

Schleier



A. H. H. H.

10. 401 (1)

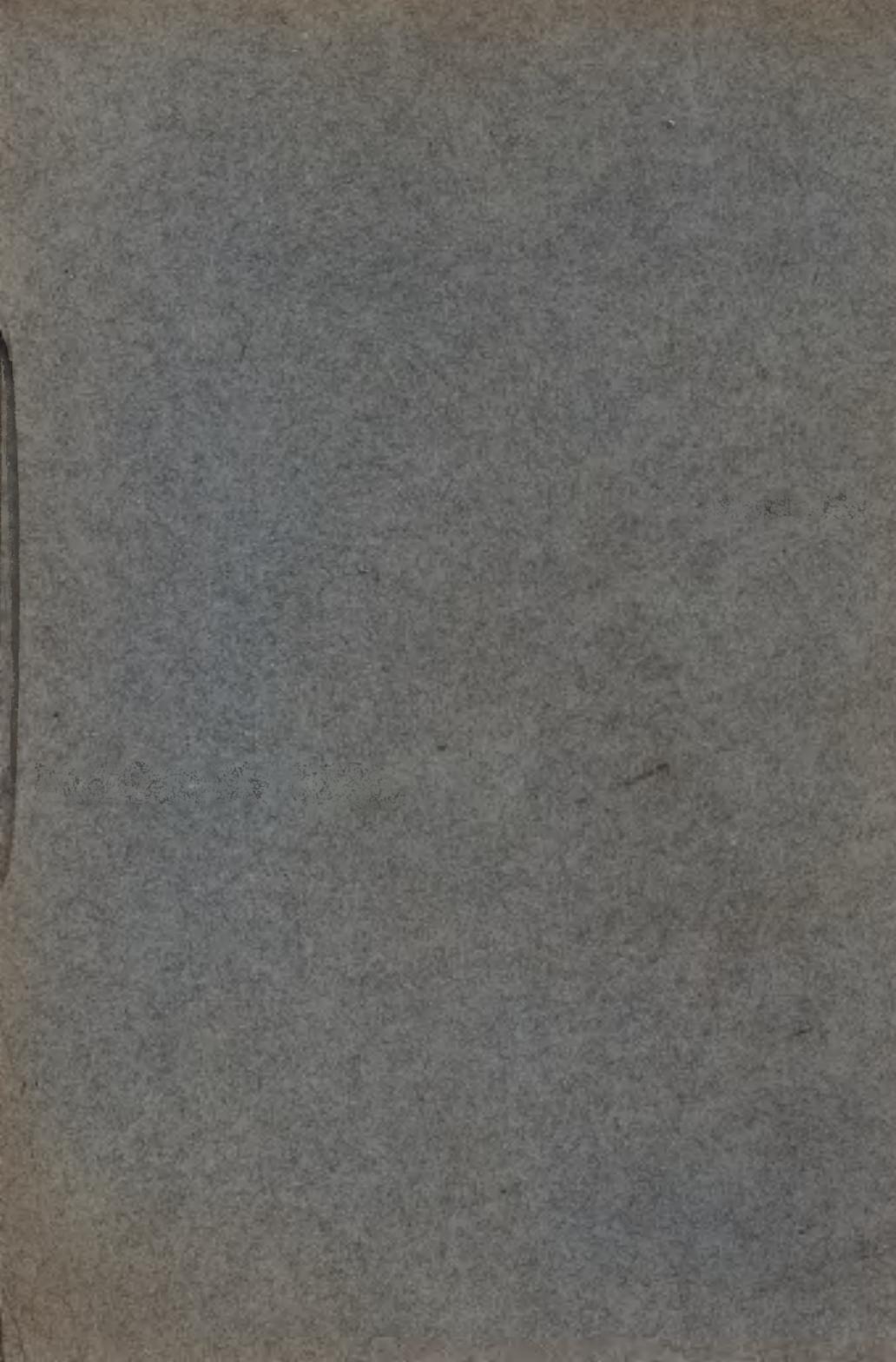
10. 401 (1)

10. 401 (1)

10. 401 (1)

Tom Reichel.

aka G.S.



Schlesisches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen

Von
Henriette Pelz

Zehnte Auflage

Dritte Neubearbeitung von
Helene Koesler

staatlich geprüfter Koch- und Haushaltungs-
lehrerin und Inhaberin eines unter staatlicher
Aufsicht stehenden Töchterheims in Schandau



1918

Verlag von Wilh. Göttl. Korn in Breslau

SL 1d2

RT 8g 14

420108

I

K. 78/11540
M. 8. 105,-



1914
Könyvtárunkban van a következő

Inhaltsübersicht.

Inhaltsübersicht	Seite 3
Vorwort zur 8. Auflage	4
Vorwort zur 9. Auflage	5
Vorwort zur 10. Auflage	5
Anleitung, sich den Verhältnissen anzupassen	6

Einleitung.

Etwas über Ernährung	12
--------------------------------	----

Kochvorschriften.

Suppen	18
Allgemeines über das Ansehen und Kochen des Fleisches	18
Zubereitung der Suppen	20
Einlagen in Suppen	36
Soßen (Beigüsse, Tunken)	42
Das Fleisch	51
Das Rind	54
Das Kalb	62
Der Hammel	73
Das Schwein	76
Die Hausflächtereier	82
Das Pökeln und Räuchern	87
Das Wildbret	89
Zahmes Geflügel	94
Wildgeflügel	104
Fische, Krebse, Frösche	107
Eier Speisen	119
Das Gemüse	124
Grünzeug	124
Pilze	134
Kartoffelgerichte	135
Die Hülsenfrüchte	139
Erbisen, Bohnen, Linsen	140
Aus Getreideerzeugnissen hergestellte Gerichte	142
Kohes Obst und Kochobst	149
Salate	154
Verschiedenes (kalte Schüsseln, Aufschnitt u. Ähnliches)	159

Pasteten	Seite 163
Mehlspeisen, Aufläufe und andere süße, warme Speisen	169
Pudding	178
Kalte Reis, Grieß- und Mehlspeisen (Flammeeis), Fruchtgallerte (Gelee), Rahm- und Eierschaumspeisen (Cremes)	182
Bäckware	195
Hefengebäck	195
Gerührte Kuchen	201
Blätterteiggebäck	210
Mürbeteig	211
Ausgebackenes Backwerk	217
Verschiedenes Backwerk (Matronen, Marzipan usw.) und Pfefferkuchen	220
Die Eisbereitung	226
Aufbewahren, Einlegen, Einkochen	230
Das Haltbarmachen der Früchte mit Salz	230
Das Einkochen der Gemüse und Früchte in Gläsern oder Büchsen	231
Das Einlegen von Obst mit Essig und Zucker oder nur mit Zucker	233
Getränke	246
Warme Getränke	246
Kalte Getränke	250

Anhang.

Erklärung von Fremdwörtern und Fachausdrücken	254
Über die Speisefolge	259
Küchensalender	261
Einige Regeln über die Reinigung von Kochgeschirr	266
Handliche Maße	270
Inhalt nach Stichwörtern	271

Vorwort zur 8. Auflage.

Mit der Notwendigkeit, eine neue Auflage des altbewährten und beliebten Pelz'schen Kochbuches herauszugeben, trat an die Verlagsbuchhandlung zugleich die Pflicht heran, dieses Buch einer den neuzeitlichen Ansichten und Fortschritten entsprechenden Umarbeitung unterziehen zu lassen. Die Verfasserin der vorliegenden Auflage, als Schlesierin und durch langjährige wirtschaftliche Tätigkeit in unsrer Provinz mit der im Pelz'schen Kochbuch vorherrschenden „schleisischen Küche“ durchaus vertraut, hat es sich zur Aufgabe gestellt, die bei ihrer Lehrtätigkeit im Kochunterricht gesammelten Erfahrungen zu verwerten und nicht nur eine Anzahl von Kochvorschriften zu geben, sondern vielmehr ein Lehrbuch des Kochens. Die einzelnen Anweisungen sind nach sachlichen Gruppen geordnet und zusammengefaßt, und jeder Gruppe ist eine allgemeine Abhandlung vorangestellt, welche sich außer mit dem „wie“ besonders mit dem „warum“ befaßt, weshalb die Verfasserin den größten Wert darauf legt, daß man sich bei der Benutzung nicht nur die betreffende Kochvorschrift, sondern auch die zugehörige Gruppeneinleitung durchlese. In der Hauptsache ist alles berücksichtigt, was in der bürgerlichen Küche im Alltagsleben und bei festlichen Anlässen gebraucht wird.

So wird sich das beliebte Buch hoffentlich auch in seiner neuen, von der alten wesentlich abweichenden Gestalt bewähren, und seine alten Freunde werden die Abweichungen als Verbesserungen anerkennen. Nur durch die weitgehende Zusammenfassung erklärt sich, warum die Anzahl der Nummern etwas geringer geworden ist; der Inhalt ist jedoch ebenso umfangreich wie in der vorigen Auflage, was schon aus der annähernd gleichen Bogenzahl hervorgeht. Die neueren Hilfsmittel der Kochkunst sind erwähnt und berücksichtigt. Ein umfassendes Sachregister ermöglicht schnelles Finden des Gesuchten, und der neu beigefügte Küchenkalender wird die der Jahreszeit entsprechende Gestaltung des Küchenzettels erleichtern.

Überall ist besonders auf eine klare, leicht faßliche Darstellung und Ausdrucksweise geachtet worden, so daß nicht nur die erfahrene Hausfrau, Köchin und Wirtschaftlerin, sondern auch die lernbegierige Haustochter und das im bürgerlichen Haushalt zugleich die Küche besorgende Dienstmädchen das Buch gern und mit Erfolg benutzen wird und sich dank des billigen Preises leicht anschaffen kann. Ferner dürfte das Buch zur Einführung als Leitfaden für den Kochunterricht in Koch- und Haushaltungsschulen und Töchterheimen geeignet sein, zumal die neuen Vorschriften über die Rechtschreibung berücksichtigt sind.

Vorwort zur 9. Auflage.

Die bei Herausgabe der achten Auflage des Pelzischen Kochbuches bewirkte Neugestaltung des Inhalts hat, wie der rasche Absatz beweist, in weiten Kreisen Anerkennung gefunden. Es gereicht der Bearbeiterin wie der Verlags-handlung zu freudiger Genugtung, dadurch so bald schon in die Lage versetzt zu sein, dem Buche eine weitere Ausgestaltung und Anpassung an die Bedürfnisse der Zeit angedeihen zu lassen.

Das Buch hat in allen Teilen erhebliche Bereicherung erfahren. Mit Rücksicht darauf, daß es bereits mehrfach in Schulen und Lärchterheimen als Lehrmittel Eingang gefunden hat, ist außer der Vermehrung der Kochvorschriften und Anleitungen auch ein kurzer Abschnitt aus der Ernährungslehre beigelegt worden. Um das Buch für Unterrichtszwecke immer geeigneter zu machen, ist auch auf eine fehlerfreie Ausdrucksweise noch sorgfältiger wie bisher geachtet worden.

Dabei hat sich freilich eine geringe Preiserhöhung — von 1,50 auf 2 Mk. — nicht vermeiden lassen. Trotzdem sind wir überzeugt, daß unserm Buche der alte Ruf als eines nicht nur der brauchbarsten, sondern auch der verhältnismäßig billigsten Kochbücher erhalten bleiben wird.

Vorwort zur 10. Auflage.

Das Erscheinen der zehnten Auflage des Pelzischen Kochbuches hat sich wegen Papiermangels leider stark verzögert. Die Herausgabe ist während des Krieges auch nur in einer beschränkten Auflage möglich. Dieser Umstand sowie die ungeheuere Steigerung aller Herstellungskosten haben neben der Vermehrung des Inhalts eine Erhöhung des Preises auf 4 Mark für das gebundene Buch nötig gemacht.

Bei der Neubearbeitung haben neuere Erfahrungen aus Lehr-tätigkeit und Haushalt zu Verbesserungen und Bereicherungen des Buches geführt. Auch ist die deutsche Sprache noch mehr zur Geltung gekommen. Die fremdsprachlichen Bezeichnungen sind, soweit sie aus Rücksicht auf eingewurzelte Gewohnheiten beibehalten werden mußten, nach Möglichkeit in den Hintergrund gedrängt.

Der Not der Zeit ist durch die nachfolgende Anleitung Rechnung getragen.

Anleitung, sich den nach Ort und Zeit sehr verschiedenen und veränderlichen Verhältnissen anzupassen.

Die auf Friedenszeiten zugeschnittenen Kochvorschriften sind zurzeit und wohl noch auf lange hinaus nur mit starken Einschränkungen zu benutzen. Einige wichtige, in ihnen zur Herstellung der Gerichte empfohlenen Nahrungsmittel müssen wir völlig entbehren, die anderen stehen uns nur in geringster Menge zur Verfügung. Es ist schwierig, unter diesen Verhältnissen weiter Mahlzeiten zuzubereiten, die den Anforderungen an Nährwert, Bekömmlichkeit, Abwechslung nur einigermaßen genügen. Manche neue Kochvorschrift wird auszudenken, manche ungewohnte Zusammenstellung zu versuchen sein, und eine große Zahl von Kriegskochbüchern und einzelnen Kriegskochvorschriften will dazu anregen. Wichtiger als neue Vorschriften ist für die Hausfrau aber die geschickte Anpassung ihrer bisherigen Kochweise an die gegebenen Verhältnisse, die Benutzung ihres Kochbuches mit den notwendigen, unserer Lage entsprechenden Änderungen seiner Vorschriften! Die folgenden Ausführungen sollen dazu anleiten:

Suppen. Zu der in den Kochvorschriften angegebenen Herstellungsweise fehlt das Fett.

Fett zum Dünsten der Gemüse oder sonstigen Einlagen kann fortbleiben, sie werden gleich mit Flüssigkeit angesetzt.

Auch Fett in Form der Mehlschwitze hinzuzufügen, ist meist unmöglich. Statt mit einer Mehlschwitze verdickt man die Suppe mit Mehl, das, in kaltem Wasser glatt verquirlt, in die kochende Suppe gegeben und darin verkocht wird. Nach Belieben kann man das Mehl vor dem Anquirlen auf trockener Stielpfanne leicht anrösten.

Das dunkle, viele Schalentheilchen enthaltende Kriegsmehl bindet naturgemäß weniger gut als weißes Mehl. Man rechnet deshalb ein Drittel mehr Mehl als angegeben (z. B. statt 30 g Mehl 40 g, statt 40 g 50—55 g).

Eier zum Abziehen von Suppen zu benutzen, ist meist unmöglich.

Alle kleinen Gemüse- und Kartoffelreste, auch Gemüsewasser und das Kochwasser geschälter Kartoffeln sind zur Bereitung von Suppen zu verwenden.

Suppeneinlagen. Sie sind geeignet, die Suppen an fleischlosen Tagen nahrhafter und sättigender zu machen.

In allen Kochvorschriften dafür sind Butter und Eier mindestens um die Hälfte zu verringern. Milch ist zur Hälfte mit Wasser zu verdünnen oder ganz durch Wasser zu ersetzen.

Nudeln Nr. 66 bereitet man z. B. aus 125 g Mehl, 1 Ei, 1—2 Eischalen voll Wasser. Man kann auch statt des Eies nur Wasser, in dem etwas Eieratz aufgelöst wurde, verwenden. Nudeln gelingen nicht gut, wenn das Mehl sehr dunkel und deshalb wenig bindesähig ist. Dunkles Mehl läßt sich zur Herstellung von Nudeln durch Sieben in einem feinen Mehlsieb sehr verbessern. Es verliert dabei an Gewicht, doch können die im Siebe zurückbleibenden Schälenteilchen in Suppe oder Gemüse mit verkocht oder zum Hühnerfutter verwendet werden.

Schwemmklößchen Nr. 70 bereitet man aus 1 Ei und reichlicher Flüssigkeit.

Soßen dienen jetzt besonders als Beigabe zu Kartoffelgerichten aller Art. Sie werden am schmackhaftesten mit Mehlschwitze zubereitet, doch so, daß man nur $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ der angegebenen Mehl- und Fettmenge dazu verwendet, dann aber die notwendige Flüssigkeit ganz aufgießt. Das übrige Mehl wird auf trockener Stielplatte unter Rühren hell oder dunkler braungeröstet, was Farbe und Geschmack der Soße verbessert, und dann, in kaltem Wasser verquirlt, der kochenden Soße zugesügt.

Fleischgerichte erfordern besonders sorgfältige Zubereitung. Bei allen Braten verringert man das zum Übergießen angegebene Fett um die Hälfte, auch noch weiter. Durch sorgames Anbraten erhält man so auch braune Braten mit wohlgeschmeckender Soße.

Kleine Mengen Fleisch ($\frac{1}{2}$ Pfd. für 4 Personen) werden vorteilhaft in Würfel geschnitten und mit Gemüse und Kartoffelscheiben und wenig Wasserzusatz als Eintopfgericht zubereitet, wozu die Kochliste besonders gut zu verwenden ist. (S. Jägeressen Nr. 227.)

Gemüse, oft der Hauptbestandteil der Kriegsmahlzeit, müssen auch mit geringerer Menge Fett und Mehl zubereitet werden.

Schmorkohl Nr. 364 und Sauerkohl Nr. 365 können ohne Fett mit wenig Flüssigkeit an der Seite des Herdes gar gemacht werden.

Die mit Mehlschwitze zuzubereitenden Gemüse werden behandelt, wie bei Soßen angegeben. (Mehlschwitze aus $\frac{1}{4}$ des Mehles und Fettes, das übrige Mehl in Wasser verquirlt hinzu.) Um das Mehl ganz oder teilweise zu ersparen, bedient man sich bei der Gemüsezubereitung mit Vorteil der Kartoffel als Bindemittel. Wenn das Gemüse halb gar ist, reibt man eine mittelgroße geschälte Kartoffel auf dem Reibeisen, fügt den Brei unter Rühren sofort dem kochenden Gemüse zu und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde mit verkochen. Besonders für alle Kohl- und Rübenarten ist das Sämigmachen mit geriebenen Kartoffeln sehr empfehlenswert.

Bratlinge aus Gemüse dienen statt Fleisch als Beilage zu Kartoffelgerichten. 2 Pfund Gemüse (z. B. Erdrüben) werden vorbereitet, in Salzwasser weichgekocht und ausgedrückt. Man gibt sie zusammen mit $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund gekochten Kartoffeln, 60 Gramm Brot, Zwiebel, grüner Petersilie durch die Fleischmaschine, würzt die Masse mit Salz, Pfeffer, Majoran und formt sie zu kleinen Brötchen. Die Bratlinge werden in Fett auf der Pfanne gebraten oder auf ein leicht gefettetes Blech gelegt und im Bratofen knusperig gebacken.

Pilze werden gut gewaschen, nicht abgewellt, ohne Wasserzugabe aufgesetzt und im eigenen Saft kurze Zeit geschmort. Mit wenig in Wasser oder Milch verquirltem Mehl ist das Gericht dann sämig zu machen.

Kartoffeln werden viel mit der Schale gekocht; das Schälen der rohen Kartoffel muß mit dem Schäler geschehen, um einen möglichst geringen Gewichtsverlust zu erreichen.

Gekochte Kartoffeln (auch Reste) in Scheiben geschnitten, abwechselnd mit beliebigem Gemüserest (z. B. Sauerkohl, Schmorkohl, Schnittbohnen) und einer gut abgeschmeckten Soße (z. B. Zwiebel-, Tomatensoße) in eine Auflaufform geschichtet (oberste Lage Kartoffelscheiben), geben, im Bratofen 30—40 Minuten überbacken, als Kartoffelauflauf ein wohlgeschmeckendes Mittagsgeschicht.

Aus übrigen gekochten Kartoffeln stellt man Kartoffelgrieß her. Dazu reibt man die geschälten Kartoffeln, trocknet sie auf

einem Tuch ausgebreitet bei nicht zu starker Hitze und zerkleinert sie mit der Mudelrolle. Der Kartoffelgrieß kann in Säckchen lange aufbewahrt werden und ist zum Sämigmachen von Suppen und Gemüse, sowie zum Umhüllen von Bratlingen usw. an Stelle des Reibbrots zu verwenden.

Bratkartoffeln ohne Fett werden am schmackhaftesten aus rohen Kartoffeln hergestellt. Man schneidet die geschälten rohen Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben, gibt sie mit Salz bestreut in die mit Fett ausgestrichene Bratpfanne und röstet sie im Bratofen unter häufigem Schütteln hellbraun.

Getreideerzeugnisse liefern sehr nährstoffreiche Gerichte, bei deren Zubereitung eine Verringerung der in den Kochvorschriften angegebenen Zutaten leicht durchführbar ist.

Alle Arten Klöße können ohne Fett und Eier zubereitet werden, was sie zwar etwas fester macht, aber dem Wohlgeschmack wenig Abbruch tut. Anstatt des Eies nimmt man einen oder mehrere Eßlöffel Milch oder Wasser mit Eiersatz in den Teig und fügt dem Mehl möglichst etwas Grieß zu. Kloßteig ohne Ei muß besonders gut durchgearbeitet werden (vor allem Kartoffelkloßteig), damit er beim Kochen gleichmäßig gut zusammenhält.

Große Graupen (sogenannte Kälberzähne) sind ein in der Kriegsküche häufig zu verwendendes Getreideerzeugnis. Sie werden nach dem Abwaschen am besten einige Stunden eingeweicht, mit dem Einweichwasser angefüllt, 10 bis 15 Minuten angekocht und in die Kochliste gesetzt. Nach drei bis vier Stunden nimmt man die Graupen heraus, mischt sie mit einer Soße (am besten Pilzsoße, auch Zwiebel- oder Tomatensoße), läßt sie aufkochen, stellt das Graupengericht nochmals für eine Stunde in die Kochliste und gibt es als Hauptgericht oder als Beilage zu Schmorfleisch, Rauchfleisch, gewärmtem Braten usw.

Salate können ohne Öl hergestellt werden. Besonders empfehlenswert ist es, feinere Salate mit einer Eiersoße zuzubereiten. Dazu fertigt man eine warme Eiersoße nach Nr. 125, mit 1 Eßlöffel oder auch ohne Öl, mischt sie mit einem erkalteten Mehlkloß aus 20 g Margarine, 30 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l leichtem Essigwasser, schmeckt sie mit Salz, Essig, wenig Zucker, Mostich, gehacktem Schnittlauch oder gewiegter grüner Petersilie ab und mischt oder überzieht die Salate damit.

Süßspeisen werden in der Kriegsküche große Einschränkungen erfahren müssen.

Aufläufe lassen sich ohne Eier nicht herstellen.

Mehlspeisen, Puddings können mit sehr verringerter Menge von Eiern und Fett zubereitet werden und an fleischlosen Tagen ein nahrhaftes Hauptgericht bilden. So würde man z. B. zur Kartoffelspeise Nr. 501 nehmen: 50 g Margarine, 3—4 Eier, 80 g Zucker, 500 g gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Mandelgeschmack. Zur Nudelspeise Nr. 502: 375 g Nudeln, 50 g Butter, 3—4 Eier, 80 g Zucker, etwas Mandeltropfen usw.

Als einfachste Süßspeisen ließen sich z. B. Grießschaum, Grießkuchen herstellen.

Grießschaum: 1 l Wasser wird mit 200 g Zucker und etwas Zitronen- oder Mandelgeschmack (besser Saft und Schale einer Zitrone) aufgekocht. Dann streut man $\frac{1}{4}$ Pfd. feinen Grieß hinein, läßt ihn aufkochen, nimmt den Brei vom Feuer, schlägt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde stark mit dem Schneebesen und füllt den Schaum dann in eine Glasschüssel.

Grießkuchen: 1 Tasse Grieß, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch, 1 Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Backpulver, etwas Vanille, Vanillin oder Zitronensaft. Die Zutaten werden gemischt und in einer gefetteten Springform $\frac{3}{4}$ Stunden bei Mittelhitze gebacken. Die Grießspeise wird warm mit Obst gereicht oder kalt mit Fruchtmus gefüllt zu Kaffee oder Tee gegeben.

Gebäck. Die große Mehlnappheit erlaubt die Herstellung von Gebäck auch nur ausnahmsweise, und zwar kommen als Kriegsgebäck außer dem durch Verwendung von Sirup statt Honig und Beschränkung des Zuckers und der Gewürze vereinfachten Pfefferkuchenteig (s. Nr. 685) besonders Hefengebäck in Frage.

Hefengebäck wird am besten nach einem bestimmten Grundteig gemacht, der aus 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch oder Wasser, 30 g Hefe, 80 g Zucker, 50 g Butter und etwas Mandelgeschmack besteht. Aus demselben Teig bereitet man Blech- und Obstkuchen, Striezel, Mohnstriezel, Schneden, mit Fruchtmus gefüllte Hörnchen, auch Pfannkuchen. Diese werden vorbereitet, als sollten sie in Fett gebacken werden. Doch wenn sie gefüllt und genügend gegangen sind, setzt man sie auf ein gefettetes Blech, bäckt sie im Ofen hellbraun, bestreicht dann die Oberseite mit zerlassenen Fett und taucht sie in feinen Zucker.

Obst. Zu seiner Zubereitung fehlt der Zucker. Die in den Einkochvorschriften (Nr. 721 ff.) angegebenen Zuckermengen sind so reichlich, daß sie jetzt leicht um die Hälfte gekürzt werden können. Bei der Zubereitung von Kochobst für den täglichen Gebrauch ist vorteilhaft Süßstoff und Zucker zusammen zu verwenden ($\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Süßstoff, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ Zucker). Der Süßstoff wird dem warmen Obst in wenig Wasser gelöst zugefügt, darf aber nicht mit kochen.

Beim Einkochen des Obstes läßt sich auch mit Zucker sparen. Rhabarber, Stachelbeeren, Preiselbeeren lassen sich nach alter Art gut ohne Zucker aufbewahren. Auch beim Einkochen des Obstes unter Luftpabluß kann der Zucker völlig wegbleiben, so daß die Früchte im eigenen Saft eingekocht werden. Das Obst hält sich auch ohne Zucker unverändert. Vor der Verwendung kocht man dann jedesmal die notwendige Menge Obst mit Zucker auf.

Einleitung.

Etwas über Ernährung.

Der menschliche Körper ist aus etwa 15 unzerlegbaren Grundstoffen zusammengesetzt: Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff, Kalium, Natrium, Kalzium, Chlor, Fluor, Schwefel, Phosphor, Magnesium, Silizium, Eisen, Mangan. Aus diesen Stoffen baut er sich ständig auf und verbraucht sie fortwährend, indem er damit Wärme erzeugt und sie in Bewegung umsetzt. Diese Tätigkeit des Körpers bezeichnet man mit dem Namen „Stoffwechsel“, und die immer von neuem nötige Zufuhr und Aufnahme dieser Stoffe faßt man unter dem Begriff Ernährung zusammen. Der menschliche Körper ist jedoch nicht imstande, diese Grundstoffe ohne weiteres aufzunehmen und zu verarbeiten. Wäre er das, so könnte der Chemiker einfach die nötige Menge der verschiedenen Stoffe in Pillen- oder Pulverform zusammenstellen, man nähme täglich eine bestimmte Menge davon und ernährte sich damit. Abgesehen davon, daß damit der Reiz des Essens hinfällig würde, so könnte der Körper die Grundstoffe, die man ihm in dieser Form anbieten wollte, überhaupt nicht brauchen; denn der Körper enthält diese Stoffe nicht in ihrer freien Form, sondern in geeigneten, löslichen Verbindungen und kann sie deshalb auch nur in solchen Verbindungen aufnehmen. Diese Form der Grundstoffe in löslichen Verbindungen bietet uns die Natur in den Nährstoffen, die in den verschiedenen Gebilden des Tier- und Pflanzenreiches, den Nahrungsmitteln, enthalten sind.

Als Nährstoffe bezeichnet man: die Eiweißstoffe, die Fette, die Zuckstoffe (Kohlehydrate), die Salze und Säuren, das Wasser.

Bei der Auswahl der Nahrungsmittel zur Herstellung einer Mahlzeit hat man darauf zu achten, daß man besonders die Nahrungsmittel wählt, die einen hohen Gehalt von Nährstoffen besitzen, bei denen man also nicht hauptsächlich Wasser bezahlt, obgleich es auch ein unentbehrlicher Bestandteil der Nahrung ist, sondern Stoffe, die dem Körper wertvoll sind. Solche billige und dabei wertvolle Nahrungsmittel sind vor allem Mehl, Eier, Hering, Hülsenfrüchte, Weißkäse usw.

Ferner ist die Mahlzeit möglichst so zusammenzustellen, daß eitweiß- und fetthaltige durch stärkemehlhaltige Nahrungsmittel zweckmäßig ergänzt werden, also z. B. Fleisch mit Kartoffeln, Reis oder Brot usw. zusammen genossen wird. Im allgemeinen bietet demnach die gemischte Kost die geeignetste Nahrung des gesunden Körpers; denn zu reichlicher Fleischgenuß ist dem Körper unzutraglich, weil die Abbaustoffe der Eiweißkörper Schädigungen hervorrufen können, und eine rein pflanzliche Kost ist nicht unbedingt einwandfrei, da die pflanzlichen Nahrungsmittel alle Zellstoff enthalten, dessen Verarbeitung auf die Dauer den Verdauungswerkzeugen des Körpers eine große Arbeit aufbürdet, für die sie ihrer ganzen Anlage nach nicht bestimmt sind.

Schließlich ist bei Auswahl der Nahrungsmittel auch zu bedenken, daß man im allgemeinen leicht verdauliche Nahrungsmittel wählt, d. h. solche, die von den Verdauungssäften leicht und völlig, ohne zu große Anstrengung der Verdauungswerkzeuge, gelöst werden und nach 2—5 Stunden vom Körper aufgenommen worden sind. Als besonders leicht verdauliche, daher auch zur Krankenernährung geeignete Nahrungsmittel sind weich gekochter Reis, weiche Eier, mageres Fleisch (Geflügel, Wild) zu nennen.

Auch die rechte Abwechslung in der Zusammenstellung und das geschmackvolle Anrichten der Nahrung ist für ihren Wert von Bedeutung.

Die Eiweißstoffe, bestehend aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff, Stickstoff und Schwefel finden sich in tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln, im Fleisch z. B. als Fibrin und Myosin, im Hühnerei als Albumin, in den Getreidenahrungsmitteln als Kleber, in den Hülsenfrüchten als

Legumin. Der Körper braucht die Eiweißstoffe zum Aufbau der Gewebe.

Die Fette, aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff zusammengesetzt, sind in tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln (wie Fleisch, Ei, Milch, Butter, Käse, Olive, Nussarten, Mandeln usw.) enthalten und dienen dem Körper als Brennstoff, also zur Wärmeerzeugung und damit zur Hervorbringung der Leistungsfähigkeit. Bis zu einem gewissen Grade können sie von den

Zuckerstoffen oder Kohlehydraten ersetzt werden, insofern, als der Körper, wenn ihm Fette und Zuckerstoffe zusammen zugeführt werden, das Fett aufspeichert und zunächst die Zuckerstoffe verbraucht. Letztere setzen sich ebenfalls aus Kohlenstoff, Wasserstoff, Sauerstoff zusammen, sind deshalb von gleicher Wirkung wie die Fette und finden sich in Form der Stärke (z. B. im Mehl der Hülsenfrüchte, der Getreidearten und der Kartoffeln) und in Form des Zuckers (z. B. im Obst, in den Rübenarten usw.) fast ausschließlich in pflanzlichen Nahrungsmitteln vor.

Der chemischen Zusammensetzung nach gehört auch der Zellstoff, ein Bestandteil vieler pflanzlicher Nahrungsmittel, zu den Kohlehydraten. Er dient jedoch nicht als Nährstoff, weil er unverdaulich ist.

Die mineralischen Salze, wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Eisen usw. braucht der Körper zum Aufbau seiner festen Bestandteile, der Knochen, und zur Bildung des Blutes und der Verdauungssäfte. Er findet die Salze in fast allen tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln und nimmt Chlor und Natrium in größerer Menge in der, dem Körper unentbehrlichen Speisewürze, dem Kochsalz, auf.

Die Säuren, hauptsächlich in Pflanzenstoffen (also im Obst und Gemüse) enthalten, dienen wesentlich zur Reinigung des Blutes.

Als Verflüssiger dieser Nährstoffe und wichtiger Bestandteil des Körpers ist schließlich das Wasser zu nennen.

Je größere Mengen der Nährstoffe ein Nahrungsmittel enthält, desto wertvoller ist es naturgemäß für die Ernährung. Die tierischen Nahrungsmittel enthalten mehr Eiweiß und Fett, die pflanzlichen sind reich an Zuckerstoffen. Einige

Beispiele für das Mengenverhältnis, in dem die Nährstoffe in einigen unserer wertvollsten, wichtigsten Nahrungsmittel enthalten sind, zeigt folgende, den Nährstoffgehalt der einzelnen Körper berechnende Aufstellung (nach Kubner):

	Eiweiß %	Fett %	Kohlehydrate %
Rindfleisch (Magerfleisch)	20	2	—
Schweinefleisch (Fettfleisch)	15	30	—
Eier	12	12	—
Ruhmilch (Vollmilch)	5	4	4
Butter	1	90	—
Käse (mager)	35	12	3
Salzhering	11	11	—
Weizenmehl	10	1	75
Hülsenfrucht (Erbsen getr.)	25	2	58
Kartoffeln	2	—	20
Obst	1	—	10

Die Nahrungsmittel bereiten wir auf die verschiedenste Weise zu und setzen sie zu Gerichten zusammen, die unsere Nahrung bilden.

Die Menge und Art der Nahrungszufuhr wird beim gefundenen Menschen durch den Hunger geregelt und richtet sich: nach dem Alter, der Körperbeschaffenheit, der Lebensweise, dem Landstrich und der Jahreszeit.

Das Kind braucht, weil es vor allem aufbaut, im Verhältnis mehr Nahrung als der Erwachsene, dessen Körper die Stoffe nur zur Erhaltung verwendet.

Die Körperbeschaffenheit verlangt Berücksichtigung insofern, als zum Fettansatz neigende Menschen den Genuß von fett- und stärkeemehlhaltiger Kost beschränken, abmagernde dagegen eine derartige Nahrung bevorzugen müssen.

Die Lebensweise ist gleichfalls von Einfluß auf die Nahrungsaufnahme; denn ein körperlich stark tätiger Mensch braucht mehr Nahrung als ein andersartig beschäftigter.

In kalten Gegenden oder im Winter verlangt der Körper eine fett- und stärke-mehlhaltige Nahrung, da er viel Wärme hervorbringen muß; in heißen Breiten sowie im Sommer genießt man dagegen lieber fettarme, besonders pflanzliche Kost.

Im Durchschnitt braucht nach Kubner ein körperlich stark arbeitender Mensch täglich 118 g Eiweiß, 56 g Fett, 500 g Kohlehydrate; andere Ernährungsforscher, z. B. Hindhede, erklären eine Eiweißmenge von 60 g täglich für ausreichend.

Die Hauptmahlzeit liegt am vorteilhaftesten in den Mittagstunden, die Nachtpause zwischen Abendbrot und Frühstück soll wenigstens 9 Stunden betragen.

Den an Nährstoffen reichen Nahrungsmitteln nun stehen die Genußmittel gegenüber, die, obgleich sie wenig Nährwert besitzen, doch für die Ernährung auch von Bedeutung sind. Die Genußmittel sorgen für die richtige Verteilung und Verarbeitung der Nahrungsmittel in unserem Körper. Sie lassen sich einteilen in eigentliche Genußmittel, Gewürze und Speisезusätze.

Die eigentlichen Genußmittel enthalten Stoffe, die eine nervenanregende und deshalb im Augenblick erfrischende, belebende Wirkung auf den Körper ausüben und durch Anregung der Herztätigkeit und dadurch beschleunigten Blutumlauf ein Wohl- und Wärmegefühl erzeugen. Als die bekanntesten dieser eigentlichen Genußmittel sind Fleischbrühe, Kaffee, Tee, sowie alle geistigen Getränke, z. B. Wein mit einem Gehalt von höchstens 20, Bier von 2—5, Brantwein von 20—30, Rum und Arrak von 60—70 Hundertteilen Alkohol zu nennen. In Menge genossen können manche von ihnen dem Körper großen Schaden bringen; dies gilt namentlich vom Alkohol, der besonders der Jugend am besten ganz ferngehalten wird.

Die Gewürze fördern durch ihren starken Gehalt an Duftstoffen (flüchtigen Ölen) die Absonderung der für die Verarbeitung der Nahrung nötigen Verdauungssäfte, und ermöglichen, da sie so mannigfach verschieden sind, eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Nahrungsmittel. Man unterscheidet einheimische und aus-

ländische Gewürze. Einheimische sind: Suppenkräuter, Kümmel, Thymian, Pfefferkraut usw.; zu den ausländischen gehören: Pfeffer, Gewürzkörner, Zimt, Vanille, Muskatnuß und -blüte, Ingwer, Nelken usw. Die letzteren enthalten mehr und schärfere flüchtige Öle als unsere einheimischen Gewürze; sie müssen deshalb mit Vorsicht verwendet werden, weil ihr Genuß leicht zur Überreizung der Verdauungswerkzeuge führt.

Zu den Speisezusätzen gehören vor allem Essig, Salz und Zucker. Zucker und Salz sind schon in ihrer Bedeutung als Nährstoffe erwähnt worden. Besonders zu bemerken ist darüber noch, daß das Kochsalz dem Körper wahrscheinlich zur Bildung der Salzsäure des Magens dient, und daß der Zucker die Schleimabsonderung in den Verdauungswerkzeugen unterstützt.

Kochvorschriften.

Suppen.

Allgemeines über das Ansetzen und Kochen des Fleisches.

Bei der Bereitung von Fleischbrühe muß man sich zuerst überlegen, wozu man sie verwenden will, da man sich danach mit dem Ansetzen und Kochen des dazu bestimmten Fleisches zu richten hat.

Will man eine gute kräftige Brühe bereiten, so setzt man das vorbereitete Fleisch mit kaltem Wasser an und bringt es langsam zum Kochen, damit das Wasser Zeit hat, die Nährstoffe und die Auszugstoffe, d. h. die Bestandteile des Fleisches, die der Brühe ihren Geschmack und Geruch geben, auszulaugen und in sich aufzunehmen.

Will man dagegen ein gutes saftiges Stück Fleisch erhalten und die Brühe nur zur Bereitung von Suppen und Gemüse verwenden, dann legt man das Fleisch in kochendes oder wenigstens stark erhitztes Wasser, bringt es schnell zum Kochen und läßt es langsam weiter kochen. Durch die große Hitzeinwirkung gerinnt der, einen Bestandteil des Fleisches bildende Eiweißstoff an der Oberfläche des Fleischstückes, verschließt die Poren desselben und hält dadurch allen Saft im Innern des Fleisches zusammen. Durch langsames Kochen erhält man ein saftiges Stück Fleisch, während starkes Kochen das Fleisch derartig durch und durch erhitzt, daß auch die inneren Eiweißteile erhärten, wodurch das Fleisch trocken und unschmackhaft wird.

Will man beides vereinen, d. h. ein saftiges Stück Fleisch und eine möglichst gute Brühe erhalten, dann setzt man die gut zerkleinerten Knochen und etwaigen Abfälle des Fleisches in kaltem Wasser an, legt, sobald dieses kocht, das Fleisch hinein und kocht es langsam weich.

$\frac{1}{2}$ kg Fleisch, gekocht zubereitet, reicht für 3 Personen, bei geringen Ansprüchen auch für 4 Personen und kann 1 l Brühe ergeben (für die Person $\frac{1}{4}$ l). Bei einer größeren Anzahl Esser kann die Menge der Zutaten im Verhältnis verringert werden. Statt 10 rechnet man 8 Personen, statt 30 Personen 24 usw.

Es ist ratsam, das Fleisch immer mit der genügenden Menge Wasser anzusetzen und noch etwas zum Einkochen darüber zu rechnen, da ein späteres Angießen von Wasser die Güte der Brühe beeinträchtigt.

Zu empfehlen ist beim Kochen von Fleisch die Benutzung des durch Schraubverschluß dampfdicht gemachten Papin'schen Kochtopfes, da durch den überhitzten Dampf das Fleisch schneller gar wird und keinerlei Stoffe entweichen können. Ein wegen seiner Brauchbarkeit in den letzten Jahren sehr in den Vordergrund getretenes Kochverfahren ist das Kochen in der Kochkiste. Es ist sehr zu empfehlen, denn es spart Arbeit und Brennstoff; doch erfordert es einige Übung. Stets kocht man die Speisen mit der nötigen Menge Flüssigkeit an, je nach Art der Gerichte 10—25 Minuten, setzt sie kochend in die Kochkiste hinein und schließt diese schnell. Die Speisen bleiben, da sie in der Kochkiste von schlechten Wärmeleitern dicht umgeben sind, nahe am Siedepunkt und brauchen etwa doppelt so lange Garzeit als auf dem Herde. Jede Hausfrau, die mit der Kochkiste arbeiten will, muß erst erproben, wieviel Flüssigkeit man zu den verschiedenen Gerichten braucht, wie lange sie angekocht werden und wie lange sie in der Kiste stehen müssen.

Beim Einkauf einer Kochkiste werden ausführliche Kochvorschriften zugegeben; auch sonst sind kleine Anleitungen zum Gebrauch der Kochkiste überall leicht erhältlich.

Als Ersatz von Fleischbrühe verwendet man außer dem schon lange bekannten und bewährten Liebig'schen Fleischextrakt in der Neuzeit auch gern die Erzeugnisse der Maggi-Gesellschaft. Diese liefert einen gekörnten Fleischbrühextrakt, der überall da Verwendung finden kann, wo die übliche aus Fleisch und Suppengemüse hergestellte Fleischbrühe in Frage kommt. Zur Herstellung von Brühe in Tassen sind die Plätzchen in Glasröhren wegen ihrer genauen Abmessung sehr geeignet.

Wenn man Wasseruppen oder leichte Fleisch- und Fischbrühe verbessern will, kann „Maggi-Würze“ vorzüglich zur Anwendung kommen. „Maggi“ verleiht mit wenigen Tropfen jeder Suppe und schwachen Fleischbrühe kräftigen Wohlgeschmack.

Die Herausgeberin des Kochbuches hat den Liebig'schen Fleischextrakt sowohl wie Maggis gekörnte Fleischbrühe und Suppenwürze vielfach erprobt und empfiehlt beide Erzeugnisse wegen ihrer Schmachthastigkeit und Annehmlichkeit gern jeder sparjamen Hausfrau.

Zubereitung der Suppen.

Anmerkung. Bei der Herstellung von einigen Suppen sind Mehlschwitzen in Anwendung gebracht. Nähere Erklärung über Mehlschwitzen siehe unter Soßen S. 42. Die Mengenangaben sind bei allen Vorschriften, wenn es nicht anders angegeben ist, auf je 1 l Suppe berechnet.

1. Klare Brühe herzustellen. $\frac{1}{2}$ —1 kg Rindfleisch wird mit 2 l kaltem Wasser und 1 Eßlöffel Salz angefügt und langsam zum Kochen gebracht. Nach kurzer Kochdauer zeigt sich an der Oberfläche des Wassers ein Schaum, der, sobald er nicht mehr weiß aussieht, sondern grau geworden ist, abgeschöpft werden muß. Danach gibt man 2 Eßlöffel kleingeschnittenes Suppengrün (siehe S. 258) an die Brühe und läßt sie fest verschlossen drei Stunden kochen. Man kann der Brühe eine dunklere Farbe geben, wenn man das kleingeschnittene Suppengrün in 10 g Butter braun röstet, ehe man es in die Suppe gibt. Jede Hausfrau kommt wohl einmal in die Lage, rasch und unvorbereitet eine Tasse Brühe beschaffen zu müssen für einen plötzlichen Besuch oder zur Ergänzung einer einfachen Mahlzeit. 2 Teelöffel OXO-Bouillon der Compagnie Liebig in einer Tasse heißen Wassers verrührt, helfen aus der Verlegenheit.

2. Brühsuppe mit Graupen. Auf 1 l Brühe rechnet man 65 g feine Graupen. Dieselben werden mit kaltem Wasser angefügt, aufgekocht und abgeseigt, darauf in 20 g Butter — ein gehäufter Teelöffel — 10 Min. gedünstet. Dann füllt man die Brühe darauf und läßt die Graupen in 2 Stunden darin weichkochen. Man tut gut, die Brühe

etwas reichlich darauf zu gießen, da die Flüssigkeit bei langer Kochdauer einkocht. Die hierzu und zu Nr. 4 und Nr. 6 zu verwendende Brühe kann auch aus 1 l Wasser und 13 g Maggis gekörnter Fleischbrühe hergestellt werden.

3. Brühsuppe mit Reis. 40 g oder 2 Eßlöffel Reis werden mit so viel kaltem Wasser angefüllt, daß es übersteht, aufgekocht und abgegossen und mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser, 10 g Butter und etwas Salz in einer Stunde weich gedünstet. Dann füllt man $\frac{3}{4}$ l klare heiße Brühe darauf.

4. Brühsuppe mit Sago. Auf 1 l Suppe rechnet man 50 g Sago. Echter Sago (das Mark der Sagopalme) wird zwei Stunden lang in kaltem Wasser eingeweicht, dann in die kalte Brühe geschüttet und unter öfterem Umrühren gekocht, bis er glasig ist. Kochdauer 2 Stunden. Kartoffelsago wird ungewässert in die kochende Brühe geschüttet und gekocht, bis er glasig ist. Kochdauer 20—30 Minuten.

5. Brühsuppe mit Nudeln. Auf 1 l Brühe rechnet man $\frac{1}{4}$ der nach Nr. 66 hergestellten Nudeln. Dieselben werden langsam in die stark kochende Brühe geschüttet und 20 Min. darin gekocht. Bei diesem Verfahren wird die Brühe etwas trübe durch das Mehl, welches an den Nudeln haftet. Wenn man dies verhüten will, schüttet man die Nudeln in kochendes Salzwasser, kocht sie darin gar, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen und richtet sie dann in der heißen, klaren Brühe an.

6. Brühsuppe mit Einlauf. Auf 1 l Brühe bereitet man sich einen Einlaufteig nach Nr. 80, gießt ihn über einen Quirl, welchen man langsam dabei dreht, in die kochende Brühe und läßt die Suppe damit einmal aufkochen.

7. Kraftsuppe für Kranke (Beeftea). Zur Herstellung von $\frac{1}{4}$ l Kraftsuppe nimmt man 500 g mageres, sehnenfreies Rindfleisch, schneidet es in kleine Würfel, gibt es in eine sehr saubere Büchse oder Flasche mit luftdichtem Verschuß und verschließt das Gefäß sorgsam. Darauf stellt man es in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt das Fleisch so im Wasserbade 4 Stunden leise kochen. Sobald das Wasser im Topfe verkocht, muß man vorsichtig nachfüllen. Nach vierstündiger Kochzeit gießt man die Flüssigkeit durch ein kleines Haarsieb, entfettet die Brühe, indem man sie mit weißem Löschpapier

abtupft, und reicht sie dem Kranken nach Belieben nur gesalzen oder mit einem Eidotter abgezogen.

8. Hühnersuppe. Zu 2 l Suppe setzt man ein altes, nach Nr. 260 vorbereitetes Huhn mit 3 l heißem Wasser, 3 Teelöffeln Salz und etwas kleingeschnittenem Wurzelzeug aufs Feuer und läßt es drei Stunden kochen, bis es weich ist. Darauf gießt man die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über Reis (Nr. 3) oder Graupen (Nr. 2) an. Das Hühnerfleisch gibt man in der Suppe oder mit einer Schnittfleischsoße nach Nr. 105 auf den Tisch.

9. Königinssuppe. Hierzu bereitet man eine Hühnerbrühe nach Nr. 8, rührt an Stelle der Einlage von Reis oder Graupen eine helle Mehlschwitze von 70 g Butter und 70 g Mehl daran und läßt die Suppe dann eine Viertelstunde kochen. Das Brustfleisch des Huhns wird von den Knochen gelöst, innig fein gewiegt und an die Suppe gegeben, die nun mit 2 Gelbeiern abgezogen wird und nicht mehr kochen darf.

10. Taubensuppe. Zu 1 l Suppe setzt man eine alte nach Nr. 260 vorbereitete Taube mit 1½ l heißem Wasser, Salz und Suppengrün an und läßt sie ungefähr 2 Stunden weichkochen. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und über Reis nach Nr. 3 oder Graupe nach Nr. 2 angerichtet. Das von den Knochen losgelöste Fleisch wird in zierliche Stücke geschnitten und in die Suppe gegeben.

11. Suppe von Gänse- oder Entenklein (Geschnörr). Zu 1 l Suppe braucht man 1 Gänse- oder 2 Entenklein; man bereitet es vor (s. Nr. 273), setzt es mit 2 l heißem Wasser, Salz und Suppengrün an und läßt es weichkochen, was ungefähr 2 bis 3 Stunden dauert. Die so gewonnene Brühe kann man über Reis (Nr. 3) anrichten oder mit einer Mehlschwitze von 30 g Butter und 40 g Mehl verrühren. In beiden Fällen wird dann das Fleisch von den Knochen gelöst, in zierliche Stücke geschnitten und in die fertige Suppe gegeben.

12. Geschlingesuppe mit Reis. Zu 1½ l Suppe braucht man eine Kalbslunge mit Herz (½ Geschlinge). Lunge und Herz werden sauber gewaschen, mit 2—3 l kaltem Wasser, Salz und Suppengrün angesetzt und 2 Stunden gekocht. Die durch ein Sieb gegossene Brühe wird mit Salz abge-

schmeckt und über Reis nach Nr. 3 angerichtet. Das Fleisch wird zu Kalbslungenmus (Nr. 166) verwendet oder, wenn man es liebt, in der Suppe zu Tisch gegeben.

13. Geschlingesuppe auf andere Art. 1 l Brühe, nach Vorschrift Nr. 12 von Kalbslunge und Herz hergestellt, wird mit einer Mehlschwitze von 40 g Butter und 40 g Mehl gebunden, aufgekocht und mit Salz und 1 Teelöffel Essig abgeschmeckt. Die gekochte Lunge zerpflückt man mit zwei Gabeln, entfernt dabei die darin befindlichen weißen Röhrchen, zerlegt Herz und Lungenfleisch in mundgerechte Stückerchen und gibt diese in die fertige Suppe.

14. Blumenkohl-suppe. Die Suppe kann aus Kochwasser von Blumenkohl und aus Resten von Blumenkohlgemüse oder aus einer mittelgroßen Rose Blumenkohl bereitet werden. In letzterem Falle wird der Blumenkohl von den äußeren Blättern befreit, in kleine Rosen zerlegt, sauber abgeputzt in 1 l kochendes Salzwasser gelegt und in $\frac{1}{2}$ Stunde weichgekocht. Das Wasser verrührt man mit einer hellen Mehlschwitze aus 40 g Butter und 40 g Mehl, läßt es aufkochen, schmeckt die Suppe mit Salz ab, zieht sie nach Belieben mit einem Eigelb ab und gibt sie mit den Blumenkohlröschen zu Tisch.

15. Spargelsuppe. 500 g Suppenspargel bereitet man vor (s. Nr. 352) und schneidet ihn in 2—3 cm lange Stücke. $1\frac{1}{2}$ l Wasser wird mit einem Teelöffel Salz zum Kochen gebracht, die Spargelstücke werden hineingetan und in ungefähr einer halben Stunde weichgekocht. Die Suppe wird dann wie die Blumenkohl-suppe in Nr. 14 vollendet. Sehr gut schmeckt es, wenn man mit dem Spargel 2—3 Eßlöffel ausgepaltete Schotenkörner zusammen kocht, die man auch mit anrichtet.

16. Wurzelsuppe. Eine Mohrrübe, eine Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie werden sauber geputzt, in Würfel geschnitten und in 40 g Butter gedünstet. Dann stäubt man 40 g Mehl darüber, röstet es braun, füllt $1\frac{1}{4}$ l Wasser, dem man auch 15 g Maggis gekörnte Fleischbrühe zusetzen kann, auf und läßt die Suppe eine Stunde langsam kochen. Die Suppe wird mit Salz abgeschmeckt und mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch gegeben.

17. Nudelsuppe mit Gemüse (ohne Fleischbrühe). 2 Mohrrüben werden gepuzt, in Scheiben geschnitten und abgewellt, d. h. in kochendes Salzwasser geschüttet, aufgekocht und abgegossen. 12 Köschen Rosenkohl werden gleichfalls gepuzt und abgewellt. Beide Gemüsearten schüttet man nun in 50 g zerlassene Butter, läßt sie darin $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, füllt dann 1 l kochendes Wasser darauf und läßt sie so vollends weich werden. Nun gibt man 50 g Fadennudeln in die Suppe, läßt sie in 10 Min. darin gar kochen und würzt dann die fertige Suppe mit Salz, etwas grüner Petersilie, einem Stückchen frischer Butter und etwas Maggi.

18. Sauerampfersuppe. 500 g Sauerampferblätter und 250 g Salatblätter werden in kochendes Wasser geschüttet, einmal aufgekocht, abgegossen und durch ein Sieb gestrichen. Diesen grünen Brei dünstet man in 10 g Butter, stäubt 30 g Mehl darüber, läßt alles gut durchdünsten, gibt dann langsam 1 l Fleischbrühe darauf, läßt die Suppe etwa 5 Min. kochen und schmeckt sie mit Salz ab. Sie wird vor dem Anrichten mit 1 Eigelb abgezogen und mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch gegeben.

19. Kräuter-suppe wird wie die Sauerampfersuppe bereitet, nur nimmt man statt des Sauerampfers junge Blättchen von Schafgarbe, Löwenzahn, Sellerie, Petersilie, Korbel, Pimpinelle, Kesseln, Gundermann und anderem. Man kann die Suppe mit Semmelbröckchen (Nr. 85) oder noch besser mit verlorenen Eiern (Nr. 334 und 83) anrichten.

20. Gemüse-suppe. In $1\frac{3}{4}$ l kochende Fleischbrühe gibt man 25 g mittelfeine abgewellte Graupen und etwas sehr klein geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzel und läßt das alles $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen; dann fügt man 2 Eßlöffel Schotenkerne, eine in feine Scheiben geschnittene Kohlrabiknolle und etwas später 1 Stückchen Blumenkohl und 125 g abgewellte Kartoffelscheiben dazu und läßt alles zusammen gar werden. Dann wird die Suppe mit Salz abgeschmeckt und mit allem Gemüse, nach Belieben auch mit Fleischklößchen (Nr. 73) zu Tisch gegeben.

21. Schoten-suppe. 500 g Schoten palt man aus. Die Schalen werden sauber gewaschen und in $1\frac{1}{2}$ l Salzwasser weichgekocht. Die Schotenkerne werden mit $\frac{1}{8}$ l Wasser,

10 g Butter und einer Prise Zucker weichgeschmort. Von 20 g Butter und 20 g Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, löscht sie mit 1 l Schotenvasser, läßt nun die Suppe gut durchkochen, gibt die Schoten hinein und schmeckt die Suppe mit einer kleinen Prise Pfeffer, Salz, Zucker und einem Teelöffel gewiegter Petersilie ab.

22. Tomatensuppe. Vier große Tomaten werden in Scheiben geschnitten und mit einer kleinen geschnittenen Zwiebel in 20 g Butter weichgedünstet. Dann stäubt man 40 g Mehl darüber, läßt es durchschmoren, füllt nach und nach 1 l Wasser oder besser Brühe darauf, läßt die Suppe nun noch 15—20 Min. kochen, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz und Maggi ab.

23. Pilzsuppe. 25 g getrocknete Pilze werden am Abend vor dem Kochen eingeweicht, am Kochtage sauber gewaschen und mit so viel kaltem Wasser, daß sie reichlich davon bedeckt sind, und einer kleinen geschälten Zwiebel angesetzt, aufgekocht und abgegossen. Dann setzt man sie mit $1\frac{1}{4}$ l heißem Wasser abermals aufs Feuer und läßt sie in 1 Stunde weichkochen. Die weichgekochten Pilze werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und fein gewiegt. Das Pilzwasser wird mit einer Mehlschwitze von 40 g Butter und 40 g Mehl, welcher man eine kleine, feingeschnittene Zwiebel beigegeben hat, sämig gemacht. Dann gibt man die gewiegten Pilze hinein, läßt die Suppe aufkochen und schmeckt sie mit ein paar Löffeln Sahne oder Milch, 1 Teelöffel Salz und etwas gewiegter, grüner Petersilie ab, kann sie nach Belieben auch mit einem Gelbei abziehen. Bereitet man die Suppe von frischen Pilzen, so nimmt man 50 g Pilze, pußt sie, wäscht sie, setzt sie mit kochendem Wasser auf und stellt die Suppe dann fertig wie angegeben.

24. Kartoffelsuppe. 500 g rohe, geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser angesetzt, einmal aufgekocht und abgegossen; darauf gießt man $1\frac{1}{2}$ l Wasser oder Brühe daran, setzt eine Gewürzgabe, feingeschnittenes Suppengrün und Salz hinzu, läßt die Kartoffeln damit weichkochen und schlägt die Suppe durch ein Sieb. Von 20 g Butter oder Fett und 20 g Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, verrührt sie mit der Suppe, läßt diese aufkochen.

und schmeckt sie mit Salz ab. Beim Anrichten gibt man etwas braungeröstete Zwiebel und Speck oder gewiegte grüne Petersilie hinein.

25. Erbsensuppe. Zu 1 l Suppe rechnet man 200 g Erbsen. Man weicht die gewaschenen, ausgelesenen Erbsen am Vorabend des Kochtages mit 2 l kaltem Wasser ein, setzt sie am Kochtage mit dem Einweichwasser auf und läßt sie mit Suppengrün und einer Gewürzgabe weichkochen. Oder man wellt die Erbsen ab, d. h. setzt sie mit kaltem Wasser an, läßt sie einmal aufkochen und gießt sie ab; dann gießt man $1\frac{1}{2}$ l heißes Wasser oder besser Brühe von Rauchfleisch, frischem Schweinefleisch oder aus Schwarten und sonstigen Fleischabfällen hergestellte Brühe darauf, tut kleingeschnittenes Suppengrün und eine Gewürzgabe daran und läßt die Erbsen in 2 Stunden weichkochen; dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, gibt ihr durch Vermengen mit einer Mehlschwitze von 20 g Butter oder Fett und 20 g Mehl die nötige Sämigkeit, läßt sie damit noch 10 Min. kochen, schmeckt sie mit Salz ab und gibt sie mit gerösteten Speck- und Zwiebelwürfeln zu Tisch.

26. Erbsensuppe mit Schweinsohren. Zu dieser Erbsensuppe verwendet man Brühe von gepökelten oder ungepökelten Schweinsohren. Man setzt 2 Schweinsohren mit 2 l kaltem Wasser, Salz, 1 Eßlöffel kleingeschnittenem Suppengrün und 1 Gewürzgabe an und läßt sie in 3 Stunden weichkochen. Während dieser Zeit wellt man 200 g Erbsen ab, füllt dann die Schweinefleischbrühe darauf und beendet die Suppe, wie in Nr. 25 beschrieben ist. Die weichgekochten Schweinsohren schneidet man in feine längliche Streifen und gibt sie in der Erbsensuppe zu Tisch.

27. Bohnensuppe. 125 g weiße Bohnen werden am Abend vorher gewaschen, in so viel kaltem Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, eingeweicht, und am nächsten Morgen mit diesem Einweichwasser und einer Prise Natron angefüllt. Wenn das Wasser verquollen ist, füllt man $1\frac{1}{4}$ l vorhandene Schweinefleisch- oder noch besser Schinkenbrühe darauf, läßt die Bohnen nun zusammen mit einem Stück in kleine Würfel geschnittener Sellerie in etwa 2 Stunden weichkochen und rührt dann die Suppe durch ein Sieb. Nun bereitet man von

20 g Butter, in der eine kleine, feingeschnittene Zwiebel geröstet ist, und 20 g Mehl eine helle Mehlschwitze, löst sie mit der durchgeschlagenen Bohnensuppe, läßt diese damit aufkochen und schmeckt sie mit Salz und Maggi ab.

28. Linsensuppe. Diese Suppe wird genau so wie Bohnensuppe bereitet, nur nimmt man anstatt 125 g Bohnen 150 g Linsen. Ist keine Schweinefleisch- oder Schinkenbrühe vorhanden, so kann man sich dieselbe durch Auskochen von Schwarten oder Schinkenresten und Knochen herstellen oder auch nur Wasser verwenden und zur Mehlschwitze dafür etwas mehr Butter benützen und mit Maggi Würze abschmecken.

29. Mumfordsuppe. 100 g weiße Bohnen oder Erbsen werden am Abend vor dem Kochtage verlesen, gewaschen und in $\frac{3}{4}$ l kaltem Wasser eingeweicht. Am Kochtage werden sie mit dem Einweichwasser, 1 Prise Natron und etwas Borree weichgekocht. Inzwischen werden 30 g Graupen mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet, aufgekocht und abgegossen. Dann dünstet man sie in 20 g Butter, stäubt 20 g Mehl darüber, füllt $\frac{3}{4}$ l Wasser auf und läßt die Graupen langsam weichkochen. Die Graupensuppe wird mit der durchgestrichenen Hülsenfruchtsuppe gemischt und die fertige Suppe mit Salz und etwas Maggi abgeschmeckt.

30. Fischsuppe. Diese Suppe wird von Fischjud, d. h. von Wasser, in denen Fische gargekocht wurden, hergestellt, oder man kocht die Gräten gebratener Fischreste in Wasser aus. Mit 1 l solchen Fischwassers verrührt man eine Mehlschwitze von 40 g Butter und 40 g Mehl, läßt diese Suppe nun eine Stunde leise kochen und mildert durch Hinzufügen von $\frac{1}{8}$ l Milch den Fischgeschmack. Dann schmeckt man die Suppe mit einer Prise Pfeffer und etwas gewiegter Peterfilie ab. Die Fischfleischreste werden, in zierliche Streifen geschnitten, in die Schüssel gegeben; die fertige Suppe wird darüber gegossen und mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch gegeben. Auf eine andere Art bereitet man die Suppe ohne Mehlschwitze, indem man 40 g Mehl in $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verrührt, in das kochende Fischwasser gießt, es darin durchkochen läßt, dann die 40 g Butter dazu gibt und die Suppe wie angegeben abschmeckt.



31. Kogensuppe. Man kocht 2 Eßlöffel Suppengrün mit $1\frac{1}{4}$ l Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb und quirkt den ausgewässerten Kogen eines Karpfens hinein. Dann röstet man 20 g Mehl in 20 g Butter braun, löscht diese Mehlschwitze mit der Kogensuppe, gibt etwas grüne, feingehackte Petersilie hinzu, läßt alles zusammen gut durchkochen und gibt die Suppe mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch.

32. Krebszuppe. 7 oder 8 lebende Suppenkrebse werden in Wasser sauber gebürstet und in stark kochendes Salzwasser mit dem Kopf zuerst hineingeworfen. Hört das Wasser während des Einlegens der Krebse auf zu kochen, so muß man warten, bis es wieder stark wellt. Sind alle Krebse darin, so läßt man sie zugedeckt leise 20 Min. ziehen. Man darf nur lebende Krebse kochen, da die toten Krebse sehr schnell in Verwesung übergehen. Der lebend gekochte Krebs zeigt einen eingezogenen Schwanz, gekochte Krebse mit gestrecktem Schwanz waren nicht frisch und sind deshalb nicht zu verwenden. Wenn die gekochten Krebse abgekühlt sind, wird das Fleisch der Schwänze und der Scheren ausgebrochen. Die Krebsnasen werden, nachdem man die Eingeweide entfernt hat, mit einer Fülle nach Nr. 86 versehen und $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gar gekocht oder gebraten. Alle Schalen und die weißen Unterhäuche, welche man von der Galle befreit hat, stößt man in einem eisernen oder Steinmörser (nicht Messingmörser) sehr fein und dünstet diese Masse in 50 g Butter $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt dann 40 g Mehl dazu und läßt alles zusammen nun $\frac{1}{4}$ Stunde durchschwitzen, wobei man das Bräunen verhüten muß. Dann gibt man nach und nach 1 l Fleischbrühe daran und rührt den Brei zu einer dünnflüssigen, aber gebundenen Suppe aus. Diese streicht man durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit etwas Sahne oder Milch und dem nötigen Salz ab. Beim Anrichten gibt man das Fleisch aus den Schwänzen und Scheren, die gefüllten Krebsnasen und nach Belieben Fleischklößchen, Blumenkohl und Spargelstückchen in die Suppenschüssel.

33. Kalbszuppe, weiße, gebundene. 1 l vorhandene Kalbsbrühe oder 1 l aus 1 kg Kalbshefte hergestellte Brühe macht man mit einer Mehlschwitze von 40 g Butter und 40 g

Mehl sämig, läßt die Suppe eine Stunde leise kochen, schmeckt sie mit Salz ab und gibt sie mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch.

34. Suppe von Kalbsmilch (beliebte Krankensuppe) ($\frac{1}{2}$ l). Eine Kalbsmilch wird gewässert, bis sie nicht mehr blutig ist, dann mit $\frac{3}{4}$ l kaltem Wasser und etwas Salz angesetzt und in 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden weichgekocht. Nun nimmt man das Fleisch heraus, löst die Milch aus und schneidet sie in kleine Würfel. Die Brühe wird mit 1 Eßlöffel Grieß verkocht oder mit einer Mehlschwitze von 10 g Butter und 10 g Mehl verrührt oder mit einem Eigelb abgequirlt. Dann schmeckt man sie mit Salz ab und gibt die Fleischwürfel hinein.

35. Gehirnsuppe. 1 Kalbshirn wird $\frac{1}{2}$ Stunde gewässert, von dem anhaftenden Blute befreit und dann in 1 l kaltem Wasser mit Sappengrün angesetzt und weichgekocht. Diese Brühe verrührt man mit einer hellen Mehlschwitze von 20 g Butter und 20 g Mehl, gibt das in Würfel geschnittene Gehirn in die Suppe und schmeckt sie mit Salz und etwas Maggi ab. Man kann sie mit einem Ei abziehen und mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch geben.

36. Nierensuppe. 2 Schweinsnieren werden in 1 l Wasser mit Sappengrün weichgekocht. Die gewonnene Brühe bindet man mit einer mittelbraunen Mehlschwitze von 20 g Butter, 20 g Mehl und etwas Zwiebel und gibt die feingewiegten Nieren in die Suppe.

37. Windsor-suppe. 250 g Kalbfleisch, 250 g Rindfleisch, 125 g mageres Schweinefleisch, etwas Wurzelzeug und eine kleine Zwiebel werden in kleine Würfel geschnitten und in 30 g Butter braungeröstet; dann gibt man etwa vorhandene Knochen fleingehackt zu, gießt $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf, läßt die Suppe fest zugedeckt $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen und gießt sie durch ein Sieb. Dann bereitet man von 30 g Butter und 30 g Mehl eine braune Mehlschwitze, löst sie mit der vorher bereiteten Kraftbrühe und läßt die Suppe aufkochen. 50 g Maffaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in kochendes Salzwasser geschüttet und halbweich gekocht; dann schneidet man sie in 1 cm lange Stüd-

chen, gießt etwas von der Kraftbrühe und 1 Eßlöffel Madeira daran, läßt sie vollständig weich kochen und gibt sie dann an die Suppe. Die fertige Suppe wird mit Salz, einer Prise Paprika und einem Eßlöffel Madeira abgeschmeckt.

38. Wildsuppe. Knochen und unansehnliche Reste von Wildbraten werden im Wasser ausgekocht. 1 l dieser Wildbrühe verrührt man mit einer dunklen Mehlschwitze von 30 g Butter und 40 g Mehl und läßt die Suppe nun eine Stunde langsam kochen. Dann gibt man $\frac{1}{8}$ l übriggebliebene Wildbratensoße dazu und schmeckt die Suppe mit Salz und ein paar Eßlöffeln Madeira ab. Die gebratenen Wildfleischreste werden, in zierliche Streifen geschnitten, in die Schüssel gegeben. Die fertige Suppe füllt man darüber und gibt sie mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zusammen zu Tisch.

39. Ochsenchwanzsuppe. Ein 1 kg schwerer Ochsenchwanz wird in 2 cm lange Stücke geschlagen, sauber gewaschen und mit 3 Scheiben rohem Schinken, einer Zwiebel und etwas Wurzelzeug, alles klein geschnitten, in 20 g Butter braun geröstet; dann fügt man eine Gewürzgabe hinzu, gießt $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf und läßt die Suppe zugedeckt langsam 2 Stunden kochen. Von 20 g Butter und 20 g Mehl bereitet man eine dunkle Mehlschwitze, verrührt diese mit der gewonnenen Brühe und läßt sie aufkochen. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, mit einer Prise Pfeffer, Salz und etwas Zucker, 2 Eßlöffeln Rotwein oder Madeira abgeschmeckt und mit den Ochsenchwanzstücken zusammen zu Tisch gegeben.

40. Kalbskopfsuppe (Mockturtle- oder falsche Schildkrötensuppe). 3 Scheiben roher Schinken, etwas Wurzelzeug, eine Zwiebel und 250 g Rinderhesse werden kleingeschnitten und in 20 g Butter braungeröstet. Dann gibt man Gewürz und den vierten Teil eines sauber gewaschenen Kalbskopfes oder einen Kalbsfuß daran, gießt $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf und läßt die Suppe zugedeckt 2 Stunden langsam kochen. Von 20 g Butter und 20 g Mehl wird eine dunkle Mehlschwitze bereitet und mit 1 l Kalbskopfschwitze verköcht. Die Suppe wird nun mit Salz und Madeira abgeschmeckt und mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und der in Formen ausgestochenen Haut des Kalbskopfes zu Tisch

gegeben. Zum Zweck des Formens preßt man die Haut zwischen zwei Tellern, schneidet sie mit einem Buntschneidmesser in zierliche Streifen oder sticht kleine Formen davon aus und legt diese in etwas Wein, ehe man sie in die Suppe gibt.

41. Mehlsuppe. 30 g Weizenmehl werden in $\frac{1}{4}$ l kalter Milch klar gequirlt (s. S. 257) in $\frac{3}{4}$ l kochendes Wasser gegeben und aufgekocht. Dann wird die Suppe mit 20 g Butter und Salz abgeschmeckt und kann mit einem Gelbei abgezogen werden.

42. Grießsuppe. $\frac{3}{4}$ l Wasser und $\frac{1}{4}$ l Milch werden zum Kochen gebracht. Dann schüttet man 40 g = 2 Eßlöffel Grieß unter stetem Rühren langsam hinein und läßt die Suppe nun 20—30 Min. langsam kochen. Dadurch erhält sie die richtige Beschaffenheit; denn der Grieß quillt nur langsam auf. Schließlich gibt man Salz und 20 g Butter an die Suppe und zieht sie nach Belieben mit einem Gelbei ab.

43. Hafergrüßsuppe. 75 g Hafergrüße werden mit kaltem Wasser abgequirlt und in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit etwas Salz langsam in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden weichgekocht, wobei man die Suppe öfter quirlen muß. Dann rührt man sie durch ein Sieb, gibt 20 g Butter daran, schmeckt sie nochmals mit Salz ab und gibt sie mit gerösteten Semmelbröckchen (Nr. 85) zu Tisch. Nach Belieben kann die Suppe mit einem Gelbei abgezogen werden. Dieselbe Suppe kann auch mit einem Stückchen Zitronenschale gekocht, mit Zucker abgeschmeckt und mit gereinigten, in Wasser ausgequollenen Korinthen und süßen Mandelstiften angerichtet werden.

44. Hafermehlsuppe. 1 l Wasser wird zum Kochen gebracht. 30 g = etwa 2 Eßlöffel Hafermehl werden mit $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verquirlt (s. S. 257), in das kochende Wasser gegossen und darin 10—15 Min. gekocht. Darauf gibt man 1 Teelöffel Butter hinzu, salzt die Suppe nach Geschmack und kann sie nun nach Belieben noch mit einem Eigelb abziehen.

Dieselbe Suppe kann auch mit einem Stückchen Zitronenschale gekocht, mit Zucker gesüßt und mit gereinigten ausgequollenen Korinthen und süßen Mandelstiften zu Tisch gegeben werden.

45. Reissuppe ohne Brühe wird genau so wie die Graupensuppe in Nr. 46 zubereitet, nur nimmt man anstatt der Graupen 40 g Reis und verwendet weniger Sellerie.

46. Graupensuppe ohne Brühe. 50 g = 2 Eßlöffel Graupen werden mit soviel kaltem Wasser, daß es reichlich übersteht, angefezt, aufgeköcht und abgegossen, darauf in 30 g Butter etwas gedünstet, mit 30 g Mehl überstäubt und durchgeschwigt, dann gibt man kleingeschnittenes Suppengrün, besonders reichlich Sellerie (siehe S. 258) daran und gießt $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser darauf. Nun deckt man den Topf zu und läßt die Suppe langsam auf lindem Feuer 2 Stunden kochen. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit Salz abgeschmeckt und nach Belieben mit Fleischextrakt oder Maggi gewürzt; sie ist jedoch ohne Zusatz ebenfalls schmackhaft.

47. Milchreisuppe. 50 g Reis werden mit so viel kaltem Wasser, daß sie gerade davon bedeckt sind, angefezt, darin aufgeköcht und abgegossen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser auf den Reis und läßt ihn auf schwachem Feuer in $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde langsam weichdünsten. Den weichgekochten Reis verquirlt man nun mit $\frac{1}{2}$ l kochender Milch, gibt 20 g frische Butter hinzu, schmeckt die Suppe mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker und 1 Prise gestoßenem Zimt ab und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen.

48. Sago Suppe mit Milch. 1 l Milch wird mit einem Stückchen Zimt und Zitronenschale aufgeköcht. Dann schüttet man 40 g Kartoffelsago hinein, läßt ihn 20—30 Minuten kochen, bis der Sago glasig ist und schmeckt dann die Suppe mit Salz und Zucker ab. Nach Belieben kann man die Suppe auch mit einem Ei abziehen.

49. Schokoladensuppe. 1 l Milch, 75 g zerkleinerte Schokolade, 10 g Kakao werden verquirlt und aufgeköcht. 30 g Mehl verquirlt man in $\frac{1}{8}$ l Wasser (s. S. 257). Zur kochenden Schokoladenmilch gibt man das angerührte Mehl, läßt die Suppe aufkochen, schmeckt sie mit Zucker ab und kann sie nach Belieben auch mit 1—2 Eigelb abziehen. Das Eiweiß richtet man dann als Schneeklößchen auf der Suppe an. Dazu schlägt man es zu steifem Schnee und mischt es mit etwas feinem Zucker und gestoßener Vanille oder Vanillezucker. Mit einem Teelöffel sticht man kleine Bälchen von

dem Eierschnee ab, legt sie einige Augenblicke auf kochendes Wasser und gibt die Schneeflößchen, sobald sie fest geworden sind, auf die fertige Suppe.

50. Falsche Schokoladenuppe. 40 g = 2 volle Eßlöffel Mehl werden auf einer fettfreien Pfanne unter beständigem Umrühren trocken braungeröstet, mit einem 2 cm langen Stückchen Vanille, einer Messerspitze gestoßenem Zimt und 2 gestoßenen Nelken vermischt, in $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser vorsichtig glatt gerührt und in 1 l kochende Milch gegossen. Nachdem die Suppe einmal aufgekocht hat, wird sie mit Salz und Zucker abgeschmeckt und nach Belieben mit einem oder zwei Gelbeiern abgezogen. Das auf einem Teller steif geschlagene Weißer kann mit Zucker und Zimt bestreut, über einem Topf voll kochenden Wassers in einigen Minuten gar gemacht und in Form von Klößchen auf der Suppe angerichtet werden.

51. Semmelsuppe. 80 g altbackene Semmel werden in 1 l Wasser mit 1 Teelöffel Salz weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen; dann wird die Suppe mit 20 g Butter und $\frac{1}{8}$ l Milch nochmals aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt.

52. Brotsuppe. 125 g altes Brot werden in $1\frac{1}{4}$ l Wasser mit einem Teelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Rümmerl weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann rührt man die Suppe mit 20 g Butter auf dem Herde heiß, schmeckt sie mit Salz ab und zieht sie nach Belieben mit einem Eigelb ab.

53. Apfelbrottsuppe. 125 g altes Brot werden in $1\frac{1}{4}$ l Wasser zusammen mit 250 g sauber gewaschenen, von Blüte und Stiel befreiten, frischen, oder 60 g abgewaschenen, getrockneten Ringäpfeln weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann schmeckt man die Suppe mit Zucker, Zitronensaft und Apfelwein ab.

54. Braumbiersuppe. $\frac{1}{2}$ l Braumbier wird mit etwas Zimt und Zitronenschale zum Kochen gebracht. 20 g Mehl verquirlt man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser (s. S. 257) schüttet es in $\frac{1}{4}$ l kochende Milch und läßt sie aufkochen. Nun gießt man Milch und Bier zusammen und würzt die Suppe mit etwas Butter, 1 Prise Salz und 1 Eßlöffel Zucker. Nach Belieben kann man etwas Rum daran geben und die Suppe mit einem Eigelb abziehen. Sobald die Milch angegossen ist, darf die Suppe

nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. — Die Suppe ist auch als Getränk unter dem Namen **Warmbier** bekannt.

55. Weißbiersuppe. $\frac{1}{2}$ l Wasser wird mit 1 Stückchen Zitronenschale zum Kochen gebracht; dann schüttet man 50 g Kartoffelsago hinein und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, bis er weich und glasig geworden ist. Nun gießt man $\frac{1}{2}$ l Weißbier dazu, läßt die Suppe einmal aufkochen und schmeckt sie mit Zitronensaft und Zucker ab; man kann sie nach Belieben auch mit einem Ei abziehen.

56. Weinsuppe mit Eiern. $\frac{1}{2}$ l leichter Moselwein oder Apfelwein, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 4 ganze Eier, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack werden in einem irdenen großen Topf kalt zusammengequirlt und auf dem Feuer so lange gequirlt oder mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Masse beinahe am Siedepunkt angelangt und dick und schaumig geworden ist. Die Suppe wird dann über kleinen Suppenmakronen angerichtet und muß sofort aufgetragen werden.

57. Weinsuppe ohne Eier. $\frac{1}{2}$ l leichter Moselwein oder Apfelwein, $\frac{1}{2}$ l Wasser, ein 2 cm langes Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack werden zum Kochen gebracht. 20 g Kartoffelmehl löst man in 2 Eßlöffel kaltem Wasser auf, gießt sie in die kochende Flüssigkeit und läßt diese noch einmal damit aufkochen. Dann kann man die fertige Suppe ebenfalls über Suppenmakronen anrichten.

58. Weinsuppe mit Sago. $\frac{1}{2}$ l leichter Moselwein oder Apfelwein, $\frac{1}{2}$ l Wasser, ein 2 cm langes Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack werden zum Kochen gebracht. In die kochende Flüssigkeit schüttet man 40 g Kartoffelsago und läßt ihn kochen, bis er glasig geworden ist. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt.

59. Weinsuppe mit Reis. 50 g Reis werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, aufgekocht, abgeseiht und dann in 1 l Wasser weichgekocht. Auf den weichgekochten Reis füllt man nun $\frac{1}{2}$ l mit etwas Zitronenschale aufgekochten, leichten Apfel- oder Moselwein, läßt ihn heiß werden und schmeckt die Suppe mit Zitronensaft und Zucker ab.

60. Apfel-, Kirsch- oder andere Obstsuppen. 750 g Apfel werden gewaschen, in Stücke geschnitten, mit etwas Zimt und Zitronenschale in $\frac{1}{4}$ l Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. 10 g = 1 Eßlöffel Kartoffelmehl rührt man in 2 Eßlöffel kaltem Wasser glatt, gibt sie zu der durchgeschlagenen Suppe, läßt diese damit aufkochen und schmeckt sie mit Zucker und Zitronensaft ab.

Sämtliche Obstsuppen werden nach gleichem Grundsatz wie die Apfelsuppe hergestellt, nur daß man anstatt der Apfel ein beliebiges anderes Obst verwendet.

Bei Kirchsuppen kann man sehr gut ein paar gestoßene Kerne mitkochen.

Die Obstsuppen werden mit Grießklößchen nach Nr. 74 oder Grießflammeri nach Nr. 541 angerichtet.

61. Hagebuttenuppe. 80 g getrocknete Hagebutten werden sauber gewaschen, am Abend vor dem Kochen eingeweicht, am Kochtage mit $1\frac{1}{4}$ l kaltem Wasser und etwas Zitronenschale angefüllt und langsam weichgekocht. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, schmeckt sie mit dem nötigen Zucker ab, gibt 30 g in etwas kaltem Wasser angerührtes Kartoffelmehl daran und läßt die Suppe damit nochmals aufkochen. Vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{4}$ l Apfel- oder leichten Moselwein an die Hagebuttenuppe und richtet sie über Suppenmakronen an.

62. Kürbissuppe. 500 g geschälte Kürbisstücke werden mit 2 Nelken, 1 Stückchen Zimt und Zitronenschale in $1\frac{1}{8}$ l Wasser weichgekocht. Dann gibt man 20 g Mehl, in $\frac{1}{8}$ l kalter Milch angerührt in die kochende Flüssigkeit, läßt sie damit aufkochen und schlägt dann die Suppe durch ein Sieb. Nun wird sie mit Salz und Zucker abgeschmeckt und kann mit 1 Eßlöffel gereinigten, ausgequollenen Korinthen oder 40 g ausgequollenem Reis zu Tisch gegeben werden.

63. Milchkalteschale. $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ l Wasser werden mit einem 2 cm langen Stückchen Vanille aufgekocht und mit Zucker nach Geschmack gesüßt. 20 g Kartoffelmehl rührt man in 1 Eßlöffel kaltem Wasser an, gibt es in die Flüssigkeit und läßt sie noch einmal damit aufkochen. Die Suppe wird nun mit ein oder zwei Gelbeiern abgezogen und kalt gestellt.

Das Eiweiß wird in Form von Schneeflößchen auf die kalte Suppe angerichtet. (Schneeflößchen s. Nr. 49.)

64. Vierkalteschale. 3 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel gut gereinigte, in etwas Wasser aufgekochte Korinthen, 1 Teelöffel Zitronensaft oder 3 Zitronenscheiben werden mit 1 l Braumbier übergossen und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

65. Erdbeerkalteschale mit Wein. $\frac{1}{2}$ l Weißwein oder Apfelwein und $\frac{1}{2}$ l Wasser werden gemischt, mit Zucker gut gesüßt und mit etwas auf Zucker abgeriebener Zitronenschale abgeschmeckt. 250 g Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden sauber gelesen, schnell gewaschen und in die Flüssigkeit geschüttet. Das Gefäß wird nun gut verschlossen und die Kaltieschale bis zum Gebrauch kalt gestellt.

Einlagen in Suppen.

66. Nudeln. 125 g Mehl werden in einer Schüssel mit zwei ganzen Eiern, einem kleinen Teelöffel weicher Butter und einem Teelöffel Salz zusammen verrührt und auf einem bemehlten Brett zu einem glatten Teig verknetet. Wenn dieser zum Ausrollen zu dünn ist, so muß man noch etwas Mehl daran kneten. Der gutgeknetete Teig muß beim Durchschneiden eine glatte Fläche zeigen und darf keine Streifen aufweisen. Er wird dann in Stücke geschnitten, und diese werden mit einem bemehlten Nudelholz so dünn ausgerollt, daß man dadurch lesen kann. Diese Platten läßt man leicht übertrocknen, schneidet sie in 5 cm breite Streifen, legt diese mit Mehl bestreut übereinander und schneidet ganz feine, schräge Streifchen davon. Bereitet man Nudeln zum Vorrat, so läßt man sie dünn auf ein Tuch gestreut an der Luft übertrocknen, worauf sie in Leinwandbeuteln hängend aufbewahrt werden. Nudeln müssen immer in eine reichliche Menge kochende Flüssigkeit geschüttet und 20 Minuten gekocht werden. Was für eine Flüssigkeit dazu verwendet wird, ist in den einzelnen Vorschriften angegeben.

67. Fleckchen. Ein nach voriger Nummer bereiteter Nudelteig wird etwas dicker ausgerollt, in viereckige Fleckchen

geschnitten und ebenso wie die Nudeln gekocht oder auf Vorrat getrocknet und aufbewahrt.

68. Eiergraupe. Zu einem nach Nr. 66 bereiteten Nudelteig wird noch so viel Mehl zugewirkt, daß er sich auf dem Reibeisen reiben läßt. Die durch das Reiben entstandenen Gräupchen werden ebenso wie Nudeln getrocknet, gekocht und verwendet.

69. Gefüllte Nudeln. Von einem nach Nr. 66 bereiteten, dünn ausgerollten Nudelsteige schneidet man 5 cm große Fleckchen, bestreicht ihre Ränder mit Eiweiß, gibt eine der nachstehenden Füllungen hinein, klappt die schräg gegenüber liegenden Ecken aufeinander, drückt die Ränder mit den Fingern fest und kocht die Nudeln dann in stark wellendem Salzwasser in 15 Minuten gar.

a. Fleischfüllung. Übriggebliebene Fleischreste werden fein gewiegt, in würfelig geschnittenem Speck mit etwas feingehackter Zwiebel durchgeschmort und mit Pfeffer und Salz kräftig gewürzt.

b. Käsefüllung. 250 g feiner Weißkäse (Quark) werden mit einem ganzen Ei, einem Eigelb, 2 Eßlöffeln Zucker und 1 Eßlöffel gereinigter Korinthen vermischt.

c. Pflaumenmus. Das Pflaumenmus wird mit etwas Wasser und einem Stückchen Zimt und Zitronenschale aufgekocht, durch ein Sieb geschlagen und mit Zucker gesüßt. Das Mus muß ziemlich derb gehalten, erforderlichenfalls mit etwas Kartoffelmehl verdickt werden.

d. Spinat. Die Spinatblätter werden in kochendem Wasser abgewellt, auf einen Durchschlag gegeben, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt, feingewiegt, in etwas Butter geschwitzt und mit Salz abgeschmeckt.

Nudeln mit Fleischfüllung eignen sich zur Einlage in Brühjuppen. Nudeln mit Käse, Pflaumenmus oder Spinat gefüllt geben ein gutes Fastengericht; zu diesem Zwecke werden sie mit brauner Butter oder braungeröstetem Speck übergossen angerichtet.

70. Schwemmklößchen. 2 Eier werden in eine Tasse geschlagen. Nachdem man sich überzeugt hat, wie hoch die Flüssigkeit in der Tasse reicht, schüttet man sie in einen kleinen

Lopf, mißt in der Tasse ebensoviel Milch ab, als man Eier hatte, und schüttet sie zu den Eiern. Nun reinigt man die Tasse, trocknet sie aus, gibt (etwas reichlich) soviel Mehl hinein als man Eierflüssigkeit hatte, quirkt Mehl, Milch und Eier zu einem glatten, dünnflüssigen Teige zusammen und schmeckt diesen mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Muskatnuß ab. In einem Stieltiegel zerläßt man einen flachen Eßlöffel Butter, gießt die Eiermasse hinein und brennt diese unter fortwährendem Rühren auf lindem Feuer zu einem festen, glatten Kloß ab, welcher sich vollständig von dem Tiegel lösen muß. Ist die Masse etwas erkaltet, so sticht man mit einem Teelöffel kleine Klößchen davon, legt sie in die kochende Brühe und nimmt sie, sobald sie an die Oberfläche kommen, mit einem Schaumlöffel heraus.

71. Semmelklößchen. 70 g zu Sahne gerührte Butter werden mit 2 Eiern und etwas Muskatnuß verrührt und mit so viel feingeriebener Semmel und wenig Mehl vermischt, daß sich ein Teig bildet, der sich formen läßt. Nun dreht man zwischen den mit Mehl bestäubten Händen oder kleinen Holzbrettchen Klöße davon, legt sie nacheinander in die kochende Brühe oder in kochendes Salzwasser, läßt sie etwa 5 Min. darin kochen, nimmt die fertigen Klößchen dann mit dem Schaumlöffel heraus und richtet sie in der Suppe an.

72. Fischklößchen. Ein kleiner Fisch wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, von Haut und Gräten befreit und feingewiegt. Eine halbe Semmel gleich 40 g wird abgeschält, eingeweicht, ausgedrückt und in 10 g Butter mit einer kleinen, geriebenen Zwiebel zusammen abgebrannt. Die durch ein Sieb gestrichene Fischmasse und der Semmelkloß werden mit 1 Eigelb, 1 Eßlöffel gewiegter Petersilie, etwas Salz und 1 Eßlöffel geriebenem Parmesanläse verrührt und zu fingerlangen Walzen geformt. Diese Walzen legt man in kochendes Salzwasser, läßt sie darin garziehen und schneidet sie mit dem Buntschneidmesser in kleinere Stücke. Es ist ratsam, vor dem Formen der Fischmasse einen Probekloß abzukochen, da das verschiedene Fischfleisch verschieden bindet. Ist der Teig desselben zu fest, gibt man einen Eßlöffel Sahne daran; ist er zu locker, fügt man etwas Mehl hinzu.

73. Fleischklößchen. Eine halbe Semmel = 40 g wird eingeweicht, ausgedrückt und in 10 g Butter mit einer kleinen, feingeschnittenen Zwiebel zusammen abgebrannt. 250 g Fleisch, halb Rind- und halb Schweinefleisch, werden zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen und mit dem Semmelloß, einem Ei und etwas Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verrührt. Mit zwei angefeuchteten Holzlöffeln formt man kleine Klößchen davon, legt diese in kochendes Salzwasser und läßt sie auf lindem Feuer garziehen.

74. Grießklößchen. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 2 Teelöffeln Butter und einer Prise Salz zum Kochen gebracht: 125 g feiner Grieß wird dann unter beständigem Rühren langsam hineingeschüttet und in der Milch auf schwachem Feuer zu einer glänzenden Masse abgekochen. Diese verrührt man heiß mit einem Gelbei, verquirlt ein ganzes Ei mit 40 g Zucker, gibt es an die inzwischen abgekühlte Grießmasse und rührt sie glatt. Nun formt man mit 2 Holzlöffeln oder den Händen kleine runde Klößchen davon, legt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie auf gelindem Feuer langsam garziehen.

75. Reisklößchen gebacken. 125 g Reis werden mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet, aufgekocht und abgegossen, dann mit $\frac{1}{4}$ l Wasser weich und steif gekocht und heiß mit 1 Ei, 20 g Butter, 40 g Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale verrührt und kaltgestellt. Von dieser Masse formt man runde Klößchen, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie in guter Oberhitze gelbbraun backen. Diese Klöße passen zu süßen Obst- und Weinsuppen.

76. Leberklößchen. 500 g (übrig gebliebene) gebratene Leber werden auf dem Reibeisen gerieben oder durch die Fleischhackmaschine gegeben und mit einem Ei, etwas Salz und Pfeffer und so viel geriebener Semmel vermischt, daß sich der Teig formen läßt. Dann fertigt man runde Klößchen davon und läßt diese in kochender Brühe garziehen.

77. Markklößchen. 40 g Rindermark werden zerlassen. Nachdem die Grieben entfernt sind, gibt man 40 g geriebene Semmel und 20 g Mehl zu, läßt diese Masse durchdünsten und rührt sie mit $\frac{1}{8}$ l kochendem Wasser klar. Dann vermischt man die Masse mit 1 Ei, gibt Pfeffer und Salz daran, formt runde Klößchen davon, läßt sie in kochender Brühe

garziehen und nimmt sie vor dem Anrichten mit dem Schaumlöffel heraus.

78. Butter-Knödeln. 80 g Butter werden zerlassen. Dann schüttet man 100 g Mehl hinein, brennt es ab und rührt den Teig mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser klar. Nun schlägt man vorsichtig 1 ganzes Ei daran, gibt etwas Salz dazu, rührt die Masse recht glatt, sticht mit einem Teelöffel kleine Klößchen davon ab, legt sie in die kochende Brühe, läßt sie langsam darin garkochen und nimmt sie vor dem Anrichten mit dem Schaumlöffel heraus. Die angegebene Menge ergibt ungefähr 12 Klöße.

79. Reis in der Form, zu Brühsuppen zu reichen. 200 g Reis werden mit kaltem Wasser angefeßt, aufgekocht und abgessen. Dann gibt man 20 g Butter, ein Stückchen Sellerie, eine kleine geschälte und eingekerbte Zwiebel, Salz und $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser daran und läßt den Reis zugedeckt auf schwachem Feuer ausquellen und weich und gar werden. Nun nimmt man Sellerie und Zwiebel heraus, streicht eine Rand-, Fisch- oder ähnliche Form mit Butter aus, drückt den Reis hinein und läßt ihn bis zum Anrichten in der Ofenröhre stehen. Er wird gestürzt und mit weichgekochten, zierlich geschnittenen Mohrrübenstückchen beziert.

80. Einlauf. 1 Ei, 25 g Mehl, etwas Salz und etwas geriebene Muskatnuß quirlt man zusammen, gießt die ziemlich dünnflüssige Mischung über einen Quirl, welchen man dabei langsam dreht, in die kochende Brühe, läßt diese einmal mit dem Einlauf aufkochen und stellt die Suppe nun bis zum Gebrauch auf lindes Feuer.

81. Mehlerbsen gebacken oder **Tropfteig.** Ein nach Nr. 80, aber mit etwas mehr Mehl zubereiteter Einlaufsteig wird durch ein nicht zu feinslöcheriges Sieb langsam in eine tiefe Pfanne voll heißen Backfettes gegossen. Sind die herunterfallenden Tropfen in dem Fett hellbraun gebacken, so werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in ein Sieb auf ein weißes Löschblatt zum Abtropfen gelegt. Diese Mehlerbsen werden gern zu Brühsuppen gereicht.

82. Eierkäse oder **Eierstich.** 2 Eier, 5 Eßlöffel Brühe, eine Prise Salz und eine Prise Muskatnuß werden gut verquirlt, in kleine mit Butter ausgestrichene Förmchen gefüllt

und diese in ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, welches auf schwachem Feuer so lange stehen muß, bis die Masse in den Formen gut festgeworden ist. Die Förmchen werden nun gestürzt, der Eierstich wird mit dem Buntschneidemesser in zierliche Stücke geschnitten und in Brühe gegeben. Das Wasser, in dem die Förmchen stehen, darf nicht kochen, da sonst der Eierstich löcherig wird und dann nicht als gelungen zu betrachten ist.

83. Fülleier. 2 l Wasser, mit Salz und Essig gemischt, werden zum Kochen gebracht. 4 Eier schlägt man nacheinander in eine Tasse, läßt sie einzeln in das kochende Wasser gleiten und schlägt dann mit einem Schaumlöffel das erstarrende Weißer vorsichtig über das Gelber, wodurch man das Auseinanderlaufen des Eies verhindert. Hat sich außen um die Eier dann eine genügend feste Eiweißschicht gebildet, so nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, schneidet sie glatt und rund, legt sie in die Suppenschüssel und gießt die fertige Brühe darüber.

84. Grieswürfel. In $\frac{1}{4}$ l kochende, gut gesalzene Brühe schüttet man langsam unter beständigem Rühren 50 g Grieß und läßt diesen zu einer steifen Masse austochen. Diese streicht man auf einen Teller, den man mit kaltem Wasser abgespült hat, läßt sie erkalten, schneidet Würfel davon und gibt diese in die fertige Brühe.

85. Semmelbröckchen geröstet (Croutons). Eine etwa einen Tag alte Semmel wird in kleine Würfel geschnitten. In einer Eierkuchenpfanne erhitzt man 15 g Butter, gibt die Semmelbröckchen hinein, bestreut sie mit etwas Salz, röstet sie unter fortwährendem Schütteln hellbraun und reicht sie neben der Suppe.

86. Füllung zu Krebsnagen. Eine halbe, abgeschälte, eingeweichte und dann ausgedrückte Semmel = 40 g wird in 10 g Butter abgebrannt und mit einem Gelber, einer Prije Salz, Pfeffer und Muskatnuß und 50 g feingemahlenem Kalbfleisch vermischt. Diese Masse streicht man in die gesäuberten Krebsnagen und bäckt diese in Butter, die Füllung nach unten gerichtet, gar.

Soßen (Beigüsse, Tunten).

87. Allgemeines über die Herstellung von Soßen. Die Soßen bestehen mit wenigen Ausnahmen aus einer Grundsoße mit irgend welchen geschmackgebenden Zutaten.

Eine Grundsoße wird aus einer Mehlschwitze (Einbrenne) und Flüssigkeit zusammengesetzt.

Eine Mehlschwitze wird aus Butter oder Fett, oder halb Butter und halb Fett und Mehl hergestellt. Für vier Personen rechnet man 20 g Fett, 20 g Mehl und $\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit. Das Fett wird heißgemacht, das Mehl hineingeschüttet und geröstet, d. h. solange erhitzt, bis sich kleine Bläschen bilden. Dann gießt man die möglichst heiße Flüssigkeit langsam unter fortwährendem Rühren hinzu und läßt die Soße $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Das Zugeben der Flüssigkeit zum gerösteten Mehl nennt man „die Mehlschwitze ablöschen“. Wird die Soße mit Zwiebel bereitet, so gibt man letztere kleingeschnitten in das Fett, ehe das Mehl hinzukommt, und brät sie darin gar, d. h. bis sie glasig geworden ist.

Dunkle Soßen werden aus einer dunklen Mehlschwitze und helle Soßen aus einer hellen Mehlschwitze hergestellt. Zur Bereitung einer dunklen Mehlschwitze läßt man das Mehl im heißen Fett dunkel rösten, ehe man die betreffende Flüssigkeit daran gibt.

Braucht man Brühe zur Herstellung der Soßen und hat solche nicht zur Hand, so löst man die nötige Menge von Liebig's Fleischextrakt oder Maggis gekörnter Fleischbrühe in Wasser auf und verwendet dies weiter.

Will man eine, für eine größere Anzahl von Personen ausreichende Menge Soße herstellen, dann genügt eine im Verhältnis geringere Vermehrung der Zutaten in derselben Weise wie beim Fleisch. Z. B. für 10 Personen genügen 50 g Fett und 50 g Mehl. Um eine Soße für 30 Personen herzustellen, berechnet man sich die Menge der Zutaten für 24 Personen.

Bei den folgenden Soßenvorschriften ist immer (ohne daß es jedesmal wiederholt wird) das Grundmaß von 20 g Fett, 20 g Mehl und $\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit, das $\frac{1}{4}$ l fertige Soße ergibt, ausreichend für vier Personen, festgehalten.

88. Rosinensoße. Eine dunkle Grundsoße, mit Zwiebel bereitet und mit Brühe abgelöscht, läßt man mit einer Gewürzgabe etwa 10—15 Min. kochen und nimmt die letztere dann heraus. Vorher hat man 30 g Sultanrosinen oder auch große Rosinen von den Stielen gereinigt, sauber gewaschen und in etwas Wasser auf dem Feuer ausquellen lassen. Die gereinigten Rosinen, nach Belieben auch 10 g füße, abgezogene, in Stifte geschnittene Mandeln werden in die Grundsoße gegeben; diese muß damit aufkochen und wird dann mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt. Das Kochwasser der Rosinen kann zum Ablöschen der Soße mitbenutzt werden. Diese Soße paßt zu gekochtem Rindfleisch und gekochter Rindszunge.

89. Gurkensoße. Eine dunkle Gurkensoße, mit Zwiebel bereitet und mit Brühe abgelöscht, läßt man mit 1 Gewürzgabe aufkochen und nimmt letztere dann heraus. Eine saure Gurke wird geschält, in Scheiben geschnitten und in etwas Brühe weichgekocht. Die weichgekochten Gurkenscheiben gibt man in die Soße, läßt diese damit aufkochen und schmeckt sie mit Salz, Essig und Zucker ab. Die Brühe vom Kochen der Gurken kann zum Ablöschen der Soße mitbenutzt werden. Diese Soße paßt zu gekochtem Rindfleisch.

90. Mostrich- oder Senfsoße. Eine hellbraune Grundsoße, mit Zwiebeln bereitet und mit Brühe oder Wasser abgelöscht, läßt man mit 1 Gewürzgabe aufkochen und nimmt diese dann heraus. 1—2 Eßlöffel Mostrich werden mit 1 Eßlöffel Essig glatt angerührt und an die Soße gegossen; diese muß nun aufkochen und wird dann mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt. Diese Soße paßt zu gekochtem Rindfleisch, Würstchen oder harten Eiern.

91. Mostrich- oder Senfbutter. 30 g Butter werden gebräunt, mit 2 Eßlöffeln Mostrich verrührt und mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt. Diese Soße paßt zu gekochtem Rindfleisch, Würstchen, harten Eiern oder Fisch.

92. Perlzwiebelsoße. Eine dunkle Grundsoße, mit Zwiebeln bereitet und mit Brühe abgelöscht, kocht man mit 1 Eßlöffel in Essig eingelegten Perlzwiebeln auf und schmeckt sie mit Salz, Essig und Zucker ab.

93. Zwiebelsoße. Eine helle Mehlschwitze wird mit einer großen, feingeschnittenen Zwiebel bereitet und mit Brühe abgelöscht, aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt. Sehr schmackhaft ist es, 1 Teelöffel Kümmel in etwas Wasser auszukochen und das Wasser zum Ablöschen der Soße mit zu benutzen. Diese Soße paßt zu gekochtem Hammel- oder Schweinefleisch.

94. Kümmelsoße. 2 Eßlöffel Kümmel werden in $\frac{1}{4}$ l Wasser eine halbe Stunde gekocht. Eine helle Mehlschwitze wird bereitet und diese mit dem Kümmelwasser und Brühe abgelöscht, aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt. Diese Soße paßt zu gekochtem Hammel- oder Schweinefleisch.

95. Heringssoße. Ein Hering wird 12 Stunden lang eingewässert, gesäubert, von Haut und Gräten befreit und fein gewiegt. Eine helle Grundsoße, mit Brühe oder Wasser abgelöscht (ohne Salz), wird durchgekocht, dann mit dem gewiegten Hering vermischt und auf linderes Feuer gestellt, so daß sie nicht kocht und der Heringsgeschmack die Soße recht durchzieht. Dann wird sie durch ein Sieb gerührt und mit Salz und 1 Teelöffel Essig abgeschmeckt. Diese Soße paßt zu gekochtem Rindfleisch und Klopsen. Sobald der Hering in der Soße ist, darf sie nicht mehr kochen, denn sonst bekommt sie einen trangen Geschmack.

96. Sardellensoße wird genau so wie Heringssoße bereitet, nur verwendet man anstatt eines Herings 65 g abgewaschene, entgrätete und feingewiegte Sardellen.

97. Pilzsoße. 25 g getrocknete Pilze werden am Abend vor dem Kochen gewaschen, eingeweicht und am Kochtage mit so viel kaltem Wasser, daß sie reichlich davon bedeckt sind, und einer kleinen geschälten Zwiebel angesetzt, aufgekocht und abgegossen. Dann setzt man sie mit $\frac{1}{2}$ l Wasser abermals ans Feuer und läßt sie weichkochen. Die weichen Pilze werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen und feingewiegt. Eine hellbraune, mit Zwiebel bereitete Mehlschwitze wird mit dem Pilzwasser und Brühe abgelöscht, mit den gewiegten Pilzen vermischt, durchgekocht und mit Salz abgeschmeckt. Bereitet man die Soße von frischen Pilzen, so muß man diese zum Abwellen in kochendes Wasser geben und anstatt 25 g 50 g Pilze rechnen.

98. Morchelsoße. 30 g getrocknete Morcheln werden mit so viel kaltem Wasser, daß sie reichlich davon bedeckt sind, und einer kleinen geschälten Zwiebel aufgekocht und abgegossen. Dann wäscht man sie sauber, setzt sie mit viel lauwarmem Wasser wieder aufs Feuer und läßt sie heiß werden. Nun werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und wieder mit lauwarmem Wasser aufs Feuer gesetzt. Dieses Verfahren, wobei man abwechselnd die beiden letzten Wasser, immer wieder vom Saß vorsichtig abgegossen, benützt, wird so oft wiederholt, bis sich kein Sand mehr in den Morcheln vorfindet. Das Morchelwasser wird dann ordentlich eingekocht und zum Ablöschen einer hellbraunen Mehlschwitze benützt. Die Morcheln werden grob gewiegt in diese Soße gegeben, welche damit durchgekocht und mit Salz und einem Teelöffel gewiegter Petersilie abgeschmeckt wird. Sie paßt zu Kalb- und Rindfleisch.

99. Champignonsoße. 15 Stück kleine weiße Champignons werden gut gereinigt und in 20 g Butter mit 1 Teelöffel Zitronensaft gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie grob gewiegt und mit ihrem Saft in eine fertige helle Grundsoße gegeben, darin durchgekocht und mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt. Diese Soße paßt zu Rind- und Kalbfleisch.

100. Kapernsoße. Eine helle oder dunkle Grundsoße, mit Zwiebeln bereitet und mit Brühe abgelöscht, wird mit einem Eßlöffel Kapern aufgekocht und mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt. Sie paßt zu Rind- und Kalbfleisch.

101. Schnittlauchsoße oder Petersiliensoße. Eine helle Mehlschwitze wird mit 1 Eßlöffel feingewiegtem Schnittlauch oder mit ebensoviel Petersilie vermischt, mit Brühe abgelöscht, aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt.

102. Dillsoße wird ebenso bereitet wie Schnittlauchsoße, nur wird anstatt des Schnittlauchs feingewiegter Dill verwendet und die Soße noch mit einem Teelöffel Zitronensaft und einer Prise Zucker abgeschmeckt.

103. Zitronensoße. Eine helle Grundsoße wird mit einem Stückchen Zitronenschale aufgekocht und die Soße mit Salz, Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt. Sie paßt zu Rind- und Kalbfleisch.

104. Meerrettichsoße. Eine Meerrettichwurzel wird abgeschabt, gerieben und mit $\frac{1}{4}$ l Brühe zugedeckt auf linderes Feuer gestellt. Eine helle Mehlschwitze wird mit $\frac{1}{4}$ l Milch abgelöscht; dann gibt man den Meerrettich mit der Brühe hinzu, läßt die Soße einmal leise aufkochen, streicht sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit Zucker und Salz ab. Sie paßt zu Rindfleisch.

105. Weiße Schnittfleischsoße (Frikasséesoße). Eine helle Mehlschwitze wird mit $\frac{1}{4}$ l Brühe (oder halb Brühe, halb Champignonwasser) abgelöscht und mit einer gewaschenen, entgräteten, feingewiegten Sardelle aufgekocht, dann mit $\frac{1}{3}$ l Weißwein vermischt, mit einem Eigelb abgezogen und mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt.

106. Weiße Sahnesoße (Bechamelssoße) Eine helle Mehlschwitze, mit 1 Eßlöffel gewiegtem Schinken und einer sehr großen oder zwei kleineren Zwiebeln zubereitet, wird mit halb Sahne oder Milch, halb Geflügel- oder Kalbsbrühe abgelöscht, mit 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse vermischt, aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt. Vor dem Gebrauch wird die Soße durch ein Sieb gerührt.

107. Holländische Soße. Eine helle Mehlschwitze wird mit $\frac{3}{8}$ l Blumenkohl- oder Spargelwasser abgelöscht, durchgekocht, mit Salz und 1 Teelöffel Zitronensaft abgeschmeckt und mit einem Eigelb abgezogen.

108. Holländische Soße geschlagen. 25 g gute Butter rührt man zu Sahne, gibt nach und nach 1 Eigelb, 20 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und $\frac{1}{4}$ l heiße Flüssigkeit, halb Brühe, halb Blumenkohl- oder Spargelwasser, langsam hinzu. Durch die heiße Flüssigkeit beginnt die Soße schon sich zu verdicken. Man setzt sie nun aufs Feuer, schlägt sie so lange, bis sie kurz vor dem Kochen steht und steif geworden ist, nimmt sie dann sofort vom Herd und hält sie bis zum Anrichten im Wasserbade warm.

109. Tomatensoße. 3 bis 4 große Tomaten werden in starke Scheiben geschnitten, in $\frac{1}{8}$ l Brühe und 10 g Butter weichgeschmort und durch ein Sieb gestrichen. Dieses Tomatenmus wird mit einer hellen Mehlschwitze vermengt, mit $\frac{1}{4}$ l Brühe abgelöscht, aufgekocht und die Soße mit Salz und einer Prise Pfeffer abgeschmeckt.

110. Krebssoße. 7 oder 8 Suppenkrebse werden nach Nr. 32 gekocht. Wenn sie erkaltet sind, wird das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen und in einigen Eßlöffeln Brühe warmgestellt. Alle Schalen der Krebse und die weißen Unterhäuche, welche man von der Galle befreit hat, werden in einem Steinmörser (nicht Messingmörser) gestoßen und in 30 g Butter geschwitzt; dann rührt man 20 g Mehl dazu, löst die Masse mit $\frac{3}{8}$ l Flüssigkeit, halb Brühe, halb Krebswasser ab, läßt die Soße eine Viertelstunde kochen und rührt sie dann durch ein Sieb. Die Soße wird mit Salz abgeschmeckt und nach Belieben mit einem Eigelb, welches man dazu mit drei Eßlöffeln süßer Sahne verrührt hat, abgezogen. Die Schwänze und Scheren der Krebse werden in der Soße zu Tisch gegeben.

111. Sommersoße bereitet man ebenso wie Krebssoße (Nr. 110), nur verwendet man anstatt der Krebse einen Sommerleib.

112. Krabbensoße wird ebenso wie Krebssoße (Nr. 110) bereitet, nur benützt man 40 g ausgepaltete Krabben dazu.

113. Burgundersoße. Ein Eßlöffel kleine geschälte Zwiebeln werden in etwas kochendes Salzwasser geschüttet, aufgekocht, abgegossen und in $\frac{1}{8}$ l Rotwein mit 1 Teelöffel Zucker weichgeschmort; 1 Eßlöffel kleingeschnittenes Wurzelzeug und zwei Scheiben in kleine Würfel geschnittener roher Schinken werden in 30 g Butter geschwitzt und mit 20 g Mehl überstäubt; nachdem letzteres braun geröstet ist, wird das Ganze mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein und $\frac{1}{8}$ l Brühe, am besten Schinkenbrühe, abgelöscht. Dann rührt man die Soße durch ein Sieb, fügt die weichgedünsteten kleinen Zwiebeln mit ihrem Saft hinzu und würzt nun die Soße kräftig mit Salz und Zucker.

114. Madeirasoße wird wie Burgundersoße (Nr. 113) zubereitet, nur verwendet man anstatt Rotwein Madeira.

115. Braune polnische Soße. Eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel wird in $\frac{1}{2}$ l Braumbier ausgekocht. Zwei große Petersilienwurzeln werden in Scheiben geschnitten und in 25 g Butter weichgeschmort. Nun löst man 40 g braunen Pfefferkuchen in 2 Eßlöffel Essig und etwas kochendem Bier auf und rührt 20 g Mehl in $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser klar.

Dann gibt man die geschmorten Petersilienwurzeln, den aufgelösten Pfefferkuchen und das angerührte Mehl zusammen in das Braunbier, läßt dieses nun einmal aufkochen, schmeckt die Soße mit Essig, Zucker, Salz und Rotwein ab und gibt sie so zu Tisch oder rührt sie nach Belieben vorher noch durch ein Sieb. (Vgl. Nr. 304.)

116. Braune Specksoße. 40 g geräucherten Speckes werden in kleine Würfel geschnitten und mit einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel hellbraun geröstet. Nachdem die ausgebratenen Speck- und Zwiebelwürfel aus dem herausgebratenen Fett entfernt worden sind, röstet man in diesem 20 g Mehl braun, löscht diese Mehlschwitze dann mit $\frac{3}{8}$ l Wasser oder Brühe, läßt die Soße durchkochen, schmeckt sie mit Salz, Essig und Zucker ab und gibt die gerösteten Speck- und Zwiebelwürfel nach Belieben wieder hinein.

117. Weinschaumsoße (Chaubeau). 4 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Flasche Weißwein, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zucker und Zitronensaft nach Geschmack werden kalt verquirlt und auf dem Feuer im Wasserbade geschlagen, bis die Soße dick ist; dann wird sie vom Feuer genommen und kalt gerührt. Die Soße muß, ehe sie vom Feuer genommen wird, beinahe den Kochpunkt erreicht haben und durch und durch schaumig sein, sonst setzt sie ab und wird wieder dünn. Um ihre richtige Beschaffenheit zu beobachten, gibt man etwas Soße in ein Weinglas.

118. Einfache Weinschaumsoße. $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit, halb Weißwein, halb Wasser, wird mit 2 ganzen Eiern, 10 g Kartoffelmehl, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und 15 g Zucker verquirlt. Auf dem Feuer wird die Soße unter Schlagen zum Kochen gebracht und mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

119. Vanillesoße. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit einer halben Stange Vanille zum Kochen gebracht. Zwei Teelöffel Kartoffelmehl werden in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöst, an die kochende Milch gegossen und diese damit aufgelocht; dann wird die Soße mit einer kleinen Prise Salz und mit Zucker abgeschmeckt, mit einem Eigelb abgezogen und bis zum Gebrauch kaltgestellt.

120. Milchsoße mit Mandelgeschmack wird genau so wie Vanillensoße bereitet, nur läßt man in der Milch anstatt der Vanille 6 bittere abgezogene, geriebene Mandeln aufkochen.

121. Pflaumenmussoße. 250 g Pflaumenmus werden mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Zitronenschale und Zimt aufgekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Zucker versüßt und, wenn nötig, mit etwas Kartoffelmehl verdickt.

122. Fruchtsoße. 500 g vorbereitete, beliebige Früchte werden mit $\frac{1}{2}$ l Wasser zerkoht und durch ein Sieb gerührt. 1 Teelöffel Kartoffelmehl löst man dann in 1 Eßlöffel kalten Wassers auf, gießt es an den heißen Fruchtfaß, läßt die Soße damit aufkochen und schmeckt sie mit Zucker ab.

123. Fruchtfaßsoße. $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit, halb Fruchtfaß, halb Wasser, wird mit 1 Stückchen Zitronenschale aufgekocht, mit 10 g in kaltem Wasser angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht und mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

124. Eierölsoße (Mayonnaise) kalt zubereitet. 4 Eigelb werden $\frac{1}{4}$ Stunde mit einer Prise Salz recht schaumig gerührt; dann gießt man $\frac{1}{4}$ l feinstes Öl tropfenweise unter fortwährendem, gleichmäßigem Rühren an die Eier. Die Soße muß während des Rührens ganz dick werden. Zuletzt wird sie mit 1—2 Eßlöffeln Essig und einer Messerspitze geriebener Zwiebel abgeschmeckt und mit kalter Brühe zu beliebiger Dike gebracht. Sollte die Soße während des Rührens gerinnen, d. h. das Öl sich von den Eiern sondern, so muß man sie eine Weile stehen lassen und das Öl von dem Saß abgießen. Ein frisches Eigelb wird mit einer Prise Salz nochmals gerührt, zuerst der Saß und dann das Öl wieder tropfenweise darangegeben.

125. Eierölsoße warm zubereitet. 4 Eigelb oder 2 ganze Eier, 8 Eßlöffel feinstes Speiseöl, 4 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel kalte Brühe oder Wasser und 1 Prise Salz werden in einem irdenen Topfe kalt zusammengerührt und auf dem Feuer im Wasserbade dickgeschlagen, d. h. bis kurz vor den Kochpunkt gebracht. Dann nimmt man die Soße vom Feuer, gießt sie in eine kalte Schüssel und rührt sie während des Erkaltes öfters um, damit sich keine Haut darauf bildet.

126. Billige Eierölsoße. Von 20 g feinem Öl und 20 g Mehl wird eine Mehlichwige gemacht und diese mit $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Brühe abgelöscht, aufgekocht und kaltgestellt. Die Hälfte der nach Nr. 124 hergestellten Eierölsoße wird mit dem erkalteten Mehlkloß vermischt und die Soße dann mit Essig und Salz abgeschmeckt.

127. Eierölsoße mit Senf (Remoulade) I. 1 rohes und 1 hartgekochtes Eigelb werden mit 5 Eßlöffeln Öl, welches man tropfenweise darangibt, zu einer Salbe verarbeitet und mit einem nach Nr. 126 hergestellten erkalteten Mehlkloß vermischt. Dann rührt man 1 Eßlöffel gewiegte Kräuter (Schnittlauch und Petersilie), 1 Teelöffel gewiegte Kapern, 1 gewiegte Sardelle und 1 Teelöffel Mostrich unter die Soße und schmeckt diese dann mit Salz, Essig und Zucker ab.

128. Eierölsoße mit Senf II. 4 gekochte Eidotter werden fein gerieben und mit einem rohen Eigelb vermischt; an diese Masse rührt man tropfenweise $\frac{1}{2}$ Tasse Öl, vermischt dann die Soße mit 3 feingehackten Sardellen, 1 Teelöffel Mostrich, etwas Zitronensaft und schmeckt sie mit 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Zucker, Salz und Essig ab.

129. Cumberlandsoße. $\frac{1}{8}$ l Johannisbeergallert rührt man mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein klar. 1 Teelöffel Senfmehl wird mit 2 Eßlöffeln kalten Wassers klar und dann mit 1 Teelöffel Mostrich auf dem Feuer dickgerührt, danach mit dem Johannisbeergallert und Rotwein vermischt und die fertige Soße nun mit etwas Madeira und Zucker abgeschmeckt. Sie paßt zu Wildschweinfleisch.

130. Feine Mostrichsoße. Eine Mischung von je 3 Eßlöffeln zerlassener Butter, Brühe, Mostrich, Weißwein, Essig, 3 Teelöffeln Zucker und 3 Eidottern wird tüchtig gequirlt und auf dem Feuer geschlagen, bis sie beinahe kocht, alsdann in ein kaltes Gefäß gegossen und im Wasserbade bis zum Anrichten heißgehalten. Sie paßt zu kaltem Fleisch und Fisch.

Das Fleisch.

131. Allgemeines. Die Fleischarten, welche in der Küche zur Verwendung kommen, sind, nach ihrem Nährwert geordnet: Wild-, Geflügel-, Rind-, Hammel-, Schweine- und Kalbfleisch. Schweinefleisch besitzt den geringsten Eiweiß- und den größten Fettgehalt; durch diesen wird es schwer verdaulich. Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch haben den reichsten Gehalt an Leimstoff, denn aus diesen Fleischarten hergestellte Brühe erstarrt beim Erkalten leicht. Wild ist am leichtesten verdaulich, weil es eine zarte Fleischfaser sowie den geringsten Fettgehalt hat und bei der Zubereitung die meisten Auszugstoffe entwickelt. Der geringe Gehalt an Fett ist begründet durch die starke Bewegung der Tiere. Die im Fleisch des Wildes enthaltenen Auszugstoffe fördern die Verdauung, weil sie eine vermehrte Absonderung des Verdauungsaftes hervorrufen.

Fleisch von jungen Tieren ist leichter verdaulich als das von alten Tieren. Das gilt von allen Fleischarten und hat folgende Ursache: Die Fleischfaser des jungen Tieres ist wasserreich und zart, setzt deshalb der auflösenden Tätigkeit unsrer Verdauungssäfte wenig Widerstand entgegen. Beim älteren, entwickelten Tiere ist durch Arbeitsleistung und veränderte Ernährung die Fleisch- oder Muskelfaser trockner und fester geworden und beansprucht deshalb zur Verarbeitung in unserem Körper eine größere Tätigkeit der Verdauungswerkzeuge.

Fleisch von frisch geschlachteten Tieren wird bei der Behandlung in der Küche nie so weich werden wie Fleisch, welches schon einige Tage gehangen hat, wie man sagt, abgehangen ist. Der Grund hierfür liegt in dem Vorgang der Totenstarre. Sogleich nachdem das Tier getötet worden ist, krampfen sich alle Sehnen und Muskeln zusammen und werden starr. Diese Starre löst sich durch Abhängen des Fleisches in 12—24 Stunden je nach der Art des Tieres. Bei diesem Abhängen geht in dem Fleische durch Entstehung von Milchsäure eine Zersetzung vor sich, welche die Fasern lockert. Bei Geflügel wird oft (hauptsächlich auf dem Lande) die Totenstarre gar nicht abgewartet, sondern man legt

das Tier, ganz frisch geschlachtet, noch lebenswarm in die Pfanne (Bachhähnchen [Nr. 265]).

Durch Einlegen des Fleisches in Essig oder Milch wird ebenfalls eine Lockerung der Muskelfasern und dadurch das Würbewerden des Fleisches herbeigeführt.

Durch Klopfen des Fleisches werden die Bindegewebshäutchen, welche die einzelnen Fasern zusammenhalten, zerrissen und die Muskeln und Sehnen dadurch gelockert; so wird das Weichwerden des Fleisches bei der Zubereitung beschleunigt. Man klopft das Fleisch stets gegen die Richtung der Fleischfaser, sonst werden die einzelnen Fasern nicht gelockert, sondern fester zusammengeschlagen.

132. Die Aufbewahrung des Fleisches. Man kann das Fleisch längere Zeit gut erhalten durch Übergießen mit kochender Butter oder heißem Fett; denn dadurch verschließt man die Poren des Fleisches und verhindert so den Zutritt der Luft und die Fäulnis. Oder man legt das Fleisch auf Eis, jedoch niemals unmittelbar darauf, weil die Feuchtigkeit des schmelzenden Eises das Fleisch auslaugen würde und auch weil Eis für krankheitserregende Bazillen sehr aufnahmefähig ist und meist welche enthält, die auf das Fleisch übertragen werden könnten. Setzt man Fleisch also auf Eis auf, so darf man nicht versäumen, es in Öl- oder Pergamentpapier einzupacken. Fleisch längere Zeit auf Holzbrettern liegen zu lassen, ist ebenfalls nicht ratsam, weil der Fleischsaft in die Holzfasern einzieht und dann das Fleisch an Güte verliert.

133. Zubereitung des Fleisches. Wir unterscheiden drei Hauptzubereitungsarten des Fleisches: Kochen, Braten, Schmoren.

Fleisch kochen heißt: Fleischstücke gar machen durch Einwirkung von kochender Flüssigkeit. Wie man das Fleisch zum Kochen ansetzt, ist bereits unter Allgemeines über das Ansetzen des Fleisches (S. 18) erörtert worden.

Fleisch braten heißt: Fleischstücke in heißem Fett einer plötzlichen, starken Hitze einwirkung aussetzen, welche bewirkt, daß die Oberfläche des Fleisches sich bräunt, wobei die Entwicklung von Auszugstoffen erfolgt, die dem Braten den angenehmen Geruch und Geschmack geben. Das Braten

des Fleisches geschieht folgendermaßen: Das Fleisch wird vorbereitet (s. S. 256) in die Pfanne gelegt, mit kochender Butter oder heißem Fett übergossen und am besten im geschlossenen Ofen in offener Pfanne unter öfterem Beschöpfen mit der sich bildenden Soße gar gebraten. Während des Bratens muß hin und wieder etwas Wasser an die Soße gegossen werden, um das Anbrennen zu verhüten.

Fleisch schmoren heißt: Fleischstücke gar machen durch Anbraten in heißem Fett und Zugabe von soviel Wasser, daß das Fleisch während des Garwerdens keine braune, feste Kruste erhält, sondern auch an der Oberfläche ganz weich bleibt, nachdem die schöne Farbe und die Bildung von Auszugstoffen durch das Anbraten hervorgerufen worden ist. Das Schmoren des Fleisches geschieht folgendermaßen: Das Fleisch wird vorbereitet (s. S. 256) in einem Tiegel mit kochendem Fett oder kochender Butter gelegt und von allen Seiten braun angebraten. Dann gießt man so viel kochendes Wasser an, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte darin liegt, und läßt es zugedeckt unter 2—3maligem Ummwenden garschmoren. Gebratenes und geschmortes Fleisch haben denselben Nährwert, welcher höher ist als der des gekochten Fleisches. Das kommt daher, daß kochendes Fett einen höheren Hitzeegrad erreicht als kochendes Wasser, wodurch beim Braten und Schmoren der Eiweißstoff des Fleisches an der Oberfläche mehr erhärtet und die Poren des Fleisches fester verschließt, infolgedessen der Fleischsaft im Innern des Fleisches vollständig zusammengehalten wird, so daß das Fleisch saftig bleibt.

Bei der Zubereitung der Braten unterscheiden wir nach der Beschaffenheit des Fleisches zwei Gruppen: Fett- und Magerbraten. Bei den Magerbraten wird etwa vorhandenes Fett abgelöst, das Fleisch mit Butter oder Fett begossen und gargebraten. Bei den Fettbraten wird die Fettschicht auf dem Fleisch gelassen; dann setzt man das Fleisch mit wenig kochendem Wasser an. Nach einiger Zeit beginnt sich der Braten zu bräunen und wird unter Beschöpfen und Angießen von Flüssigkeit gar gebraten.

Mengenangabe: $\frac{1}{2}$ kg Fleisch gekocht reicht für drei, auch vier Personen. $\frac{1}{2}$ kg Fleisch gebraten oder ge-

schmort reicht für 2—3 Personen. Bei gebratenem oder geschmortem Fleisch vermindert man für eine größere Zahl von Personen die Menge des Fleisches nicht in dem Maße wie bei Kochfleisch, da sich die Reste sehr gut als kalter Aufschnitt verwenden lassen.

Verwendung von Knochen. Die Knochen von Fleischstücken, die zum Braten bestimmt sind, werden zerkleinert mit kaltem Wasser angefüllt und ausgekocht. Die Knochenbrühe wird zum Angießen an den Braten oder zu gebundenen Suppen usw. verwendet.

Als Geschirre für größere Braten benützt man auch zweckmäßigerweise die im Handel vorkommenden sogenannten Schnellbrater und da, wo Gaslocheinrichtung vorhanden ist, den Bratapparat „Lucullus“.

Das Kind.

134. Einteilung des Kindes. Man unterscheidet Kopf, Halsstück, Kamm, Fehltrippe, Rücken mit Lende, Blume, Oberschwanzstück, Mittelschwanzstück, Unterschwanzstück und Hesse oder Bein; ferner Bruststück, Blatt, Vorderhesse und die edleren inneren Organe: Leber, Lunge, Herz, Nieren, Gehirn und Zunge. Zum Braten eignen sich vorzugsweise: Rippenstück und Lende. Zum Schmoren: sämtliche Schwanzstücke, Blume und Kamm. Gutes Kochfleisch geben: Brust, Brustspitze und auch die Schwanzstücke. Zur Bereitung von Brühe eignen sich sämtliche Kochfleischstücke sowie Knochen, ferner Hesse, Lunge, Herz und Nieren als Zugabe (s. auch S. 18).

135. Erkennungszeichen guten Rindfleischs. Gutes Rindfleisch hat eine frische rote Farbe. Das Fett ist fest und gelblich weiß.

136. Rindfleisch zu kochen zu Suppen, Soßen oder Gemüse. 750 g Rindfleisch werden leicht geklopft, schnell in kaltem Wasser gewaschen und in 1½ l kochendes Wasser, dem 1 Eßlöffel Salz zugefügt wird, gelegt, zugedeckt, auf heißer Stelle angetocht und an der Seite des Herdes festverschlossen in 2—3 Stunden langsam weichgekocht. Nachdem das Fleisch 1 Stunde gekocht hat, gibt man 2 Eßlöffel sauber gepuztes, in Scheiben geschnittenes Wurzelzeug daran

und läßt es mitkochen. Zur Verbesserung der Farbe kann das Wurzelzeug vorher in wenig Fett angebräunt werden. Die gewonnene Brühe wird als Suppe oder zur Bereitung von Soße oder Gemüse verwendet und das Fleisch bis zum Gebrauch warm gestellt. Beim Fleischschneiden muß man darauf achten, daß das Fleisch entgegengesetzt den Fleischfasern geschnitten wird, diese also durchschnitten werden.

137. Fleischbrötchen (Bouletten). 250 g gewiegtes Rindfleisch, 250 g gewiegtes Schweinefleisch, 1 ganzes Ei, Pfeffer und Salz werden vermischt. 1 Semmel wird in Wasser eingeweicht, trocken ausgedrückt, in 10 g Butter mit einer kleinen, geschnittenen Zwiebel zusammen auf dem Feuer abgerührt und ausgekühlt mit dem gemischten Fleisch glatt gerührt. Nimmt man sich nun die Mühe und gibt die fertige Masse noch einmal durch die Fleischmaschine, so beugt man damit einem Zerfallen des Fleisches beim Braten vor. Dann formt man aus dieser Masse mit in kaltes Wasser getauchten Holzstücken oder mit den Händen 8 gleichmäßige Brötchen, drückt sie etwas flach, hüllt sie in geriebene Semmel, legt sie in dampfendes Fett oder steigende Butter und brät sie langsam auf beiden Seiten froß und durch und durch gar. Als **Klopfe** wird dieselbe Masse nicht in Butter gebraten, sondern in Wasser gekocht (s. Nr. 165).

138. Falscher Hase oder **Hasenbraten**. Aus einer nach Nr. 137 bereiteten Masse formt man ein längliches Brot, hüllt es in geriebene Semmel und kerbt mit dem Messerrücken längliche Vierecke auf der Oberfläche ein. Mit einem dünnen Quirlstiel bringt man in versetzter Lage kleine Öffnungen an, in welche man Speckfäden steckt. Der so vorbereitete Braten wird auf dünne Speckplatten in die Pfanne gelegt, mit 50 g kochender Butter begossen und in geschlossenem Ofen unter öfterem Begießen langsam braun und gar gebraten oder auf offener Platte unter einmaligem Umdrehen gar gebraten. Im letzten Falle darf der Braten erst nach dem Umdrehen beschöpft werden. Die Soße wird entweder als braune Butter zu Tisch gegeben oder mit 5 g in 2 Eßlöffeln kalten Wassers oder saurer Sahne aufgelöstem Kartoffelmehl verkocht. Sollte sich das Mehl mit der Butter nicht binden, muß etwas Wasser angegossen und die Soße damit aufgekocht werden.

Nr. 137 und 138 können auch als Restverwendung für gefochtes Rindfleisch benutzt werden, indem man 375 g gewiegttes, gefochtes Fleisch mit 125 g gewiegttem rohen Schweinefleisch mischt und weiter wie angegeben verarbeitet.

139. Fleischpudding. Dieselbe Fleischmasse, wie vorstehend angegeben, wird mit 2 Eigelb, einer in Wasser eingeweichten und trocken ausgedrückten Semmel, 3 gewiegtten Sardellen, einem Restchen Bratensoße, einer kleinen geriebenen Zwiebel und 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse vermischt; dann werden die zwei zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß untergezogen. Eine Puddingform wird mit Fett ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut, die Masse wird hineingefüllt, fest verschlossen und zugedeckt eine Stunde im Wasserbade gekocht. Gestürzt wird der Pudding mit einer Kapern- oder Mostrichsoße zu Tisch gegeben. Ehe man den Pudding umstürzt, gießt man den Saft, der sich gebildet hat, ab und gibt ihn an die Soße, die man daraufhin etwas dick gehalten hat.

140. Rindfleisch mit Eiern. (Restverwendung.) 20 g Butter werden in einer Stielpfanne mit etwas kleingeschnittener Zwiebel gebräunt und 4—6 Scheiben gefochtes oder gebratenes Rindfleisch darin auf beiden Seiten überbraten. Dann schlägt man 4—6 ganze Eier darüber, doch so, daß das Gelbe ganz bleibt, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie noch so lange auf dem Feuer stehen, bis das Weiße der Eier steif geworden ist. Nun läßt man vorsichtig das Fleisch mit den Eiern im ganzen von der Pfanne auf einen größeren Teller gleiten oder schneidet es in Stücke, jedoch ohne dabei das Gelbe zu verletzen.

141. Rindfleisch mit Äpfeln (Restverwendung). 500 g Apfel werden geschält, in starke Scheiben geschnitten und in 2 Eßlöffel Soßenfett oder dem von Brühen abgeschöpften Fett mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz und 1 Eßlöffel Essig weichgeschmort. Damit vermischt man 500 g in Scheibchen geschnittenes Rindfleisch und stellt das Gericht bis zum Anrichten warm, ohne es kochen zu lassen.

142. Fleischmus oder Haschee (Restverwendung). 500 g gefochtes oder gebratenes Rindfleisch werden grob gewiegt und in 30 g Butter oder Fett mit einer kleinen feingeschnitte-

nen Zwiebel 10 Min. gedünstet. Darauf stäubt man 15 g Mehl über das Fleisch, läßt es einmal durchschwitzen und gießt langsam $\frac{1}{4}$ l kochende Brühe oder Wasser an. Aufgekocht wird es mit Pfeffer und Salz und nach Geschmack auch mit 1 Eßlöffel Essig abgeschmeckt.

143. Fleischmus mit Reis (Restverwendung). 250 g gekochtes oder gebratenes Rind- oder anderes Fleisch werden grob gewiegt und in 20 g Butter mit einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel gedünstet. 125 g Reis werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, einmal aufgekocht und abgeseigt und dann mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser, 10 g Butter und etwas Salz weich ausgequollen. Dann werden Fleisch, Reis und $\frac{1}{8}$ l übriggebliebene Bratensoße zusammengemischt, einmal aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Um das Gericht ansehnlich anzurichten, füllt man es in eine gefettete Auflaufform, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und überbäckt es $\frac{1}{4}$ Stunde.

144. Rindfleischsalat. (Restverwendung.) übriggebliebenes Rindfleisch wird in feine Streifen geschnitten, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und feingeschnittener Zwiebel gebeizt und eine Stunde stehen gelassen. Dann wird der Salat bergartig angerichtet und mit Gurkenscheiben verziert.

145. Rinderschmorbraten. 1 kg derbes Rindfleisch wird geklopft und mit in Pfeffer und Salz gehüllten Speckfeilen gespickt. Das Spicken geschieht, indem man mit einem schmalen, spitzen Messer Kreuzschnitte in das Fleisch macht, diese Öffnungen mit dem Finger oder Quirlstiel erweitert und die Speckfeile hineinsteckt. Dann wird das Fleisch von allen Seiten mit Salz eingerieben und in 50 g dampfendem Fett oder brauner Butter von allen Seiten braun gebraten (s. Nr. 133). Darauf gießt man so viel kochendes Wasser an, daß das Fleisch zur Hälfte darin liegt, fügt 1 Gewürzgabe, eine Brotkruste und etwas sauber vorbereitetes, in Scheiben geschnittenes Wurzelzeug hinzu und läßt den Braten zugedeckt auf lindem Feuer 2—3 Stunden schmoren. Ist er weich, so nimmt man ihn heraus, macht die Soße mit 1 Eßlöffel in $\frac{1}{2}$ Tasse kalten Wassers oder saurer Sahne glatterührtem Mehl sämig, läßt sie aufkochen, gießt sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz ab. Das Fleisch wird der

Fleischfaser entgegengesetzt (s. Nr. 136) in nicht zu starke Scheiben geschnitten und schuppenartig auf der Bratenschüssel angerichtet.

146. Rinderschmorbraten auf andere Art. 1 kg derbes Rindfleisch wird wie in Nr. 145 vorbereitet und angebraten. Darauf gießt man halb Braunbier und halb Wasser an, und zwar so viel, daß das Fleisch in halber Höhe darin liegt, gibt etwas sauber vorbereitetes, in Scheiben geschnittenes Wurzelzeug und 2 Wacholderbeeren daran und läßt das Fleisch zugedeckt noch 2 Stunden schmoren. Ist der Braten weich, so nimmt man ihn heraus und macht die Soße mit 40 g in Essig aufgelöstem, braunem Pfefferkuchen sämig, kocht sie auf, gießt sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit Essig, Zucker, Pfeffer und Salz ab.

147. Rinderschmorbraten auf französische Art (Boeuf la mode). 1 kg Rindfleisch wird geklopft, gewaschen, gesalzen, mit Speckteilen gespickt und in 40 g brauner Butter oder dampfendem Fett auf beiden Seiten angebraten. Dann fügt man eine Scheibe Schwarzbrot, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Gewürzgabe und 1 l kochendes Wasser hinzu und läßt das Fleisch damit 2—3 Stunden lang zugedeckt schmoren. — Karotten, grüne Bohnen, Wirsingtohl, Spargel, je 250 g, 1 kleine Rose Blumentohl und einige Tomaten werden einzeln wie immer vorbereitet, je nach ihrer Kochzeit dem Braten zugesügt und mit ihm zusammen gargeschmort. 250 g rohe Kartoffeln werden geschält, in Streifen geschnitten, abgetrocknet und in heißem Fett langsam braun und gar geröstet. Wenn das Fleisch gar ist, nimmt man es heraus, macht die Soße mit 20 g Weizenmehl, in $\frac{1}{8}$ l saurer Sahne angerührt, sämig. Die Gemüse richtet man mit dem geschnittenen Fleisch zusammen an (nach Art der verzierten Rindsleude Nr. 153).

148. Sauerbraten. 1 kg derbes Rindfleisch wird geklopft und in einen irdenen Topf gelegt. $1\frac{1}{2}$ l Essig werden mit 1 Gewürzgabe und einer Prise Salz aufgekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen. Man läßt nun das Fleisch in dieser Weise 3—4 Tage liegen, indem man es täglich einmal umwendet. Am Kochtage wird es dann aus dem Essig genommen, abgetrocknet und weiter wie in Nr. 145 behandelt.

149. Rindfleischrollen. 750 g derbes Rindfleisch werden in 6—7 gleichmäßige Scheiben geschnitten. Diese Scheiben werden mit einem angefeuchteten Fleischklopfer auf beiden Seiten leicht geklopft und mit Salz und einer kleinen Prise Pfeffer bestreut. Eine Zwiebel und 125 g geräucherter Speck werden fein geschnitten und auf die Fleischscheiben gestrichen, diese werden zusammengerollt und mit gebrühtem feinen Bindfaden gebunden oder mit einem Wurstspeile zusammengehalten. So vorbereitet werden die Fleischrollen in 40 g gebräunter Butter von allen Seiten angebraten, mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser übergossen und nach Hinzufügung einer Gewürzgabe zugedeckt in 2 Stunden langsam weichgeschmort. Darauf nimmt man die Rollen heraus, löst den Bindfaden ab, gibt 1 Eßlöffel in etwas kaltem Wasser oder saurer Sahne angerührtes Mehl zu der Soße, kocht diese auf und schmeckt sie ab. Die Röllchen werden in einer tiefen Schüssel, mit der Soße übergossen, angerichtet.

150. Rindfleischrollen gefüllt. 750 g Rindfleischscheiben werden geklopft und mit Salz und Pfeffer gewürzt, wie Nr. 149 angegeben. Zur Füllung werden 2 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot mit einer kleinen feingehackten Zwiebel in 30 g Butter durchgeschwitzt, 6 Sardellen feingehackt, 50 g Speck gewiegt; 1 saure Gurke wird geschält und in Streifen geschnitten. Auf jede Fleischscheibe streicht man etwas Schwarzbrot, Sardelle und Speck, legt einige Kapern und saure Gurkenstreifen darauf, rollt die Fleischscheiben zusammen, bindet sie mit feinem gebrühten Bindfaden und behandelt die Rollen nach Nr. 149.

151. Gulasch. 1 kg derbes, sehnenfreies Rindfleisch wird in 2 cem große Würfel geschnitten, mit Salz bestreut und in 40 g gebräunter Butter mit 1 kleinen geschnittenen Zwiebel angebraten. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser darüber, fügt 1 Gewürzgabe und 1 Prise Paprika hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden langsam schmoren. Wenn es weich ist, wird die Soße mit 1 Eßlöffel Mehl, welches in etwas kaltem Wasser aufgelöst worden ist, verrührt, aufgekocht und abgeschmeckt. Dasselbe Gericht kann als Sahnenwürfel bereitet werden, indem man das Mehl nicht in kaltem Wasser, sondern in $\frac{1}{8}$ l saurer Sahne auflöst und mit der Soße verkocht.

152. Rindsleude (Filet). Sie besteht aus dem eigentlichen Lendenstück, dem Kopf oder der Platte, den Strängen und dem Fett. Die Leude wird von Kopf, Strängen und Fett befreit, gehäutet und gespickt (S. 256). Darauf wird sie gesalzen, in die Pfanne gelegt, mit 200 g heißer Butter übergossen und im heißen Ofen unter häufigem Beschöpfen gebraten (Nr. 133). Auf 500 g Fleisch rechnet man 10 Minuten Bratzeit. Die Soße wird mit 10 g Kartoffelmehl oder 20 g Weizenmehl, welches in $\frac{1}{8}$ l saurer Sahne angerührt ist, sämig gemacht. — Das abgelöste Fett wird ausgelassen und bei der Zubereitung von Gemüse verwendet. Die Stränge werden zu Brühe ausgekocht oder wie Kopf oder Platte in Würfel geschnitten, zu Gulasch oder gemahlen zu Fleischbrötchen verwendet.

153. Leude verziert. Ein nach Nr. 152 zubereitetes Lendenstück wird in schräge Scheiben geschnitten, in die ursprüngliche Form wieder zusammengelegt und mit verschiedenfarbigem, besonders zubereitetem Gemüse, wie Mohrrüben, Schoten, Blumenkohl, Spargelstückchen, Morcheln umgeben. Jede Gemüseart wird sorgfältig vorbereitet, einzeln in Salzwasser fast weich gekocht und vor dem Anrichten in Butter durchgedünstet.

154. Lendenschnitzel (Beefsteak). 750 g ausgelöstes Lendenfleisch werden in 2 cm dicke, schräge Scheiben geschnitten. Diese werden von beiden Seiten leicht geklopft und auf starkem Feuer in 30 g gebräunter Butter 4 Minuten unter viermaligen Umdrehen gebraten. Die Schnitten werden heiß schuppenartig auf eine Bratenschüssel gelegt und leicht mit feinem Salz bestreut; auf jedem Fleischstück kann nach Belieben ein Häufchen feingehackter, in Butter gerösteter Zwiebeln oder ein Stückchen Kräuterbutter angerichtet werden. Die Bratbutter wird nebenbei gereicht.

155. Rindfleischbrötchen (Deutsches Beefsteak). 500 g derbes Rindfleisch und 50 g Rindsfett werden 2- bis 3mal durch die Fleischhackmaschine gegeben und mit einer großen gekochten, geriebenen Kartoffel, Pfeffer, Salz und 3—4 Eßlöffeln kalten Wassers vermengt. Von der gut verrührten Fleischmasse werden sechs Brötchen geformt, flach geklopft und in 30 g gebräunter Butter 6 Minuten unter öfterem

Umwenden gebraten. Die Brötchen werden meist zusammen mit in Butter gerösteten Zwiebelwürfeln angerichtet; die Bratbutter wird nebenbei gereicht. Feiner ist das Gericht, wenn das Fleisch nicht durch die Fleischhadmaschine gegeben, sondern mit einem scharfen Blechlöffel geschabt wird. Man würde aber dann nicht 500 g, sondern 750 g Fleisch zu derselben Anzahl Brötchen brauchen.

156. Rindfleisch roh (Tartarenbeefsteak). 500 g derbes Rindfleisch, dreimal durch die Fleischhadmaschine gegeben, oder 750 g Rindfleisch, mit einem Löffel geschabt, werden mit Pfeffer und Salz gemischt, abgeschmeckt und in 4 Teile geteilt. Jeder Teil wird länglich oder rund geformt; in die Mitte wird eine leichte Vertiefung gemacht und in diese ein Gelbei geschlagen, doch vorsichtig, damit es nicht zerfließt. Dann verziert man das Fleisch mit Kapern, Essigfrüchten, Sardellen, Pfeffergurken und reicht Essig, Öl, Pfeffer und Salz dazu.

157. Rostbraten (englischer Rinderbraten). 1—1½ kg Rippenfleisch werden vorbereitet, indem man das Fleisch von den Rippen löst und die feine obere Haut entfernt (nicht das Fett); mit dem angefeuchteten Beile klopft man das Fleischstück nun von beiden Seiten leicht, aber andauernd. Dann legt man es zu einer länglichen Walze, die Fettseite nach außen, zusammen, umwickelt es mit gebrühtem Bindfaden, stellt das Gewicht fest, salzt das Fleisch und legt es in die Pfanne. Dann wird $\frac{1}{4}$ l Wasser kochend darüber gegossen, 1 Gewürzgabe darangetan und das Fleisch in geschlossenem heißen Ofen gebraten. Auf 500 g Fleisch rechnet man 11 Minuten Bratzeit (s. Nr. 133). Wenn man gezwungen ist, das Fleisch auf offenem Herde zu braten, so muß man es fortwährend umwenden. Nach vorstehender Beschreibung ist das Fleisch als Fettbraten behandelt worden. Ist jedoch die Fettschicht auf dem Fleische sehr gering, dann behandelt man das Fleisch als Magerbraten und übergießt es anstatt mit kochendem Wasser mit 100 g kochender Butter. Sobald die Bratzeit vorüber ist, nimmt man das Fleisch heraus, macht die Soße mit etwas in kaltem Wasser oder saurer Sahne aufgelöstem Kartoffelmehl sämig, gießt sie durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz ab.

158. Rumpfstück. Das von den Rippen losgelöste Fleischstück wird in 2 cm starke Scheiben geschnitten und wie Lendenschnitzel in Nr. 154 gebraten.

159. Rindszunge gekocht. Eine Rindszunge ohne Schlund wird sauber gewaschen und mit Wurzelzeug und Salz in 2 l kochendes Wasser gelegt und darin festverschlossen 4 Stunden gekocht. Darauf nimmt man sie heraus, zieht die dicke Haut ab und schneidet die Zunge in schräge Scheiben. Man gibt sie gern mit Rosinensoße (Nr. 88) zu Tisch. Gepökelte Rindszunge wird am besten einige Stunden in kaltem Wasser gewässert und am Kochtage kalt angesetzt.

160. Rindskalbbaunen (Königsberger Fleck). Die mit Salz abgeriebenen und in viel Wasser sorgfältig gereinigten Kalbbaunen werden in Stückchen geschnitten und mit so viel kaltem Wasser, daß sie reichlich davon bedeckt sind, angesetzt, aufgekocht und abgegossen. Darauf setzt man sie nochmals mit reichlich Wasser und etwas Salz an und läßt sie langsam 6—8 Stunden kochen. Die gewonnene Brühe wird zur Herstellung einer Zitronensoße verwendet, in der die weich gekochten Kalbbaunen dann noch einmal durchgeschmort werden.

161. Ruheuter. Dasselbe wird sauber gewaschen, mit kaltem Wasser angesetzt, aufgekocht und abgegossen. Dann übergießt man es mit 2 l heißem Wasser, tut Salz, 1 Zwiebel und 1 Gewürzgabe daran und läßt das Euter 4 Stunden langsam kochen. Das weiche Ruheuter wird herausgenommen, in Stückchen geschnitten und zur Bereitung eines Schnittfleisches verwendet oder in Scheiben geschnitten, bekrustet, wie Rippchen gebraten und als Beilage zu Gemüse gereicht.

Das Kalb.

162. Einteilung des Kalbes. Kopf (mit Brägen oder Gehirn und Zunge), Hals (mit Kalbsmilch), Kamm, Rippenstück, Nierenbraten oder diese drei letzten Stücke zusammenhängend als Kalbsrücken bezeichnet, Keule, Hesse oder Bein, Füße, Bruststück (innen mit Lunge, Leber, Herz), Bug und Brust. Zum Braten eignen sich vorzugsweise: Keule, Rückenstück oder Kamm, Rippenstück und Nierenbraten,

ferner Gehirn und Leber. Zum Schmoren eignen sich vorzugsweise: Kalbsbrust und Bug. Gutes Kochfleisch geben: Brust, Lamm, Hals. Zur Brühe: Hesse, Füße, Kalbsknochen, Geschlinge (Herz und Lunge).

163. Erkennungszeichen guten Kalbfleisches. Gutes Kalbfleisch sieht blaßröthlich, nicht weiß, aus und ist fest und kernig. Wenn das Fleisch weiß aussieht, stammt es von zu jungen Tieren. Das Fleisch von 4—6 Wochen alten Kälbern ist am besten zur Zubereitung geeignet.

164. Kalbfleisch zu kochen zu Suppen, Soßen und Gemüsen. 750 g bis 1 kg Kalbfleisch wird sauber und schnell gewaschen und in $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser, welchem 1 Eßlöffel Salz zugesetzt ist, gelegt. Man tut dann eine Gewürzgabe und etwas gepuztes, in Scheiben geschnittenes Wurzelzeug daran und läßt das Fleisch auf lindem Feuer langsam $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden kochen. Die gewonnene Brühe wird durch ein Sieb gegossen und zur Suppe oder zu Soßen und Gemüsen weiter verwendet. Fleisch schneiden s. Nr. 136.

165. Kalbfleischklops. 375 g Kalbfleisch, 125 g Schweine-
rückenfett werden zusammen 2—3 mal durch die Fleischhack-
maschine genommen. 30 g Semmel wird in Wasser einge-
weicht, ausgedrückt und mit einer kleinen feingeschnittenen
Zwiebel in 10 g Butter abgebacken. Fleisch, Fett, Semmel-
kloß, 2 ganze Eier, Salz, 1 Prise Pfeffer werden zusammen
verarbeitet, längliche Klöße davon geformt und diese in
kochendes Salzwasser gelegt. Nun läßt man sie in 20 Min. auf
schwachem Feuer garziehen und gibt sie dann mit Most-
sardellen- oder Heringsoße zu Tisch. Das Kochwasser der
Klopse benützt man zum Ablöschen der Soße. Die Klopse
können auch, statt im Wasser gekocht, in Butter angebraten
und in die fertige Soße gelegt werden zum Garziehen. Die
Butter wird dann zur Mehlschwitze der Soße verwendet. —
Ehe man die Klopse kocht, ist es ratsam, immer erst einen
Klops zur Probe abzukochen, um die Festigkeit zu prüfen.
Sollte er zu locker sein, so gibt man etwas geriebene Semmel
daran; ist der Teig zu fest, so fügt man ein paar Löffel Brühe
oder Wasser hinzu.

166. Kalbslungenmus (s. Nr. 12). Ein gekochtes Kalbs-
herz wird in Stücke geschnitten: Die gekochte Lunge zer-

pflückt man mittelst zweier Gabeln, entfernt dabei die darin befindlichen weißen Röhrchen und wiegt nun Herz- und Lungenfleisch recht fein. In 30 g Butter bräunt man eine kleine feingeschnittene Zwiebel, gibt das gewiegte Fleisch hinzu und läßt es etwas dünsten. Dann stäubt man 15 g Mehl darüber, gießt $\frac{1}{4}$ l heiße Brühe daran, kocht das Mus einmal auf und schmeckt es mit Salz und Pfeffer und 1 Teelöffel gewiegter Petersilie ab.

167. Kalbsgekröse. Das Gekröse, welches aus dem Magen und den krausen Gedärmen besteht, wird auf einem Brett tüchtig mit Salz abgerieben, dann mehrmals warm und kalt gewaschen und 12 Stunden eingewässert. Man bringt es mit soviel kaltem Wasser, daß es reichlich davon bedeckt ist, aufs Feuer, fügt eine Gewürzgabe und eine Zwiebel hinzu und läßt es drei Stunden langsam kochen. Wenn es weich ist, wird es herausgenommen und in Stückchen geschnitten. Aus der Brühe stellt man eine Zitronen- oder Schnittfleischsoße her. Mit dieser werden die Fleischstückchen gemischt, aufgekocht und in tiefer Schüssel mit der Soße zusammen angerichtet.

168. Kalbskeule gebraten. Eine Kalbskeule, 5—6 kg schwer, reicht für ungefähr 16—20 Personen. Die ganze Kalbskeule wird vorbereitet (s. S. 256), mit Speckfäden gespickt, gesalzen, in die Pfanne gelegt, mit 200 g kochender Butter übergossen und im geschlossenen heißen Ofen unter häufigem Beschöpfen und Angießen von Flüssigkeit braun und gar gebraten (s. Nr. 133). Es ist gut, einige dünne Speckplatten unter das Fleisch in die Pfanne zu legen. Dauer der Bratzeit etwa 2 Stunden. Ist der Braten gar, so nimmt man ihn heraus und macht die Soße mit 1 Eßlöffel in $\frac{1}{4}$ l saurer Sahne angerührtem Mehl sämig. Das regelrechte Zerlegen der Kalbskeule geschieht folgendermaßen: man schneidet mit einem scharfen dünnen Fleischmesser rechtwinklig zum mittleren Röhrknochen mittelstarke, gleichmäßige Scheiben aus dem Braten, legt diese schuppenartig auf einer heißen Bratenschüssel übereinander und beträufelt sie mit etwas Soße. Oder man löst die einzelnen Teile der Keule, welche sich schon von selbst voneinander trennen, ab, schneidet sie, der Fleischfaser entgegengesetzt, in schräge

Scheiben und richtet sie, wie vorher beschrieben, an. Die Kalbssteule kann auch vor dem Braten vollständig entknöchelt, mit gebrühtem Bindfaden zusammengeschnürt, sonst genau wie eben beschrieben gebraten werden, doch unterläßt man dann das Spicken, legt nur ein paar dicke Speckplatten unter das Fleisch. Das Zerlegen ergibt sich dann von selbst. Das Entknöcheln der Kalbssteule geschieht folgendermaßen: man stößt mit einem schmalen, spitzen Messer das Fleisch nach und nach von den Knochen zurück, bis sich derselbe ganz entfernen läßt, oder man schneidet das Fleisch in einer Naht, d. h. an der Stelle, wo 2 Muskelgruppen sich treffen, bis auf den Knochen voneinander und löst dann den Knochen heraus. Jede einzelne Muskelgruppe einer Kalbssteule nennt man Ruz oder Frikandeau. — Will man nur ein Stück einer Kalbssteule braten, so wird man es am besten auch entknöcheln und umschnüren. — Eine Kalbssteule, 4 Tage lang in Buttermilch oder Essig gelegt und täglich zweimal umgewendet, gibt einen vorzüglichen Braten. Sie wird wie oben zubereitet.

169. Würzfleisch (Ragout) von Kalbsbraten, 1. dunkel (Restverwendung). Übriggebliebener Kalbsbraten wird in dünne Scheiben oder in haselnußgroße Würfel geschnitten. Nach Nr. 89 stellt man eine Gurkensoße her, bereitet sie aber nicht mit sauren, sondern mit 3—4 Pfeffergurken zu und gibt einen Löffel in Essig eingelegte Perlzwiebeln sowie etwas übrige Bratensoße daran. Das Fleisch wird in die kochende Soße getan und darin erhitzt, ohne daß es kocht; dann wird das Gericht mit Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt. **2. hell.** Nach Nr. 105 wird eine Schnittfleischsoße bereitet. In diese kochende Soße gibt man die Fleischwürfel und eine kleine Büchse Champignons, läßt alles darin heiß werden, nicht kochen, und schmeckt mit Salz ab.

170. Kalbsbraten mit Sahnesoße (Restverwendung). Man bereitet eine Sahnen- oder Bechamellsauce nach Nr. 106 und gibt übriggebliebene Bratensoße daran. Dann legt man Kalbsbratenscheiben in die kochende Soße und läßt sie darin heiß werden, nicht kochen. Oder man legt dünne Scheiben Kalbsbraten abwechselnd mit gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform, gießt die Sahnesoße darüber, bestreut das Gericht mit einem

Eßlöffel geriebenem Parmesankäse und überbäckt es 20 bis 30 Minuten im heißen Ofen.

171. Kalbschnitzel. Aus einer einzelnen Ruz einer rohen Kalbskeule werden mit einem scharfen Messer, der Fleischfaser entgegengesetzt, 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Jede einzelne Fleischscheibe wird mit dem angefeuchteten Fleischklopper auf beiden Seiten leicht geklopft, gesalzen und bekrustet (S. 255). Für 4 Personen rechnet man 500 g Schnitzfleisch. Die bekrusteten Schnitzel werden in 50 g Butter auf beiden Seiten braun gebraten, mit Zitronenscheiben belegt und angerichtet.

172. Kalbsrücken. An einem Kalbsrücken läßt man vom Fleischer den Rippenknochen und die Rippen zur Hälfte abschlagen. Darauf werden die Schaufeln oben heraus- oder ganz abgelöst; der Rücken wird gehäutet und jede Hälfte mit Speckstreifen in zwei bis drei Reihen zierlich gespickt und darauf weiter wie die Kalbskeule Nr. 168) behandelt. Beim Aufschneiden löst man das Fleisch von jeder Seite des Rückens im ganzen vom Knochen ab, schneidet es in schräge Scheiben und richtet diese wieder zusammengelegt über dem Knochengerüst an. Der Kalbsrücken wird mit Gemüsen und ausgestochenen Kartoffeln verziert (s. Nr. 153).

173. Kalbsrippchen. 1 kg Kalbsrippenstück wird in 8 Teile geteilt. Der Schlußknochen an jedem einzelnen Rippchen wird abgehackt und dieses bis zur Hälfte von der anhaftenden Haut befreit. Darauf werden die Rippchen geklopft, zu guter Form zusammengeschoben, gesalzen, bekrustet und weiter wie die Kalbschnitzel in Nr. 171 zubereitet.

174. Kalbsrippchen gebacken (côtelette au four). Acht nach voriger Nummer zubereitete Kalbsrippchen werden auf eine Bratenschüssel, mit den Knöchelchen nach innen, angerichtet, auf jedes ein Häufchen nach Nr. 175 zubereitetes Würzfleisch gelegt und mit Parmesankäse besiebt. Dann stellt man die Schnitzel auf eine Pfanne mit kochendem Wasser und überbäckt sie im heißen Ofen.

175. Feines Würzfleisch (Ragoût fin). 2 Kalbszungen werden sauber gewaschen und in 1 l kochendes Salzwasser gelegt. Nachdem sie eine Stunde gekocht haben, gibt man 2 gut gewässerte Kalbsmilchen daran, läßt das ganze noch

eine Stunde kochen und nimmt dann beides heraus. Die dicke Haut wird von den Zungen abgezogen und das Fleisch sowie die Kalbsmilch in kleine Würfel geschnitten. 2 Kalbsgehirne werden gewässert, gehäutet, in die kochende Zungenbrühe gelegt und 10 Minuten gekocht, alsdann in Würfel geschnitten. Alle Fleischwürfel werden nun mit einer dicken Schnittfleischsoße (nach Nr. 105) und mit 1 Eßlöffel in kleine Würfel geschnittener, eingelegter Champignons vermischt und nochmals vorsichtig erhitzt. Zum Ablöschen der Soße benützt man das Kochwasser der Kalbszungen.

176. Muschelfleisch (Ragoût fin en coquilles). Ein nach voriger Nummer zubereitetes Würzfleisch wird in Muschelschalen gefüllt, dick mit Parmesankäse besiebt, mit Krebsbutter beträufelt und im Ofen überbacken. Die Schalen werden heiß auf einem gefalteten Mundtuch angerichtet.

177. Kalbschnitten gehakt. 500 g derbes Kalbfleisch und 100 g Rindernierenfett werden zwei bis dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, mit Salz nach Geschmack und einem ganzen Ei vermengt. Von dieser Masse formt man 8 etwas flach gedrückte Brötchen in Rippchenform, wendet sie in Ei und in mit etwas Mehl vermischter geriebener Semmel und brät sie unter fortwährendem Umdrehen in halb Fett und halb Butter in 8 Min. auf raschem Feuer braun und gar.

178. Paprikaschnitzel oder Paprikafleisch. 750 g Kalbschnitzel oder 750 g derbes Kalbfleisch werden in 2 cm große Würfel geschnitten; diese werden gesalzen, einzeln leicht in Mehl eingehüllt und in 50 g Butter auf raschem Feuer schnell angebraten. Darauf gibt man $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser und 1 Messerspitze Paprika daran und läßt das Fleisch, fest zugedeckt, langsam auf mäßigem Feuer 1 Stunde dämpfen. Vor dem Anrichten gibt man $\frac{1}{8}$ l dicke, saure Sahne an die Soße, läßt sie noch einmal aufkochen, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und gibt dieses Gericht mit Reis in der Form nach Nr. 79 zu Tisch. Sollte die Soße nicht genügend sämig sein, so quirlt man einen Teelöffel Mehl in die saure Sahne und läßt diese mit der Soße zusammen aufkochen.

179. Kalbsnierenbraten. Ein Kalbsnierenbraten, 2 kg schwer, wird leicht geklopft und dann gehäutet. Die Rippen stößt man zur Hälfte heraus, und schlägt das lose Fleischteil über die Nieren; dann wird der Braten gesalzen, mit gebrühtem Bindfaden umschnürt, auf ein paar Speckplatten in die Pfanne gelegt und mit 125 g brauner Butter übergossen. So vorbereitet, wird der Braten weiter wie die Kalbskeule (Nr. 168) behandelt. Dauer der Bratzeit $1\frac{1}{2}$ Stunden. Beim Ausschneiden wickelt man erst den Bindfaden ab und löst dann die Nieren heraus. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten und schuppenartig auf einer erwärmten Bratenschüssel angerichtet. Auf jede Fleischscheibe legt man eine Nierenscheibe.

180. Kalbsbrust geschmort. $1\frac{1}{2}$ kg Kalbsbrust werden leicht geklopft, sauber gewaschen und in 50 g Butter angebraten. Darauf tut man eine Gewürzgabe, eine kleine ganze Zwiebel und ein paar Scheiben Wurzelzeug daran, gießt $\frac{1}{2}$ l Braumbier und $\frac{1}{4}$ l Wasser dazu und läßt das Fleisch zugedeckt an der Seite des Feuers langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden schmoren. Wenn es gar ist, so wird es herausgenommen; alsdann wird die Soße mit einem Eßlöffel in kaltem Wasser oder saurer Sahne angerührtem Mehl verköcht und abgeschmeckt. Auch andere Stücke Kalbfleisch können so zubereitet werden. (Kalbfleisch geschmort.)

181. Kalbsbrust gefüllt. 2 kg Kalbsbrust werden gehäutet und entknöchelt. Dann löst man an der offenen Seite die beiden übereinander liegenden Fleischschichten voneinander, doch so, daß die andern drei Seiten fest geschlossen bleiben. Man beginnt damit von der losen Seite und läßt es an den anderen drei Seiten fest. In die entstandene Öffnung füllt man einen nach Nr. 73 oder Nr. 137 hergestellten Fleischteig, näht die Kalbsbrust an der geöffneten Seite wieder zusammen und behandelt den Braten dann wie in Nr. 180; man gießt aber kein Bier, sondern nur $\frac{3}{4}$ l kochendes Wasser an.

182. Kalbsleber gebraten. 1 kg Kalbsleber wird lauwarm gewaschen, gehäutet und in schräge, 1 cm dicke Scheiben geschnitten; diese werden mit Pfeffer und Salz bestreut

und übereinandergelegt. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauch hüllt man jede Scheibe von beiden Seiten in ein Gemisch von geriebener Semmel und Mehl und brät die Scheiben dann unter einmaligem Umwenden 5 Min. in dampfendem Fett, das mit Butter vermischt wird, gar und braun. Langes Braten macht die Leber hart. Nach Belieben gibt man eine Zwiebel, in Scheiben geschnitten, an die Butter. Die Soße wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser aufgekocht und mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschmeckt.

183. Kalbsleber geschmort. 1 kg Kalbsleber wird lauwarm gewaschen, gehäutet und mit Speckstreifen gespickt. Dann brät man sie in 100 g gebräunter Butter auf beiden Seiten unter häufigem Begießen an, gießt dann nach und nach $\frac{1}{2}$ l Braumbier oder $\frac{1}{2}$ l Wasser, mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi versetzt, daran und läßt die Leber so 30 Minuten schmoren. Die Soße wird mit einem Teelöffel Mehl, das man vorher in kaltem Wasser angerührt hat, sämig gemacht. Die Leber wird in schräge Scheiben geschnitten zu Tisch gegeben.

184. Kalbsleberpastete. 500 g Kalbsleber werden gewaschen, gehäutet, mit 125 g Schweinerückenfett zusammen feingewiegt oder durch die Fleischmaschine gegeben und durch ein Haarsieb gestrichen. Eine Semmel, eingeweicht und ausgedrückt, wird mit einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel in 20 g Butter abgebrannt, mit vier Gelbeiern, Pfeffer, Salz, 1 Teelöffel gewiegter Petersilie, der Lebermasse und 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse genau vermischt und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß untergezogen. Die Masse wird dann in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Buddingform gefüllt und fest verschlossen im Wasserbade eine Stunde lang gekocht. Oder man füllt die Masse in eine mit Speckscheiben ausgelegte Kastenform und bäckt sie im Wasserbade im geschlossenen Ofen eine Stunde. Gestürzt, wird die Pastete kalt als Aufschnitt oder als kalte Schüssel, mit Sülze verziert, verwendet; warm gibt man sie mit einer kräftig gewürzten Soße zu Tisch.

185. Kalbsgehirn gebraten. Zwei große Kalbsgehirne werden eine Zeitlang gewässert, worauf man vorsichtig die blutige Haut entfernt. Dann macht man 40 g Butter braun,

dünstet Zwiebelwürfel darin und gibt die mit Salz bestreuten Kalbsgehirne nach Belieben auch in Stücke geschnitten hinein. Unter häufigem Beschöpfen werden sie $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten und heiß zu Tisch gegeben. Oder man legt die Gehirne 10 Min. in kochendes Salzwasser, damit sie steif werden, nimmt sie heraus, wälzt sie in Eiweiß und geriebener Semmel und brät sie in steigender Butter mit etwas Zwiebel zusammen auf beiden Seiten braun.

186. Kalbsnieren. 4 Kalbsnieren werden von dem Fett befreit, in dünne Scheiben geschnitten, diese mit Pfeffer und Salz bestreut und in 50 g Butter mit etwas feingeschnittener Zwiebel von beiden Seiten schnell gebraten. Die Butter wird mit einem Löffel Mostich verrührt und beim Anrichten über die Nierenscheiben gegeben. Durch langes Braten verlieren die Nieren an Feinheit.

187. Gehirn und Nieren. Ein nach Nr. 185 unbefrustet zubereitetes Kalbsgehirn und 2 nach Nr. 186, aber ohne Mostich, zubereitete Kalbsnieren werden zusammen angerichtet und mit der heißen Butter übergossen.

188. Kalbsmilch zu kochen. Die Kalbsmilch wird in kaltem Wasser gewässert, bis sie weiß ist, dann in heißes Salzwasser gelegt und $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Sie wird zur Herstellung von feinen kleinen Mischgerichten (Nr. 175, 176) oder zur Bereitung einer Krankensuppe verwendet.

189. Kalbsmilch gebacken. Eine nach voriger Nummer gekochte Kalbsmilch wird von allen anhaftenden Fleischteilen und Häuten befreit, eingebröseln und wie das Gehirn in Nr. 185 gebraten.

190. Krusteln (croquettes) von Kalbsmilch. 250 g Kalbsmilch werden nach Nr. 188 gekocht, von der Haut befreit und dann zusammen mit einem Eßlöffel eingelegter Champignons in kleine Würfel geschnitten. Eine helle, mit etwas Zwiebel bereitete Mehlschwitze wird, mit dem Wasser der Champignons und etwas Kalbsbrühe abgelöscht, dick eingekocht; die Champignons und Kalbsmilchwürfel werden darunter gemischt, worauf das Ganze mit einer Prise Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft abgeschmeckt wird. Diese Masse,

(am besten einen Tag vor dem Gebrauch bereitet), streicht man auf einen flachen Teller zum Abkühlen und formt, sobald sie kalt und steif geworden ist, kleine längliche Klößchen davon, die man erst in Semmel, dann in Ei und dann wieder in geriebener Semmel wälzt und in dampfendem Fett braun und gar bäckt. Diese Krusteln können durch Zugabe von Trüffelstüchchen sehr verfeinert werden und passen als Beilage zu feinem Gemüse.

191. Schnittfleisch (Frikassée) von Kalb. 750 g Kalbfleisch werden nach Nr. 164 gekocht, in Würfel geschnitten und in einem Siebe in einen Topf mit Brühe gehängt, damit sie bis zum Anrichten warm bleiben. Die Hälfte einer nach Nr. 165 bereiteten Fülle wird zu kleinen Klößchen geformt, diese werden nach Vorschrift abgekocht und zu den Fleischstüchchen gelegt. Ein kleiner Kopf Blumenkohl wird nach Nr. 359 gekocht. 250 g Spargel schneidet man in Stücke und kocht sie nach Nr. 352. 500 g junge Erbsen werden ausgepalt und in $\frac{1}{8}$ l Wasser mit einer Prise Zucker und 10 g Butter weichgedünstet. 12 Stück kleine Karotten werden gepuzt und in $\frac{1}{4}$ l Brühe mit einer Prise Zucker und Salz weichgekocht. Eine Handvoll getrocknete Morcheln wird nach Nr. 98 gereinigt und weichgekocht. 7—8 Krebse werden gekocht (s. Nr. 32). Scheren und Schwänze bricht man auf und nimmt das Fleisch heraus. Die Nasen werden nach Nr. 86 gefüllt. Von der Hälfte eines nach Nr. 633 hergestellten Blätterteiges bäckt man Schnittchen oder Halbmonde (Nr. 635). Von den Schalen und Abfällen der Krebse bereitet man nach Nr. 325 Krebsbutter zum Beträufeln des fertigen Gerichts.

Sind alle diese Zutaten vorbereitet, so nimmt man einen tiefen Gemüseteller, legt eine kleine runde Schüssel verkehrt darauf und richtet nun alle Zutaten sorgsam darauf an. Den Kopf Blumenkohl, von welchem man den Stiel abgeschnitten hat, legt man in die Mitte auf die Schüssel und rings herum alle Gemüse, sowie die Fleischstüchchen und Klößchen. Das Ganze wird mit einer weißen Soße überzogen (2 bis 3 mal so viel, wie in Nr. 105 beschrieben). Der Rand der Schüssel wird mit den Blätterteigschnittchen be-

kränzt und die Schüssel recht heiß zu Tisch gegeben. Es ist zweckmäßig, den Gemüseteller während des Anrichtens auf einen Topf mit kochendem Wasser zu stellen, um ihn warm zu halten.

192. Kalbstopf zu kochen. Man brüht den Kalbstopf, sengt die Härchen ab, schlägt den Kopf auf und nimmt die Zunge und das Gehirn heraus. Dann wäscht man ihn noch einmal und löst nun die Haut mit dem Fleisch behutsam von den Knochen los. Die Haut wird zusammengebunden, die Knochen werden klein zerschlagen und die Haut, Knochen und Zunge mit reichlich Wasser, 1 Eßlöffel Salz, Suppengrün und 1 Gewürzgabe in 2 Stunden weich gekocht. Von der Brühe bereitet man eine holländische (Nr. 107) oder Rosinensoße (Nr. 88), schneidet das Fleisch in passende Stücke (der Zunge zieht man zuvor die weiße Haut ab), legt alles zierlich in eine Schüssel und gießt die fertige Soße darüber. Das Gehirn wird anderweitig verwendet (s. Nr. 185).

193. Gebadener Kalbstopf. Man kocht den Kalbstopf nach voriger Nummer weich und schneidet das Fleisch klein. 250 g rohes Kalbfleisch werden durch die Maschine gegeben und mit grüner Petersilie und ein wenig abgeriebener Zitronenschale sowie mit geriebener Semmel, 60 g geschmolzener Butter und 4 zerquirten Eiern vermischt; dazu gibt man den Kalbstopf, füllt die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie eine Stunde in mäßig heißem Ofen. Hierzu paßt Kapernsoße (Nr. 100).

194. Kalbszunge wird wie Rindszunge (Nr. 159) gekocht und zu Gemüse gegeben oder mit holländischer (Nr. 107), Tomaten- (Nr. 109) oder Rosinensoße (Nr. 88) gereicht. Sie ist in 2 Stunden weich.

195. Kalbsfüße gebaden. Die Kalbsfüße werden sauber gewaschen und wie der Kalbstopf weichgekocht. Darauf löst man das Fleisch von den Knochen, läßt es erkalten, wobei man es flach ausbreiten und etwas beschweren kann, schneidet es in ansehnliche Stücke, wälzt diese in Ei und Semmel und bäckt sie in steigender Butter oder heißem Fett von beiden Seiten braun. Das Gericht paßt als Beigabe zu Gemüse und zu Kartoffel- oder grünem Salat.

Der Hammel.

196. Einteilung des Hammels. Kopf (mit Zunge), dicke Rippe, Rippen- oder Kotelettstück, Nierenstück, Keule, Beine, Bruststück, Blatt, Leber, Lunge, Herz.

Zum Braten eignen sich vorzugsweise Keule und Rücken. Zum Schmoren eignen sich Keule, Blatt und Brust. Gutes Kochfleisch liefern Keule, Brust und Blatt. Zur Bereitung von Brühe eignet sich alles magere Fleisch sowie die Füße und Knochen.

197. Erkennungszeichen guten Hammelfleisches. Gutes Hammelfleisch soll hellrot, aber nicht fahl aussehen, das Fett muß fest sein und eine weiße Farbe haben.

198. Hammelfleisch zu kochen. 1 kg Hammelkeule wird tüchtig geklopft und mit 20 g Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kümmel in 2 l kochendes Wasser gelegt; man läßt das Fleisch an der Seite des Herdes langsam gar ziehen. Kochdauer 3 Stunden. Hammelfleisch wird gern zu einem Kartoffelgericht oder Gemüse gegeben, oder auch mit einer Zwiebel-, Kümmel-, Schnittlauch- oder Morchelsoße gereicht.

199. Gespizte Hammelkeule zu braten. Eine gut abgehangene fleischige Hammelkeule wird gehäutet, von allem Fett befreit und tüchtig geklopft; darauf spickt man sie mit gesalzenen (S. 256) Speckstreifen, jede Nuß für sich, entgegenesetzt der Richtung der Fleischfasern, salzt die Keule, legt sie in die Pfanne, übergießt sie mit 150 g kochender Butter, brät sie in $2\frac{1}{2}$ Stunden im heißen Ofen wie die Kalbskeule gar und macht die Soße mit etwas in saurer Sahne angerührtem Mehl sämig.

Als falsche Rehkeule wird eine abgehangene Hammelkeule 4—6 Tage in Buttermilch gelegt, täglich einmal umgewendet und, nachdem man beim Braten 2 Wacholderbeeren daran gegeben hat, ganz wie gespizte Hammelkeule zubereitet (s. Nr. 133 über Braten).

200. Hammelkeule als Fettbraten gebraten. Eine gut abgehangene Hammelkeule wird von der obersten Haut befreit, tüchtig geklopft, gesalzen, in die Pfanne gelegt, mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser übergossen und unter öfterem Beschöpfen mit der sich bildenden Soße im geschlossenen heißen Ofen

wie die gespickte Hammelkeule braun und gar gebraten. Die Soße wird, wenn es nötig ist, entfettet, danach mit etwas in Wasser oder saurer Sahne angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht und abgeschmeckt.

201. Hammelkeule geschmort. Eine abgehangene Hammelkeule wird gehäutet, von allem Fett befreit, geklopft, gleich dem Rinderschmorbraten mit Speckfeilen gespickt, in 50 g Butter von allen Seiten angebraten, dann mit 1 l kochendem Wasser übergossen und mit einer Zwiebel und einer Gewürzgabe im fest geschlossenen Topfe in drei Stunden langsam weichgeschmort. Die Soße wird mit 1 Eßlöffel in kaltem Wasser aufgelöstem Mehl durchgekocht und mit Salz abgeschmeckt. Sollte sie zu fett sein, so wird vor dem Sämigmachen das Fett abgeschöpft. Während des Schmorens wird der Braten einmal umgewendet; sobald die vorhandene Flüssigkeit zu sehr einkocht, gießt man etwas Wasser an.

202. Hammelrücken gespickt. Der Hammelrücken wird genau so wie der Kalbsrücken (Nr. 172) zubereitet, nur löst man vor dem Braten alles anhaftende Fett ab. Der Hammelrücken muß im heißen Ofen gargemacht werden; man rechnet je 10 Minuten Bratzeit auf das Pfund. Zur Verzierung des angerichteten Bratens dienen grüne Bohnen, gedünstete Pilze und geschmorte Zwiebeln.

203. Hammelrücken als Fettbraten. Der Hammelrücken wird wie die gebratene Hammelkeule Nr. 200 zubereitet.

204. Hammelrippchen (sehr teuer). Das Rücken- oder Rippenstück wird je nach der Größe in 9—12 Teile zerlegt, so daß an jedem Stück ein Rippenchen ist. Der Schlußknochen jedes Rippenchens wird abgehackt, das Fleisch ein wenig von dem Rippenknochen gelöst und alles herumhängende Fett und Fleisch entfernt. Dann klopft man die Rippenchen auf jeder Seite dreimal mit dem angefeuchteten Fleischklopper und brät sie entweder ohne Umhüllung 4 Minuten oder in Ei und Mehl gewälzt 6 Minuten unter mehrmaligem Wenden in brauner Butter braun und gar, bestreut sie mit Salz und richtet sie auf heißer Schüssel an.

205. Hammelwürzfleisch wird wie das Würzfleisch von Kalbsbraten in Nr. 169 zubereitet.

206. Hammelzunge wird wie Rindszunge (Nr. 159) bereitet und mit einer beliebigen Soße gerichtet, oder gekocht, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, bekrustet und gebacken zu Gemüse gegeben.

207. Hammelschmorfleisch auf irische Art (Irish Stew). $\frac{1}{2}$ kg derbes Hammelfleisch wird in Würfel geschnitten, und diese werden, mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, in 30 g brauner Butter angebraten. 1 kg Kartoffelwürfel wird mit kaltem Wasser angefüllt, aufgekocht und abgeseiht. 1 kleiner Kopf Weißkraut oder Wirsingohhl wird in acht Teile geschnitten und abgewellt (s. S. 254). Fleisch, Kartoffeln und Kraut werden mit Salz, wenig Pfeffer und etwas Kümmel, lagenweise in einer Puddingform geschichtet (die oberste Schicht bilden Kartoffeln oder Kraut) und mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser, dem 6 Tropfen Maggi zugefügt worden sind, übergossen. Nun wird die Form fest verschlossen im Wasserbade 3 Stunden gekocht. In der Hälfte der Kochzeit macht man die Form einmal auf und prüft das Gericht auf den Salzgehalt. Es wird in einer tiefen Schüssel angerichtet.

208. Hammelfleisch mit Reis (Pislaw). $\frac{1}{2}$ kg mageres Hammelfleisch wird in 2 cem große Würfel geschnitten; diese werden mit etwas Pfeffer und Salz bestreut und in 30 g Butter angeröstet. Dann gibt man 250 g abgewellten Reis, $\frac{3}{4}$ l Hammelbrühe, die aus den ausgelösten Knochen hergestellt wurde, sowie 1 Eßlöffel Selleriewürfel hinzu und läßt alles zusammen zugedeckt 2 Stunden an der Seite des Herdes dünsten. Zehn Minuten vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht mit Salz und Pfeffer ab und kann nun zur Verbesserung des Geschmacks noch 3 Eßlöffel Tomatenmus daran geben.

209. Lambraten. Zum Braten eignen sich besonders die Keulen mit dem daranhängenden Nierenstück. Das Fleisch wird mit feinen Speckfäden gespickt, gesalzen, mit 125 g kochender Butter übergossen und bei guter Hitze unter fleißigem Beschöpfen in ungefähr 1 Stunde gargebraten. Die Soße wird mit etwas saurer Sahne und einem Löffel Mehl fertig gemacht. Man kann auch aus Leber, Herz und Lunge, sowie etwas eingeweichtes Semmel eine Fülle nach Nr. 73

oder Nr. 137 herstellen und das Fleisch damit füllen, wie bei Kalbsbrust Nr. 181 angegeben. Junge Ziegen (Zidel) können ebenso zubereitet werden. Im übrigen kann man alle Zubereitungsarten von Kalbfleisch für Lamm oder Zidel benutzen.

Das Schwein.

210. Einteilung des Schweines. Kopf (mit Ohren, Schnauze und Brägen oder Gehirn), Kamm, Rippen- oder Kotelettstück, Weiß- oder Würbebraten mit Lende, Schinken oder Keule, Dickbein oder Eisbein und Spitzbein. Ferner Bauch oder magerer Speck, Rückenfett oder fetter Speck und Vordereschinken. Zum Braten eignen sich vorzugsweise: Weiß- oder Würbebraten, Rippen- und Lendenstück; zum Schmoren der Kamm; zum Kochen alle durchwachsenen Stücke, wie Bauch, Eisbeine usw.; zum Pökeln und Räuchern passen besonders Schinken, Rücken (als Lachs-schinken), Bauch, Küffel, Ohren und Beine, ferner das Rückenfett als geräucherter Speck und der Vordereschinken.

211. Erkennungszeichen guten Schweinefleisches. Das Fleisch muß hellrot, das Fett weiß aussehen. Helle Schwarte kennzeichnet das junge, dunkle das alte Tier.

212. Schweinefleisch zu kochen. 1 kg Schweinefleisch wird schnell und sauber gewaschen und mit 1 Zwiebel und 20 g Salz in 1½ l kochendes Wasser gelegt. An der Seite des Herdes muß das Fleisch langsam 2½ Stunden kochen. Schweinefleisch paßt zu allen Kohl- und Rübengemüsen sowie zu Kartoffelgerichten. Schweinefleischbrühe verwendet man gern zur Bereitung von Kartoffel-, Graupen-, Bohnen- und Linsensuppen.

213. Weißbraten. Von 1½ kg Weißbraten wird der Keif (Wirbellochen) abgehakt und die Schwarte entfernt, so daß nur eine dünne Fettschicht bleibt, dann wird das Fleischstück sauber gewaschen, gesalzen und mit einer Gewürzgabe und einer Zwiebel so in die Pfanne gelegt, daß die Fettseite nach oben gerichtet ist. Nun wird ½ l kochendes Wasser darüber gegossen und die Pfanne in den geschlossenen, heißen Ofen gestellt. Man läßt nun das Fleisch unter öfterem Beschöpfen mit der sich bildenden Soße bei nicht zu starkem Feuer

in zwei bis drei Stunden braun und gar braten. Sollte die Soße verkochen oder zu braun werden, so gießt man nach und nach etwas heißes Wasser an. Der Pfannenrand muß von dem braunen Ansaß, der sich während des Bratens bildet, mit einer Bratenbürste befreit werden (s. Nr. 133). Wenn das Fleisch gar ist, wird die Soße mit 1 Eßlöffel Mehl, das man vorher in $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser angerührt hat, sämig gemacht und mit Salz abgeschmeckt. Wenn man das Fleisch auf offenem Herde braten muß, so legt man es zuerst mit der Fettseite nach unten und läßt es, wenn das darüber gegossene Wasser vollständig verkocht ist, anbräunen, dann dreht man es um, gießt wieder etwas Wasser an und brät so das Fleisch unter häufigem Beschöpfen fertig. Beim Anrichten schneidet man immer eine Scheibe Fleisch ohne den Knochen und eine Scheibe Fleisch mit dem Knochen ab, ordnet die Fleischscheiben auf der Bratenschüssel und gibt wenig Soße darauf.

214. Schweinebraten mit der Kruste oder Schwärtelebraten. $1\frac{1}{2}$ kg Weißbraten oder Rippenstück oder Keule mit der Schwarte und möglichst dünner Speckschicht werden sauber gewaschen, gesalzen und mit einer Gewürzgabe und einer Zwiebel, die Schwarte nach unten, in die Pfanne gelegt. Da die Schwarte sehr leicht anhängt, legt man unter das Fleisch eine Bratenleiter oder in Ermangelung einer solchen 2 saubere gebrühte Kochlöffel, gießt dann 1 l kochendes Wasser auf das Fleisch und läßt es in geschlossenem Ofen oder auf offenem Herde, in letzterem Falle zugedeckt, 2 Stunden kochen, es hin und wieder einmal hochhebend, um sich zu überzeugen, daß es nicht anhängt. Dann nimmt man das Fleisch heraus, schneidet in die weichgekochte Schwarte längliche Vierecke, gießt die Soße aus der Pfanne in einen Topf und legt das Fleisch mit der Schwarte nach oben in die Pfanne zurück. Nun stellt man dieselbe in den geschlossenen Ofen auf erhöhte Ziegeln oder einen eisernen Dreifuß, daß der Braten soviel wie möglich der Oberhitze ausgesetzt ist, und läßt ihn noch eine Stunde braten. Sollte dabei sehr viel Fett ausbraten, so kann man es abschöpfen. Die Schwarte, die nun anfängt Blasen zu ziehen und braun und kross zu werden, kann mit dem ablaufenden Fett beschöpft werden. Bräunt jedoch die Soße zuviel, so daß man gezwungen ist, etwas Wasser anzu-

gießen, so bestreicht man die Oberfläche des Bratens mit einem in zerlassene Butter oder Fett getauchten Pinsel. Der Braten wird wie in Nr. 213 beendet. Beim Anrichten löst man zuerst die Schwarte ab, die, in kleine Stückchen geteilt, auf den Fleischscheiben angerichtet wird.

215. Schweineschinken, frisch. Ein Stück von einem frischen Schweineschinken kann, wie in Nr. 213 und 214 angegeben, bereitet werden. Hat man einen ganzen Schinken zuzubereiten, so ist es ratsam, den Schinken aufzuschneiden, die Knochen herauszulösen und das Fleisch zusammenzubinden oder breit in die Pfanne zu legen, damit es besser durchbrät.

216. Schweineschmorbraten. 1½ kg Fleisch, am besten vom Kamm, werden gewaschen, gesalzen, in einen Schmortopf gelegt, mit ½ l kochendem Wasser übergossen und mit einer Gewürzgabe und einer Zwiebel zuerst im offenen Topfe gekocht. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, bräunt man das Fleisch an, gießt dann wieder etwas kochendes Wasser oder Weißbier zu und läßt jetzt das Fleisch zugedeckt völlig weich schmoren. Schmorzeit 2 bis 3 Stunden. Die Soße wird mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Mehl sämig gekocht.

217. Geräucherter Schinken, gekocht. Ein ganzer geräucherter Schinken wird mit Mehl abgerieben, in Wasser sauber abgebürstet und in ein Mundtuch, das man vorher mit kochendem Wasser gebrüht hat, eingebunden, damit er beim Herausnehmen nicht zerfällt. Nach dieser Vorbereitung legt man den Schinken in einen Topf, in dem er bequem Platz hat; gießt so viel kaltes Wasser darauf, daß er knapp bedeckt ist, und stellt ihn auf den Herd. Ist der Schinken dicht vor dem Kochen, so prüft man das Kochwasser durch Kosten, ob es auch nicht zu salzig ist und nicht zu sehr nach Rauch schmeckt. Wenn dies der Fall ist, so erneuert man das Kochwasser und läßt dann den Schinken langsam auf schwachem Feuer in 3—4 Stunden garziehen. Durch starkes Kochen wird das Fleisch faserig und trocken, den Grad des Garseins erprobt man durch Anstechen des Fleisches mit einer dünnen Spindel. Beim Anrichten zieht man zuerst die Schwarte ab, löst dann die Knochen aus und schneidet die Fleischstücke in gleichmäßige Scheiben, die auf der Schüssel geordnet und

mit wenig Schinkenbrühe begossen werden. Man reicht gekochten Schinken als Beigabe zu Gemüse oder gibt ihn, mit ausgestochenen Kartoffeln und gebräunten Zwiebeln verzehrt, mit Madeira-Soße zu Tisch. (Nr. 133.)

218. Schinken mit Burgunder-Soße. Ein nach Nr. 217 gekochter Schinken wird mit einer nach Nr. 113 zubereiteten Soße zu Tisch gegeben. Beim Ausschneiden des Schinkens wird zuerst die Schwarte abgezogen; dann werden mit einem scharfen flachen Messer rechtwinklig zum mittleren Röhrenknochen Scheiben geschnitten. Gewöhnlich schneidet man nur einen Teil des Schinkens auf und legt die Scheiben schuppenartig auf eine Hälfte der Bratenschüssel, während man den angeschnittenen Schinken auf der anderen Hälfte der Schüssel in einem Kranz von grünen Salatblättern und in Viertel geschnittenen Eiern anrichtet.

219. Schweinslende gebraten. Eine Schweinslende wird von allem Fett befreit, mit dünnen Speckfäden gespickt, gesalzen, auf eine dünne Speckplatte in die Pfanne gelegt, mit 20 g kochender Butter übergossen und auf hellem Feuer unter fortwährendem Beschöpfen in 15—20 Minuten braun gebraten. Das Fleisch muß innen rosa und saftig sein. Die Bratbutter, womöglich mit 1 Teelöffel in saurer Sahne angerührtem Kartoffelmehl gebunden, wird als Soße gereicht.

220. Schweinslende geschmort mit Madeira-Soße. Die Schweinslende wird, wie in voriger Nummer beschrieben, vorbereitet und 10 Minuten gebraten, dann gibt man 1 Teelöffel in kaltem Wasser angerührtes Mehl, sowie 1 Eßlöffel Madeira an die Soße und beschöpft nun während weiterer 10—15 Minuten den Braten mit der sämigen Soße.

221. Schweinsrippchen. Das Rippenstück wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, so daß möglichst an jeder Scheibe ein Rippenchen bleibt. Der Schlusfknochen an jedem einzelnen Rippen wird abgehakt, das Fleisch dann mit dem angefeuchteten Fleischklopper von beiden Seiten geklopft, gesalzen, bekrustet (s. S. 255) und in 50 g heißer Butter oder einer Mischung von Butter und Fett auf beiden Seiten braun gebraten.

222. Schweinsrippchen geschmort. 6 Schweinsrippchen (750 g) werden geklopft, mit etwas Pfeffer bestreut, gesalzen

und leicht in Mehl eingehüllt. Sind die Rippchen sehr fett, so wird vorher das Fett abgelöst, in Würfel geschnitten, ausgebraten und nun zum Anbraten benützt. Andernfalls bräunt man 50 g Butter und brät die Rippchen schnell auf beiden Seiten darin an. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser daran, tut eine Gewürzgabe und eine Zwiebel dazu und läßt die Koteletten so zugedeckt langsam 1 Stunde schmoren. Die Soße wird mit 1 Eßlöffel in kaltem Wasser aufgelöstem Mehl sämig gekocht und mit 1 Eßlöffel Mostich und etwas Essig abgeschmeckt.

223. Speckscheiben im eigenen Fett gebraten. 500 g gepökelten, geräucherten Schweinebauch schneidet man in fingerdicke Scheiben; diese Scheiben werden in die Bratpfanne gelegt und aufs Feuer gestellt. Es brät nun etwas Fett aus und die Speckscheiben rösten in dem Fett gar. Dies Gericht paßt zu neuen Kartoffeln besonders gut.

224. Gebackene Schinkenscheiben. 750 g rohen, gepökelten und geräucherten Schinken oder Kasseler Rippensteck schneidet man in 1—2 cm dicke Scheiben. Jede Scheibe wird in Mehl gewendet, in einen dickflüssigen Eierfuchenteig getaucht und in dampfend heißem Fett wie ein Kotelett braun und gar gebraten. Zum Teig verquirlt man $\frac{1}{8}$ l Milch mit 75 g Mehl, 2 ganzen Eiern und 1 Teelöffel Salz. Die gebaknen Schinkenscheiben werden als Beilage zu Gemüse und zu grünem oder Kartoffelsalat gereicht.

225. Schweinesülze oder Gallert. 500 g Schweinefleisch, 500 g Ohren und Schnauze und 1 Kalbsfuß werden mit 3 l kaltem Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Gewürzgaben, 1 Zwiebel mit Schale und 2 Eßlöffeln in 10 g Butter braun gebratenem Wurzelzeug angebraten und 3—4 Stunden gekocht. Das Fleisch muß ganz weich sein und sich mit Leichtigkeit von den Knochen lösen lassen. Die gewonnene Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, mit Salz und Essig scharf abgeschmeckt und, wenn nötig, geklärt (s. Seite 258). Das Fleisch, ebenso eine saure oder ein paar Pfeffergurken schneidet man in 1 cm große Würfel, gibt diese in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und gießt den geklärten Stand darüber. Wenn die Sülze steif geworden ist, so wird sie gestürzt und mit einer Olivensoße (Nr. 127/8) zu Tisch

gegeben. Die Sülze muß einen Tag vor dem Gebrauch fertiggestellt oder 4—5 Stunden in Eis gestellt werden. Es ist ratsam, das Fleisch einen Tag vor dem Fertigstellen der Sülze zu kochen, um zu sehen, ob der Stand genügend steif wird. Ist dies nicht der Fall, so gibt man vor dem Klären 10 Tafeln weißen Speiseleim (Gelatine) an die Brühe. Fleischreste lassen sich sehr gut zur Bereitung von Sülzen verwenden, wenn man von Knochen und Schwarten, nötigenfalls unter Zugabe von Speiseleim, einen Stand herstellt und diesen über die in Würfel geschnittenen Fleischreste gießt.

226. Eisbeine. 2 kg gepökelte Dickbeine, auch Rüssel, Ohren, Füße und Schwanz sind hinzuzunehmen, werden sauber gewaschen, in 3 l kaltem Wasser mit 2 Gewürzgaben und 1 Zwiebel angesetzt und in 3—4 Stunden weichgekocht. Man gibt dieses Gericht mit Sauerkohl (Nr. 365) und Zwiebelsuppe oder mit Sauerkohl und Erbsenbrei zusammen zu Tisch.

227. Jägeressen. a) **Nichelsteiner Fleisch.** 250 g Schweinefleisch, 250 g Rindfleisch werden in 2 com große Würfel geschnitten, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und in 30 g brauner Butter anbrät. 750 g Kartoffeln, geschält und in Scheiben geschnitten, werden kalt angesetzt, einmal aufgekocht und abgegossen. 750 g Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzel, nach Belieben auch andere Gemüse, werden vorbereitet und in Scheiben geschnitten. Lagertweise schichtet man nun Fleischwürfel, Kartoffel- und Gemüsescheiben, dazu noch 1 fein geschnittene Zwiebel und 80 g Rindermark in Stückchen, in eine Puddingform und gießt $\frac{1}{2}$ l kochendes, gut gesalzenes Wasser darüber. Kartoffeln bilden die oberste Lage. Die fest geschlossene Form muß im Wasserbade 3 Stunden kochen. In der Hälfte der Kochzeit öffnet man sie und prüft das Gericht auf den Salzgehalt. b) **Spanisch Frito.** 250 g Schweinefleisch, 250 g Rindfleisch und $1\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln werden vorbereitet wie oben. Kartoffelscheiben und angebräunte Fleischwürfel werden ebenso wie für Nichelsteiner lagertweise in eine Puddingform geschichtet, die im Wasserbade 3 Stunden kochen muß. Nach $1\frac{1}{2}$ stündiger Kochzeit fügt man $\frac{1}{4}$ l saure Sahne zu und schmeckt das Gericht auf Salz ab. Beide Gerichte werden in tiefer Schüssel angerichtet.

Die Hausflächterei.

Das Schweinschlachten im Hause wird meistens unter Zuhilfenahme eines Schlächters vollzogen. Schweine im Alter von einem Jahre mit einem Gewicht von 75—100 kg sind am geeignetsten zum Schlachten. Die Reihenfolge der Arbeiten beim Schlachten ist nun folgende:

Nachdem das Schwein durch einen Schlag auf den Kopf betäubt worden ist, wird es gestochen, d. h. durch einen tiefen Stich in den Hals getötet. Man läßt nun das Tier ausbluten; dabei hebt und bewegt man die Hinterfüße des Schweines, damit das Blut vollständig abfließt und fängt dasselbe in einem Topfe auf, in welchem es nach Zusatz von einem Eßlöffel Salz gerührt wird, bis es abgekühlt ist. Dann wird das Schwein in einen Trog gelegt und mit kochendem Wasser überbrüht, so daß man die Borsten abkratzen kann. Nachdem das geschehen ist, wird das Schwein an den Hinterbeinen aufgehängt und der Bauch durch einen Längsschnitt geöffnet; die Eingeweide werden herausgenommen und dabei wird der Darm sofort an beiden Enden fest zugebunden. Herz, Nieren, Milz, Lunge und Leber werden gesondert in eine Schüssel gelegt. Der Kopf wird vom Rumpfe abgetrennt und das Tier dann der Länge nach durchgeteilt; beide Hälften werden nun nacheinander zerlegt. Dabei schneidet man zuerst den Bauchlappen ab, nimmt das Lendenstück, das unterhalb des Rückens liegt, heraus und löst die Hinterkeulen oder Schinken ab. Von diesen haßt man das unterste Ende, die Eisbeine, ab und löst den Schlußknochen heraus. Dann schält man vom ganzen Rücken das Fett ab und teilt ihn in drei Teile. Das dem Halse am nächsten gelegene Stück nennt man Stamm, das mittlere Stück ist das Karree oder Rippenstück, und der hinterste, den Keulen zunächst gelegene Teil des Rückens, heißt Mär- oder Märbebraten, Weißbraten oder Lendenstück. Ebenso wie die Hinterkeulen werden auch die Vorderkeulen abgetrennt; man löst an ihnen wieder das Eisbein ab und nimmt auch den Schaufelknochen heraus. Nachdem nun so das ganze Schwein zerlegt worden ist, werden die einzelnen Teile geordnet. Das Fett, bei dem man Flumen- oder Fliesenfett und Darmfett unterscheidet

(letzteres muß in oft zu wechselndem Wasser lange gewässert werden), wird zusammengelegt.

Zu den Schweinsknochen ordnet man: die abgehackten Rippen, Beine, Kopf, Schwanz, Schluß- und Schaufelknochen. Zum Einpökeln bestimmt man die Schinken, den Hamm- und Märbraten (von letzterem wird der Lachs- schinken bereitet), den fetten und durchwachsenen Speck, sowie auch die Eisbeine, wenn diese nicht frisch verwendet werden. Das Pökeln darf aber nicht am Schlachttage vorgenommen werden, sondern hat erst am nächsten Tage, nachdem das Fleisch völlig abgekühlt ist, zu geschehen. Ist nun das Fleisch geordnet, so nimmt man die Reinigung der Därme vor, welche die größte Sorgfalt erfordert. Zuerst löst man das äußere Fett vorsichtig, ohne einzuschneiden, ab, legt dann den Darm in einen Eimer und schneidet die beiden zugebundenen Enden ab. Das eine Ende hält man mit einer Hand fest, durchspült den Darm mit Wasser und streicht dabei mit der anderen Hand den Darminhalt hinunter. Darauf dreht man den Darm um, sodaß die Innenseite nach außen kommt, reibt diese tüchtig mit Salz ab, teilt nun den Darm in einzelne Stücke und wäscht diese noch etliche Male in nur lauwarmem Wasser, denn heißes Wasser macht die Därme hart und läßt sie zusammengehen. Dann speilt oder bindet man die Darmstücke an der einen Seite zu und legt sie bis zum Gebrauch in kaltes Wasser, das mehrmals erneuert werden muß. Magen und Blase des Schweines werden ebenso sorgfältig gereinigt. Nachdem man nun noch die notwendigen Gewürze bereitgestellt hat, die am besten schon am Tage vorher vorbereitet worden sind, kann

228. das Würstmachen beginnen. Dabei hat man vor allem für einen Kessel voll springend kochenden Salzwassers zu sorgen (auf 20 l Wasser 500 g Salz), in welchem zuerst die Fleischstücke überwellt und zuletzt die Würste gar gekocht werden; beim Garmachen der Würste darf aber das Wasser nur noch ganz leise kochen.

229. Leberwürst. Von 2½ kg Bauchfleisch löst man die Schwarte vorsichtig ab und läßt das Fleisch mit 500 g Kalbfleisch zusammen ½ Stunde überwellen. Die abgelöste Schwarte wird in einem Netz die gleiche Zeit in das kochende

Wasser gehängt. $1\frac{1}{4}$ kg Schweinsleber werden in Scheiben geschnitten, doch so, daß die einzelnen Scheiben nicht ganz durchgeschnitten werden, sondern noch miteinander zusammenhängen. Die Leber wird in eine Schüssel gelegt und mit kochendem Wasser aus dem Kessel überbrüht. Das gekochte Fleisch, die Schwarten und die Leber werden nun durch die Fleischmaschine genommen und dann mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Ingwer und Mustatblüte abgeschmeckt. Diese Fleischmasse wird tüchtig durchgerührt und mittels einer Wurststopfmaschine oder durch einen Wursttrichter nicht zu stramm, aber gleichmäßig in vorbereitete Därme gefüllt, welche dann zugebunden werden. Die Würste dürfen nicht zu stramm gefüllt werden, weil sie sonst beim Kochen plazen. Die fertigen Würste legt man in den Kessel in nur ganz lauwarmes Wasser und läßt sie darin $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden ziehen. Dann müssen sie an der Luft oder in kaltem Wasser abkühlen und werden frisch verbraucht oder, wenn sie sich längere Zeit halten sollen, etwas überräuchert.

230. Leberwurst in der Schüssel. Die eben angegebene Leberwurstmasse kann auch statt in Därme, in eine Pfanne oder Schüssel gefüllt werden, die man zudeckt und in kochendes Wasser stellt, sodaß die Wurstmasse darin in $1\text{—}1\frac{1}{2}$ Stunden gar wird. Wenn man die Wurstmasse nach dem Erkalten mit Fett begießt, ist sie mehrere Wochen frisch zu erhalten.

231. Wellwurst (warme, frische Wurst). a) Leberwurst. 1 kg Bauchfleisch und $\frac{1}{2}$ kg Schwarten werden weich gekocht und zusammen mit $\frac{1}{2}$ kg Schweinsleber durch die Fleischmaschine genommen. $\frac{1}{4}$ kg Semmel wird in kleine Würfel geschnitten, in wenig Schweinsbrühe weichgedämpft und zu der Fleischmasse gefügt, die man nun mit dem nötigen Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, wenig gestoßenen Gewürzkörnern, sowie etwas pulverisiertem Majoran und Thymian abschmeckt und locker in 20 cm lange vorbereitete Darmenden füllt. Die zugebundenen Würste kocht man vorsichtig etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang und verwendet sie frisch, nur in Wasser gewärmt oder in Fett gebraten. b) Blutwurst bereitet man auf dieselbe Weise, nur gibt man zu der Fleischmasse statt der Leber $\frac{3}{4}$ l frisches Schweineblut.

c) Graupenwurst. Zu der eben beschriebenen Fleischmasse fügt man an Stelle der Semmel 250 g in Schweinsbrühe recht weich gekochte grobe Graupen oder Grütze. Diese Wurstmasse (a, b und c) kann man in kleinem Haushalte ebenfalls in der Schüssel zubereiten.

232. Blutwurst. 6 kg Backen- und Bauchfleisch, $\frac{1}{2}$ Lunge, $\frac{1}{2}$ Herz und $\frac{1}{2}$ Zunge werden ungefähr eine Stunde im Kessel gekocht und dann mit 500 g weichgekochter Schwarzen zusammen in ganz kleine Würfel geschnitten. Diese Fleischmasse wird mit feingestoßenem Salz, Pfeffer, engl. Gewürz, Nelken und Majoran kräftig abgeschmeckt, mit $\frac{1}{2}$ l Blut untermischt und vorsichtig in Därme gefüllt, welche zugebunden und dann in schwach kochendem Wasser gar gekocht werden, wie es bei der Herstellungsregel für Leberwurst (Nr. 229) beschrieben ist.

233. Zungenwurst. Man bereitet dieselbe Fleischmasse wie zur Blutwurst (Nr. 232), schneidet jedoch eine gepökelte Schweinszunge in Streifen oder Scheiben und füllt diese abwechselnd mit der Wurstmasse in vorbereitete dicke Därme oder den Schweinemagen, verschließt die Därme durch Zubinden, den Magen durch Zunähen, kocht nun die Würste langsam 1 Stunde, preßt sie während des Erkaltes zwischen zwei Brettchen und läßt die Wurst einige Tage räuchern.

234. Bratwurst. 1 kg durchwachsenes Schweinefleisch wird roh dreimal durch die Fleischhackmaschine gegeben, mit Salz, etwas gestoßenem weißen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel gestoßener Nelken, nach Belieben auch einem Teelöffel Kümmel und etwas pulverisiertem Thymian und Majoran vermischt, gut abgeschmeckt und vorsichtig in dünne Schweinsdärme gefüllt. Diese Bratwurst wird frisch gebraten oder in polnischer Soße gekocht und mit Sauerkohl zusammen zu Tisch gegeben. Auch geräuchert findet die Bratwurst in derselben Weise Verwendung und bildet außerdem, mit Spinat oder Braunkohl zusammengestellt, ein beliebtes Gericht.

235. Brühwürstchen (Wiener, Selch-, Bratwürstchen, Sautischen). 250 g mageres Schweinefleisch und 250 g Schweinerückenfett nimmt man roh dreimal durch die Maschine, vermischt diese Fleischmasse mit etwas Salz, einer Prise Pfeffer und nach Belieben auch etwas fein gewiegten

Trüffeln und füllt sie mit einem Wursttrichter in beliebig lange Stücke von Hammeldärmen. Diese Würstchen kann man in kochendem Wasser in 10 Minuten garziehen lassen oder sie in Ei, Mehl, Semmel und etwas Salz wälzen, worauf sie in dampfendem Fett schwimmend oder in der Pfanne in Fett gebraten werden. Sie passen als Beilage zu Linsen oder Sauerkoohl.

236. Mett- oder Schlackwurst. 3 kg mageres Schweinefleisch und $\frac{3}{4}$ kg grüner Speck werden dreimal durch die Maschine genommen, mit 100 g feinem Salz, 10 g Zucker, 8 g Salpeter und 10 g gestoßenem weißen Pfeffer vermischt und recht fest in vorbereitete $\frac{1}{2}$ m lange Schweinsdärme gefüllt. Die zugebundenen Würste läßt man an einem kühlen, aber frostfreien Orte 2 Tage hängen, drückt sie dann, wenn nötig, noch etwas nach, bindet sie kürzer und läßt sie dann 10—12 Tage recht langsam räuchern.

237. Zerbelatwurst. 5 kg Schweinefleisch und $2\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch befreit man von Haut, Sehnen und Knochen und hackt es fein; ein Gemenge von 250 g Salz, 30 g Salpeter und 50 g halbzerstoßener Pfeffer wird mit dem Fleische vermischt und dieses fest in Rindsdärme gefüllt. Man legt man die Wurst 4 Tage lang in Salzlake, hängt sie darauf 4 Tage in die Luft, 2 Tage in den Rauch, dann wieder in die Luft. Zuletzt hängt man sie nochmals 2 Tage in den Rauch und bewahrt sie dann an einem luftigen Orte.

238. Gänseleberwurst. Eine mittelgroße Gänseleber wird durch die Maschine gegeben. 375 g durchwachsenes Schweinefleisch (am besten Bauchfleisch) wird halbgar gekocht und ebenfalls durch die Maschine gedreht oder in zierliche Würfel geschnitten. 2 große Zwiebeln werden geschält, grob geschnitten, in 1 Eßlöffel Fett weich gedünstet und auch durch die Maschine getrieben. Diese Fleischmasse vermischt man nun mit Salz, Pfeffer und etwas pulverisiertem Majoran, schmeckt sie ab und füllt sie in einen etwa 40 cm langen vorbereiteten Schweinsdarm. Diese Wurst läßt man in ganz schwach kochendem Wasser in etwa einer Stunde garziehen. Man kann sie frisch sowohl als etwas überräuchert verwenden.

Das Pökeln und Räuchern.

239. Das Pökeln des Rind- und Schweinefleisches.

Ehe das Fleisch zum Pökeln in Stücke geteilt wird, muß es wenigstens 24 Stunden gelegen haben und völlig erkaltet sein. Man unterscheidet beim Pökeln zwei Verfahren, nämlich: das Pökeln mit und das Pökeln ohne Lake. Bei dem Pökeln ohne Lake reibt man jedes einzelne Stück Fleisch mit Salz und Salpeter sorgfältig ein und rechnet dazu auf $7\frac{1}{2}$ kg Fleisch 500 g Salz und 20 g Salpeter. Die einge-riebenen Fleischstücke legt man dicht nebeneinander in ein festes eichenes Faß, dessen Boden man vorher mit Salz und Salpeter bestreut hat. Zwischen jede Lage Fleisch gibt man ebenfalls Salz und Salpeter, gleichmäßig verteilt, obenauf Salz. Um dem Fleische einen würzigeren Geschmack zu geben, kann man auch grob zerstoßene Nelken, gestoßenen Pfeffer, englisch Gewürz, auch ein paar Wacholderbeeren unter das Salz mischen, das Fleisch damit einreiben und zwischen jede Lage Fleisch auch einige Lorbeerblätter streuen. Nachdem auf diese Weise das Faß passend und dicht voll-gefüllt ist, läßt man es fest zuspunden und rollt es täglich mehrere Male auf dem Boden hin und her, damit die sich bildende Lake jedes einzelne Fleischstück bespült. Große Stücke, wie Schinken und dergl., müssen vier Wochen lang liegen, ehe sie durchpökeln, kleinere dagegen sind nach drei Wochen verwendbar. Ehe man den Schinken pökelt, ver-sieht man ihn unten am Hauptknochen mit einem Schnitt und gibt in diesen etwas Salz, damit das Fleisch am Knochen nicht schlecht wird. Wenn man das Faß geöffnet hat und noch Fleischstücke darin liegen lassen will, so muß man die-selben mit einem hölzernen Deckel bedecken und diesen durch einen Stein beschweren. Das Fleisch muß dann aber täglich umgelegt und mit Lake beschöpft werden. Kleinere Fleischstücke werden auf dieselbe Weise ein-gepökelt, nur legt man sie, nachdem sie mit Salz und Salpeter eingerieben sind, statt in ein Faß, in einen passenden Topf, dreht sie täglich um und beschöpft sie mit der sich bil-denden Lake. Bei dem Pökeln mit Lake rechnet man auf $7\frac{1}{2}$ kg Fleisch 250 g Salz und etwas gestoßenen Pfeffer

zum sofortigen Einreiben der einzelnen Fleischstücke. 2 l Wasser läßt man mit 500 g Salz, 15 g Salpeter und 1 Eßlöffel Zucker heiß werden (nicht kochen), damit sich Salz, Zucker und Salpeter ordentlich auflösen, und gießt die Flüssigkeit, wenn sie vollständig erkaltet ist, über die mit Salz eingeriebenen, in ein passendes Gefäß gelegten Fleischstücke. Dieselben müssen nun ebenfalls täglich umgelegt werden und sind je nach ihrer Größe nach 5 Tagen bis 2 Wochen verwendbar.

240. Rindszunge zu pökeln. Von einer Rindszunge schneidet man den Schlund ab, rikt die äußere Haut ein paar mal ein und reibt die Zunge mit einer Mischung von 40 g Salz, einer Prise Zucker und einer Prise Salpeter ein, bis sie ganz geschmeidig geworden ist. Dann legt man sie in ein möglichst enges Gefäß, übergießt sie mit Pökellate nach Nr. 239 und läßt sie 10 Tage lang pökeln, indem man sie täglich zweimal umwendet.

241. Gänsebrust zu pökeln (Spießgans). Eine Gans wird gerupft und abgeseigt. Darauf löst man das Brustfleisch auf beiden Seiten gleichmäßig ab, möglichst viel Haut auf allen Seiten daran lassend, und so vorsichtig, daß die Haut auf dem Brustknochen nicht verletzt wird, beide Brusthälften also zusammenhängen. Für eine Gänsebrust braucht man zum Pökeln 175 g Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker und 5 g Salpeter. Die Brust wird auf der Innenseite mit der Hälfte der Mischung eingerieben, die kleinen sich ablösenden Streifen werden hineingelegt, die Brusthälften zusammengeklappt, und nun wird die Haut ringsum mit überwendlichen Stichen zusammen genäht. Mit dem noch übrigen Salz reibt man die Gänsebrust auch von außen ein, legt sie in einen tiefen Topf und läßt sie so 7 Tage pökeln, indem man sie täglich zweimal umwendet. Darauf preßt man sie ein paar Stunden leicht zwischen zwei Brettchen, näht sie dann in einen Mullbeutel und läßt sie 3—4 Tage räuchern; alsdann preßt man sie noch einmal 12 Stunden lang leicht und verwahrt sie nun zu weiterem Gebrauche. Die bei Bereitung von Spießgans übrigbleibenden Teile der Gans werden entweder auch gepökelt und dann mit Sauerkraut zusammen gekocht, oder zur Bereitung einer Sülze verwendet (Gänsefüße s. Nr. 274).

242. Das Räuchern. Wenn man nicht über eine Räucher-
kammer mit Luftklappen zur Regulierung des Rauches
verfügt, dann läßt man das Räuchern der gepökelten Fleisch-
stücke oder Würste am vorteilhaftesten beim Fleischer vor-
nehmen, doch genügen bei Anwendung der entsprechenden
Vorsicht auch gewöhnliche Schornsteine. Zur Räucherzeu-
gung verwendet man am besten Wacholderbeersträucher,
Eichen- oder Buchenholzspäne. Vor dem Räuchern muß das
Pöckelfleisch einige Zeit in der Luft gehangen haben. Dann
wickelt man die Fleischstücke in Papier oder Leinwand, um
sie vor dem Schwarzwerden zu bewahren, und hängt kleinere
Stücke und Würste eine, größere 2—3 Wochen in den Schorn-
stein. Zur weiteren Aufbewahrung sind nur luftige, trodene
Orte geeignet. Man räuchert das Fleisch, um es bei längerer
Aufbewahrung vor Fäulnis zu schützen. Durch mehrmaliges
Einreiben mit Holzeßig kann man dem Pöckelfleisch oder der
Wurst, auch ohne Räuchern, einen Rauchgeschmack geben und
sie gleichfalls längere Zeit genießbar erhalten. Man nennt
dies künstliche Räucherung, während die vorherbeschriebene
die natürliche Räucherung ist.

Das Wildbret.

243. Allgemeines über das Wildbret. Die Zubereitung
von Wildbraten ist ziemlich gleich der der übrigen Braten.
Wildfleisch ist sehr leicht verdaulich, weil es wenig Fett und
sehr viel Muszugstoffe enthält und ist wertvoll für die Küche,
weil es eine angenehme Abwechslung in den Speisezetteln
bringt. Es muß immer besonders gut abgehangen sein, da die
Muskeln der Tiere durch die reichliche Bewegung stark aus-
gebildet sind und sich deshalb erst nach längerem Abhängen
durch Bildung von Milchsäure lockern. Das Abhängen ge-
schieht am besten im Fell, doch hat man darauf zu achten,
daß das Wild vorher ausgebrochen worden ist, d. h. daß die
Eingeweide entfernt worden sind. Der Art nach unterscheidet
man Haar- und Federwild. Zum Haarwild rechnet man
Hase, Reh, Hirsch, Wildschwein, zum Federwild gehört alles
Wildgeflügel wie Fasan, Rebhuhn, Wirtshuhn, Schnepfe,
Auerhahn, Wildente usw.

244. Erkennungszeichen junger Hasen. Die Ohren oder Böffel der Hasen lassen sich der Länge nach leicht einreißen, die Kopfhaut zwischen den Ohren, welche bei alten Hasen festgewachsen ist, kann man bei jungen Hasen in die Höhe ziehen; die Krallen sind noch nicht abgelaufen. Der ganz junge, nicht über ein Jahr alte Hase hat auf der Stirn einen weißen Fleck.

245. Hasen vorzubereiten. Der Hase wird mit den Hinterläufen an 2 starke Nägel aufgehängt, und das Fell der Hinterläufe wird mit einem scharfen Messer ringsherum an den Gelenken durchschnitten. Nun macht man an der Innenseite der Hinterläufe einen Einschnitt in das Fell vom Gelenk bis herunter zum Schwanz und löst es nun vorsichtig von den Hinterläufen ab. Dann faßt man das Fell fest mit beiden Händen und zieht es kräftig nach unten, dem Hasen über den Kopf. Bei einiger Übung läßt es sich auf diese Weise leicht herunterstreifen. An den Vorderläufen angelangt, zieht man dieselben aus dem Fell heraus, streift es noch bis an die Ohren herunter und schneidet diese vom Kopfe ab, sodaß sie an dem Fell bleiben. Ist der Bauch des Hasens noch nicht geöffnet, dann schneidet man ihn jetzt mit einem Längsschnitt auf und nimmt die Eingeweide mit Herz, Lunge und Leber heraus. Das unterste Stück der Hinterläufe wird im letzten Gelenk abgehakt. Die Vorderläufe werden vom Kumpf abgelöst und die Rippen bis an den Rücken verkürzt; der Hals wird abgeschlagen. Bereitet man den Hasen an selben Tage zu, dann wäscht man ihn nun schnell in kaltem Wasser, ohne ihn wässern zu lassen, und häutet ihn. Andernfalls hebt man ihn ungewaschen auf.

246. Hasen zu braten. Ist eine Hasenpfanne vorhanden, so kann man den Hasen im ganzen, d. h. Rücken- und Hinterläufe in einem Stück, zubereiten. Vorteilhafter ist es jedoch, den Rücken ab- und die Hinterkeulen auseinander zu haben, da letztere festere Muskelfasern haben und längere Zeit zum Garwerden brauchen als der Rücken. Brät man Rücken und Hinterläufe ungeteilt, so kann es leicht geschehen, daß letztere nicht weich werden oder, wenn man dies erwartet, der Rücken trocken geworden ist.

Der Hasenrücken wird mit einem flachen, scharfen Messer gehäutet, mit 2—3 Reihen feiner Speckfäden auf jeder Seite

gespickt, gesalzen, in die Pfanne gelegt, mit 125 g kochender Butter übergossen und im geschlossenen heißen Ofen in 25 bis 30 Minuten gargebraten (s. Nr. 133). Die Keulen werden von beiden Seiten gehäutet, wie die Kalbskeule gespickt, gesalzen, mit 100 g kochender Butter übergossen und in einer Stunde unter häufigem Beschöpfen gargebraten. Bei beiden Braten gibt man während der letzten 10 Minuten $\frac{1}{4}$ l saure Sahne mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl verquirlt an die Soße und beschöpft das Fleisch damit. Ist der Braten weich, so wird die Soße durch ein Sieb gegossen und mit Salz abgeschmeckt. Man kann Rücken und Keulen des Hasen auch in einer Pfanne braten, indem man die Keulen zuerst, und nachdem diese eine halbe Stunde gebraten haben, den Rücken hineinlegt. Die Vorderläufe werden gespickt, während des Bratens 15 Minuten mit in die Pfanne gelegt. Vorteilhafter ist es jedoch, die Vorderläufe in einem kleinen Tiegel zu schmoren, da sie zu dünn sind und beim Braten leicht vertrocknen. Ein alter Hase braucht längere Zeit, als eben angegeben, zum Gartwerden. Die Keulen eines alten Hasen werden ebenfalls besser geschmort als gebraten. Beim Zerlegen eines Hasenbratens wird der Rücken, je nach der Größe, in 4—6 Querteile und jede Keule in ungefähr drei Teile gehackt.

247. Hase geschmort oder gedämpft. (Verwendung für alte Hasen). Zwei Hasenkeulen werden gehäutet, nach Belieben auch gespickt, gesalzen, in 6—8 Stücke geteilt und in 60 g Butter von allen Seiten braun angebraten. Dann fügt man eine kleine Zwiebel und eine Gewürzgabe dazu, gießt $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser darüber und läßt den Hasen fest verschlossen $2\frac{1}{2}$ Stunden lang langsam schmoren. Die Soße wird mit 1 Teelöffel Mehl, in kaltem Wasser oder saurer Sahne verquirlt, sämig gekocht und mit Salz abgeschmeckt. Anstatt den Braten zu spicken, kann man auch einzelne Speckscheiben zwischen die Hasenstücke legen.

248. Hasenklein oder Hasenpfeffer oder Schwarzhase. Der zerspaltene, abgezogene Kopf des Hasen, aus dem man die Augen entfernt hat, sowie Lunge, Herz, Hals, Rippen und Bauchlappen werden mehrmals sauber gewaschen, in nicht zu große Stücke zerlegt, in kochendem Salzwasser einmal

überwellt und abgegossen. Dann läßt man das Fleisch in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit etwas Essig, Salz und einer Gewürzgabe weichkochen. Diese Hasenbrühe wird zur Herstellung einer nach Nr. 116 zu bereittenden Specksoße verwendet, in welcher die weichgekochten von den Knochen befreiten Fleischstücke angerichtet werden.

249. Kaninchen können ebenso wie Hasen vor- und zubereitet werden. Wilde Kaninchen kann man vor dem Braten mit Mostrich bestreichen.

250. Erkennungszeichen junger Rehe. Junge Rehe kann man an der Größe erkennen; denn sie sind kleiner und zierlicher als alte Rehe. Den besten Geschmack besitzt das Fleisch von einjährigen Tieren. Gutes Rehfleisch muß eine dunkelrote Farbe haben, weich und saftig sein. Die zum Braten brauchbaren Stücke sind: Rücken, Keule und Blatt (Schulterstück) des Tieres.

251. Reh vorzubereiten. Die Vorbereitung des Rehess gleicht der des Hasen. Der Unterschied besteht nur darin, daß man das Reh zum Abziehen hinlegt, nicht aufhängt, und das Fell an der Innenseite der vier Läufe und am Bauche entlang aufschneidet und dann abstreift.

252. Rehrücken oder -ziemer. Ein Rehrücken, 2— $2\frac{1}{2}$ kg schwer, wird gewaschen, gehäutet, in dichten Reihen gespickt, gesalzen, in die Pfanne gelegt, mit 200 g lockender Butter übergossen, $\frac{3}{4}$ Stunden im heißen Ofen gebraten (s. Nr. 133) und wie der Kalbsrücken (Nr. 172) beendet.

253. Rehkeule. Eine Rehkeule, $1\frac{1}{2}$ —2 kg schwer, wird gewaschen, gehäutet und wie die Kalbskeule gespickt und zubereitet. Dauer der Bratzeit 1 Stunde.

254. Rehblatt geschmort. Aus einem Rehblatt löst man die Knochen soviel wie möglich heraus, umbindet das Fleisch mit gebrühtem Faden und bereitet es dann, ohne es in Stücke zu zerlegen, wie den Hasen in Nr. 247 zu. Dauer der Schmorzeit $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

255. Zubereitung von Hirschfleisch. Die Zubereitung von Hirschfleisch ist gleich der von Rehfleisch, nur mit dem Unterschiede, daß der Hirschziemer oder -rücken 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden gebraten wird und die Keulen in Stücken 3 Stunden

lang schmoren müssen. Hirschfleisch gewinnt an Güte, wenn man es vor der Zubereitung 2—3 Tage in Buttermilch oder verdünnten Essig einlegt.

256. **Wildschweinskeule gepökelt zu kochen.** Die Wildschweinskeule, 5—6 kg schwer, wird nach Nr. 239 gepökelt. Vor der Zubereitung wässert man sie einige Stunden und setzt sie dann mit soviel heißem Wasser, daß die Keule gerade davon bedeckt ist, auf. Dieses Wasser schmeckt man kräftig mit Essig und Salz ab, gibt 6 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter und 1 große Zwiebel daran, bringt das Fleisch auf starkem Feuer schnell zum Kochen und läßt die Keule an der Seite des Herdes langsam in 3 bis 4 Stunden gar werden. Die Wildschweinskeule wird zerlegt wie die Schinken in Nr. 218. Man richtet sie, mit Lorbeerblättern und Zitronenscheiben verziert, an und reicht eine Oliven- oder Cumberlandssoße dazu.

257. **Wildschweinskeule oder -rücken ungepökelt zu braten** (6 kg). Das Wildschweinsfleisch wird gut geklopft. 4 l Essig werden mit einer großen eingekerbten Zwiebel, 2 Gewürzgaben sowie 8 Wacholderbeeren aufgekocht und erkaltet über das geklopfte Fleisch gegossen. In dieser Weise bleibt es drei Tage liegen und wird täglich einmal umgewendet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, reibt es mit Salz ein, legt es in die Bratpfanne, gibt 1 l Wasser, 1 Flasche Rotwein und etwas vorbereitetes Suppengrün daran und läßt das Fleisch nun unter häufigem Begießen im gut erhitzten Bratofen 3 Stunden lang braten. Man legt das Fleisch zuerst mit der Schwarte nach unten in die Pfanne und wendet es nach 1½ Stunden. Während der Braten gar wird, vermischt man 150 g zerlassene Butter mit so viel geriebenem Schwarzbrot, daß eine derbe Masse entsteht, und gibt an diese einen gestrichenen Eßlöffel Zucker, ½ Teelöffel Salz, 1 Messerspitze feinen Zimt und eine Messerspitze gestoßene Nelken. Nach 3 Stunden bedeckt man den Braten auf der Oberseite mit dieser Masse, drückt diese mit einem flachen Messer recht fest an, beträufelt sie mit Bratenfett und läßt das Fleisch nun noch ½ Stunde bei guter Oberhitze braten, bis die Kruste ganz troß geworden ist. Es ist ratsam, den so bereiteten Wildschweinsbraten bei Tisch zu zerlegen,

weil die Kruste durch das Zerteilen leidet und der Braten damit das Ansehen verliert. Zur Herstellung der Soße wird der Bratensatz vom Boden und den Rändern der Pfanne abgepinselt, mit einer dunklen Mehlschwitze verkocht und diese Soße dann mit 1 Eßlöffel Johannisbeergallert abgeschmeckt, statt dessen kann man zum Wildschweinsbraten auch eine Cumberlandsoße reichen.

258. Wildschweinskopf. Man kauft den Schweinskopf gewöhnlich schon abgeseugt und soweit vorbereitet, daß man ihn nur noch sorgfältig zu reinigen hat. Man muß dabei besonders die Augenhöhlen, die Schnauze und die Zunge beachten. Der gereinigte Schweinskopf wird 4—6 Stunden lang in öfter zu wechselndem Wasser gewässert, dann sorgfältig in ein Tuch eingebunden und in einen passenden Topf gesetzt. Nun übergießt man ihn mit so viel leicht mit Essig abgeschmecktem Wasser, daß er knapp davon bedeckt ist, tut 10 Wacholderbeeren, 2 große Zwiebeln, etwas Majoran und etwas Thymian sowie 2 Gewürzgaben und 1 Eßlöffel Salz daran, und läßt den Schweinskopf langsam so lange kochen, bis er sehr weich ist (etwa 4 Stunden). Dem Kochwasser kann auch eine Flasche Rotwein zur Verbesserung des Geschmacks zugesetzt werden. Wenn der Schweinskopf gar ist, so hebt man ihn vorsichtig aus der Brühe, nimmt das Tuch davon ab, richtet ihn auf einer großen Schüssel an und verziert ihn nach Belieben mit Zitronenscheiben, Petersilienbüscheln usw. Die Zunge schält man so weit wie möglich ab und steckt dem Schweinskopf eine Zitrone ins Maul, ehe man ihn aufträgt. Man reicht ihn mit Senf- oder Cumberlandsoße.

Zahmes Geflügel.

259. Erkennungszeichen jungen Geflügels. Junge Hühner haben leicht ausziehbare Federn, einen kleinen roten Kamm und einen leicht eindrückbaren Brustknochen. Junge Tauben haben spitze Krallen und einen weichen Schnabel. Junge Gänse haben eine weiche Gurgel, welche sich leicht zusammendrücken läßt, und leicht einreißbare Schwimnhäute.

260. Geflügel vorzubereiten. Hühner werden getötet, indem man ihnen mit einem kräftigen raschen Schnitt die

Pulsader am Halse durchschneidet, ohne die Halswirbel zu verletzen. Nun rupft man sie, am besten, solange sie noch warm sind, von unten nach oben, der Lage der Federn entgegengesetzt, ohne sie zu brühen; denn der Geschmack allen Geflügels wird durch Brühen beeinträchtigt. Dann schneidet man die Haut am Halse mit einem Längsschnitt auf, lockert den Kropf vorsichtig, damit er nicht zerreißt und zieht durch die Öffnung in der Halshaut die Gurgel und den Schlund heraus. Unterhalb der Brust, zwischen den Beinen, wird sodann die Bauchhaut aufgeschnitten; nachdem man mit den Fingern die Eingeweide erst an allen Seiten gelockert hat, zieht man sie, am Magen anfassend, vorsichtig heraus, ohne die Leber mit der Galle zu verletzen. An den Gelenken der Füße schneidet man ringsherum die Haut (aber nicht die Gelenke) durch und zieht die Sehnen, die nun sichtbar werden, aus den Keulchen, wodurch ihr Fleisch bedeutend lockerer wird. Nun fengt man das Geflügel, wäscht es schnell und sauber und bereitet es weiter nach Vorschrift zu. Tauben werden getötet, indem man ihnen mit raschem Griff den Kopf abreißt, im übrigen werden sie wie Hühner vorbereitet. Gänse und Enten ebenso, nur werden sie durch einen Stich oder Schnitt in das Genick getötet, worauf man sie gut ausbluten läßt und das Blut in einem Topfe mit etwas Essig auffängt. Der Essig verhindert das Gerinnen des Blutes. Das Blut wird in Butter gebraten oder zur Herstellung von Schwarz-sauer (Nr. 276) verwendet.

261. Hühner zu kochen. (Verwendung für altes Geflügel.) Ein altes Huhn wird nach Vorschrift vorbereitet, mit einem knappen Eßlöffel Salz in 2 l kochendes Wasser gelegt und mit gepuhtem, in Scheiben geschnittenem Wurzelzeug langsam weichgekocht. Die Dauer der Kochzeit beträgt $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden für halbjährige, bis 3 Stunden für ältere Hühner. Gekochtes Huhn ist mit Reis nach Nr. 79 zusammen anzurichten, oder zur Herstellung der Gerichte 262, 263 zu verwenden.

262. Huhn in Sülze. Ein nach Nr 261 gekochtes Huhn wird mit der Geflügelschere erst in zwei Hälften zerlegt, und dann wird jede dieser Hälften in 4 Teile geteilt. Diese

Fleischstücke ordnet man in einer passenden Schüssel. Die Brühe wird entfettet und scharf mit Essig und Salz abgeschmeckt. Nun mißt man die Brühe nach. Auf jedes Liter Flüssigkeit rechnet man im Sommer 12 Tafeln und im Winter 10 Tafeln weißen Speiseleim; diesen wäscht man schnell in kaltem Wasser ab und gibt ihn an die laue Hühnerbrühe. Der Stand wird nun geklärt (s. S. 258) und über die Hühnerstückchen gegossen. Die Speise muß nun fest werden; sie ist in Eis verpackt in 4—5 Stunden, ohne Eis in 24 Stunden starr und wird mit Ölenssoße gereicht. Will man die Sülze gestürzt zu Tisch geben, so spült man die Schüssel mit kaltem Wasser aus und füllt die Sülze auf folgende Weise ein: Man bedeckt den Boden der Schüssel 2 cm hoch mit geklärter Brühe, läßt sie steif werden und legt dann ein hübsches Muster aus zierlich geschnittenen Stückchen von hartgekochtem Weissei, gekochter Mohrrübe, Kapern, Trüffeln, Krebschwänzen usw. darauf. Jedes einzelne Stück nimmt man dazu auf eine Spidnadel und taucht es, ehe man es in die Schüssel legt, in flüssige Brühe (Sülze). Wenn alles fest geworden ist, füllt man, so hoch wie diese Verzierung reicht, mit einem Löffel abermals flüssige Brühe darauf, läßt sie wieder steif werden, füllt nun die Schüssel mit den Fleischstücken, von denen man die Haut abzieht und die man mit der hübschen Seite immer nach unten legt, und der übrigen Brühe an und läßt die Sülze ganz fest werden, ehe man sie stürzt. Wenn die Sülze sich beim Stürzen nicht aus der Schüssel lockern will, so hält man ein in heißes Wasser getauchtes, gut ausgedrücktes Tuch einen Augenblick auf den Boden der Schüssel.

263. Hühnerschnittfleisch wird genau so wie das Schnittfleisch von Kalb (Nr. 191) bereitet, nur verwendet man statt des Kalbfleisches ein weichgekochtes Huhn, das man, wie in voriger Nummer beschrieben, zerlegt. Das Schnittfleisch kann man auch aus Kalb- und Hühnerfleisch zusammen bereiten. Gemengte Speise wird genau so wie Hühnerschnittfleisch zubereitet, nur gibt man anstatt einer Schnittfleischsoße eine Holländische Soße von Blumenkohl- oder Spargelwasser (Nr. 107) darüber. Sehr verfeinern kann man diese Gerichte durch Beigabe von gekochter Kalbszunge, Kalbsmilch, Champignons, Kapern, auch gekochter, gepökelter Rindszunge.

264. Junge Hühner gebraten. 2 junge Hühner werden nach Vorschrift vorbereitet, innen und außen gesalzen, zu guter Form gebracht (dress'ert s. S. 255) und mit Speckplatten umbunden; man kann die Speckplatten auch nur unterlegen. Dann werden die Hühner in die Pfanne gelegt, mit $\frac{1}{8}$ l kochendem Wasser übergossen und in einem gut erhitzten Ofen 10 Minuten lang unter Begießen mit dem Wasser geschmort. Dann erst gießt man 125 g gebräunte Butter darüber und brät die Hühner darin in ungefähr einer Stunde gar. Die Soße wird mit 1 Teelöffel in saurer Sahne angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht. Die gebrühten abgezogenen Füße, sowie Herz, Magen und Leber werden alsgekocht; die Brühe wird zum Angießen an die Soße verwendet. Gefüllte Hühner bereitet man auf dieselbe Art, nur versieht man sie vor dem Zurichten mit nachstehendem Füllsel: Leber, Herz und Magen werden fein gewiegt und mit Pfeffer, Salz und 1 Teelöffel gewiegteter Petersilie vermengt. Eine Semmel wird ringsherum von der braunen Kruste befreit, eingeweicht, ausgedrückt und in 20 g Butter auf dem Feuer abgerührt. Fleischfülle, Semmel und ein Ei werden nun zu einem glatten Teige vermischt, mit dem man die Hühner füllt.

265. Backhähnchen. 2 junge Hähnchen werden geschlachtet, schnell vorbereitet und mit der Geflügelschere in Hälften geteilt. Noch lebenswarm werden die einzelnen Teile gesalzen, in Ei und geriebener Semmel gewälzt und mit wenig Fett in der Pfanne gebraten oder schwimmend in heißem Fett ausgebacken. Kann man die Hühner nicht sofort nach dem Schlachten braten, so muß man sie 12 Stunden abhängen lassen.

266. Paprikahuhn mit Reis. 2 junge Hühner werden vorbereitet und mit der Geflügelschere in Stücke geteilt. Diese werden gesalzen, mit 125 g frischer Butter und einer Messerspitze Paprika zusammen in einen Tiegel getan und fest zugedeckt 1 Stunde langsam geschmort. Soße und Fleisch müssen vollständig weiß bleiben. Wenn sich die Soße bräunen sollte, so gießt man $\frac{1}{8}$ l kochendes Wasser daran und zieht den Tiegel noch mehr an die Seite des Herdes. Die Hühner werden in einer tiefen Schüssel mit der Soße

übergossen und mit Reis zusammen, nach Nr. 79 zubereitet, zu Tisch gegeben.

267. Putz gefüllt und gebraten. Eine Putz wird nach Vorschrift getötet und vorbereitet, ohne daß man aber die Halshaut ausschneidet. Hals und Leib werden nun innen mit Salz ausgerieben. In die Halshaut stopft man ein Semmelfüllsel, in den Leib ein Fleischfüllsel. Die Öffnung zwischen Hals und Leib wird mit einer geschälten, rohen Kartoffel ausgefüllt. Darauf näht man Hals und Leib mit gebrühtem Faden zu, salzt die Putz von außen, dressiert sie, umbindet die Brust mit Speckscheiben, legt die Putz auf den Rücken in die Pfanne und übergießt sie mit 1 l kochenden Wassers. Man läßt sie im heißen Ofen 1 Stunde kochen, sie hin und wieder beschöpfend, gießt dann 125 g braune Butter darüber und brät die Putz nun in reichlich 2 Stunden saftig und braun. Die Soße wird mit 2 Teelöffeln in $\frac{1}{4}$ l saurer Sahne angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht. Semmelfüllsel: Eine Semmel wird ringsum von der braunen Kruste befreit, eingeweicht, ausgedrückt und in 30 g Butter auf dem Feuer abgerührt; dann vermischt man sie mit 2 ganzen Eiern und 1 Gelbei, 2 Eßlöffeln geriebener Semmel, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 10 abgezogenen, geriebenen, bittern Mandeln und 25 g gereinigten, ausgequollenen Korinthen. Fleischfüllsel: je 250 g Rind-, Kalb- und Schweinefleisch werden dreimal zusammen durch die Fleischhackmaschine genommen, darauf mit 2 Eiern und 3 Eßlöffeln Bratensoße gut vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. 500 g Maronen werden von der äußeren Schale befreit; dann brüht man sie und entfernt die nächste Schale. Fleischfüllsel und Maronen werden abwechselnd in die Putz gefüllt.

268. Tauben zu kochen zu kräftiger Brühe mit Reis. 2 alte Tauben werden vorbereitet. 250 g Rindfleisch werden in kleine Würfel geschnitten und mit 1 Eßlöffel würfelig geschnittenem Wurzelzeug zusammen in 20 g Butter braungeröstet. Dazu gießt man nun $1\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser, bringt es zum Kochen, legt die Tauben hinein und kocht sie langsam darin weich, etwa $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden. 125 g Reis werden mit etwas kaltem Wasser angefeuchtet, aufgekocht und abgegossen,

dann mit etwas Salz und 20 g Butter vermengt. Nun gießt man etwas Taubenbrühe, die schon eine Stunde gekocht hatte, daran und läßt den Reis langsam an der Seite des Herdes aufquellen. Nach einer halben Stunde gießt man die übrige Brühe durch ein Sieb dazu, gibt auch die Tauben in den Reis und läßt alles zusammen vollends weichkochen. Die Tauben werden, in Stücke geteilt, in der Suppe zu Tisch gegeben.

269. Tauben gefüllt und gebraten. 4 junge Tauben werden, nachdem sie 12 Stunden abgehangen sind, nach Vorschrift vorbereitet, innen und außen gesalzen; Halshaut und Leib werden mit einer Semmelfülle nach Nr. 267 gefüllt, der auch die sehr fein gewiegten Lebern und Herzen zugesetzt werden können. Dann werden die Tauben zugenäht, in einen nicht zu großen Tiegel gelegt und mit 200 g gebräunter Butter übergossen. Man brät die Tauben nun von allen Seiten an, gießt löffelweise etwas von der Brühe an, die man durch Auskochen der Köpfe, der abgezogenen Füßchen, der Herzen und Lebern gewinnt, und läßt die Tauben so 1—1½ Stunde langsam schmoren, indem man sie ½ Stunde auf die eine und ½ Stunde auf die andere Seite legt. Die Soße wird mit 1 Teelöffel in Sahne angerührtem Kartoffelmehl sämig gemacht.

270. Fette Gans gebraten. Nachdem man die Gans gerupft, gepuht und ausgenommen hat (s. Nr. 260), schlägt man die Flügel, den Hals und die Pfoten ab, unterläßt aber nicht, bei letzteren die Sehnen aus den Keulen zu ziehen. Dann wird die Gans gewaschen, innen und außen gesalzen, mit gewaschenen Apfelvierteln gefüllt und zugenäht. Nun legt man sie mit der Brust nach unten in eine passende Pfanne oder einen Schnellbrater (s. Nr. 133), übergießt sie mit 1½ l kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Dann legt man sie auf den Rücken und läßt sie abermals $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt kochen. Dieses Kochen der Gans kann auf der offenen Herdplatte geschehen. Inzwischen heizt man den Bratofen. Hat die Gans nun 1½ Stunde gekocht, so gießt man die noch in der Pfanne befindliche Brühe aus, legt die Gans mit der Brust nach oben wieder in die Pfanne und gibt das rohe Gänsefett daneben.

Die Pfanne wird nun in den geheizten Bratofen auf erhöhte Ziegeln oder einen eisernen Dreifuß gestellt und dadurch hauptsächlich der Oberhitze ausgesetzt. Das Fett, welches austrät, benutzt man zum Begießen der Gans und schöpft es, ehe es braun wird, aus der Pfanne heraus in einen besonderen Topf, in dem man es sammelt. Auf diese Weise brät man die Gans 1½ Stunden, bis sie ringsherum schön braun und knusperig wird. Das Feuer muß natürlich so geregelt werden, daß der Ofen nicht zu heiß und die Gans nicht zu braun wird. Wenn alles Fett ausgebraten und zum Teil abgeschöpft ist, gießt man in der letzten halben Stunde nach und nach die vom Kochen der Gans noch übrige Brühe, welche man vorher entfettet hat, an die Soße und löst mit einer Bratenbürste den sich an den Rändern der Pfanne bildenden Ansaß ab. Sobald die Brühe angegossen ist, darf die Gans nicht mehr beschöpft werden, weil dadurch die schon knusperige Haut wieder weich werden würde. Wenn die Gans gar ist, was man durch einen leichten Stich mit einer Spießnadel in die Keulen erprobt, so wird sie aus der Pfanne genommen; die Soße wird nochmals entfettet und mit 2 Eßlöffeln Mehl, das man in etwas kaltem Wasser oder auch saurer Sahne klargewirkt hat, sämig gekocht. Beim Zerlegen der Gans löst man zuerst die Keulen heraus, indem man mit einem scharfen Messer die Haut ringsherum durchschneidet, worauf sich das Fleisch von selbst löst und die Keule durch einen Schnitt im Gelenk leicht vom Rumpfe zu trennen ist. Darauf entfernt man die Flügel auf dieselbe Weise. Nun schneidet man mit scharfem Schnitt das Brustfleisch von beiden Seiten des Brustknochens herunter, und schneidet das Fleisch dann in schräge Scheiben. Der Brustkorb wird mit der Geflügelschere losgelöst, in die Mitte der Bratenschüssel gelegt und das Brustfleisch darauf geordnet. Der noch nicht zerlegte Teil der Gans wird mit der Geflügelschere (Knochen und Fleisch zusammen) in nicht zu große Stücke geteilt und mit den Keulen und Flügeln zusammen rings um das Brustfleisch angerichtet. Das Ganze wird mit etwas Soße beschöpft und meistens mit Schmorkohl und Kartoffellößen zusammen zu Tisch gegeben. Die Äpfel aus der Gans werden ent-

weder mit auf die Bratenschüssel gelegt oder besonders gereicht.

Besondere Bemerkung: An dem Fett, welches man aus der Gans ausnimmt, unterscheidet man Bauch- und Darmfett. Das Bauchfett liegt an der Unterseite des Bauches und kann, so wie es ist, zum Braten verwendet werden. Das Darmfett sitzt längs der Därme, wird sorgsam von denselben losgelöst und ein paar Stunden in oft zu wechselndem Wasser gewässert. Darauf kann man es ebenfalls wie das Bauchfett zum Braten verwenden.

271. Junge Gans gebraten. Eine nach Nr. 270 sauber vorbereitete junge Gans wird innen und außen gefalzen, in die Pfanne gelegt und mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser übergossen, worin man sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen läßt. Darauf gießt man das Wasser ab, übergießt die Gans mit 75 g heißer Butter und läßt sie im heißen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden unter langsamem Angießen des Kochwassers braun und gar braten. Der Braten wird beendet und zerlegt, wie in Nr. 270 beschrieben ist.

272. Gänselein gekocht mit Soße. Ein Gänselein (in Schlofen auch Geschnörr genannt) besteht aus Kopf, Hals, Flügeln, Pfoten, Magen und Herz der Gans. Kopf, Hals, Flügel, Pfoten werden mit kochendem Wasser gebrüht. Von den Pfoten wird, solange sie noch heiß sind, die gelbe Haut heruntergezogen; die Krallen werden abgehakt. Vom Kopf haßt man den Schnabel ab; die Augen werden ausgestochen. Darauf werden Kopf, Hals und Flügel sauber gepuht. Der Magen wird entzwei geschnitten und die erste dicke Haut daraus entfernt. Sind nun sämtliche Teile so vorbereitet und sauber gewaschen, so werden sie mit Salz und 2 l kochendem Wasser angefüllt und in 2 bis 3 Stunden sehr weich gekocht. Die stark eingekochte Brühe verwendet man zum Ablöschen einer Petersiliensoße (Nr. 101). Das Gänselein wird in einer tiefen Schüssel mit der Soße übergossen zu Tisch gegeben.

273. Gänselein gekocht zur Suppe. Das auf eben beschriebene Art gereinigte und gekochte Gänselein wird nicht so stark eingekocht. Die Brühe wird mit Reis nach Nr. 3 zubereitet; das Fleisch wird von den Knochen gelöst,

in Stücke geschnitten und hineingegeben. Von dem Magen muß man noch eine feste Haut entfernen, ehe man ihn schneidet.

274. Gänsefüße oder Gänseweißsauer kann von gepuhtem Gänseklein oder einer ganzen in Stücke getheilten Gans oder den Überresten einer zur Bereitung von Gänsebrust verwendeten Gans bereitet werden, indem man das Fleisch weichkocht und weiter behandelt wie die Hühnerfüße in Nr. 262.

275. Gänseleber gebraten. Die Gänseleber wird gewaschen und einige Stunden in Milch gelegt. Wenn sie klein ist, brät man sie ungeteilt, wenn sie größer ist, in Scheiben geschnitten. Die Leber wird dazu gesalzen, in Mehl leicht eingehüllt und mit ein paar Zwiebelringen und nach Belieben sehr dünnen Scheiben eines säuerlichen Apfels zusammen in 30 g Butter auf beiden Seiten in 4 Minuten gebraten und mit der Butter begossen auf heißer Schüssel angerichtet.

276. Gänsechwarzsaure oder Entenschwarzsaure. In der Brühe, die durch das Weichkochen von einem Gänseklein oder zwei Entenklein gewonnen worden ist, werden 500 g sauber gewaschenes, in wenig Wasser eingeweichetes Backobst weichgekocht. Das weiche Backobst wird mit dem Schaumlöffel herausgenommen und zu dem in Stücke geschnittenen Gänseklein in eine Schüssel gelegt. Das aufgefangene Gänseblut wird mit 2 Eßlöffeln Mehl verquirlt, an die Brühe gegossen und damit aufgekocht, so daß eine sämige Soße entsteht. Darauf schmeckt man die Soße mit Salz, Essig und Zucker ab, erhitzt Fleisch und Backobst noch einmal darin, richtet das Gericht in einer tiefen Schüssel an und gibt kleine Kartoffelklöße dazu.

277. Entenbraten wird wie der Gänsebraten in Nr. 270 zubereitet, ist nur in etwas kürzerer Zeit, 2—2½ Stunden, fertig.

278. Junge Ente gebraten wird wie die junge Gans in Nr. 271 zubereitet.

279. Entenklein (Geschnörr) gekocht mit Soße wird wie Gänseklein in Nr. 272 zubereitet, nur rechnet man für vier Personen anstatt eines Gänsekleins zwei Entenklein.

280. Entenweißsauer wird wie Gänseweißsauer (Nr. 274) bereitet, man rechnet anstatt eines Gänsekleins zwei Entenklein.

281. Gänseleberpastete. Eine mittelgroße Gänseleber von einer Stopfgans wird in Scheiben geschnitten. Diese werden leicht gesalzen und mit Trüffelstückchen gespickt. Verwendet man eingelegte Trüffeln, so braucht man sie nur zu schälen, ehe man sie in Stückchen schneidet. Verwendet man frische Trüffeln, so muß man sie in Wasser tüchtig bürsten, so daß aller Sand entfernt ist, ehe man sie schält und schneidet. Verwendet man getrocknete Trüffeln, so weicht man sie ein paar Stunden vorher in einem halben Glase starken Weines ein. 500 g derbes Schweinefleisch und 500 g grüner Speck, die Trüffelschalen, eine große Zwiebel und die Leberabfälle werden zusammen dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen und mit Salz und Pastetengewürz (s. S. 257) kräftig abgeschmeckt. Dann legt man eine Pastetenform aus Steingut mit feinen Scheiben grünen Speckes aus und füllt dann die Form abwechselnd mit Fleischfüllsel und Leberscheiben an, als oberste und unterste Schicht Fleischfüllsel. Ganz obenauf legt man ein paar Scheiben geräucherten oder grünen Speck, deckt den Deckel auf die Form und verklebt den Deckel mit einem aus Eiweiß und Mehl hergestellten Teige. Nun stellt man die Pastetenform in einen Topf mit kochendem Wasser (so daß die Form nur mit $\frac{1}{3}$ ihrer Höhe im Wasser steht), deckt den Topf zu und läßt die Pastete darin 2 Stunden langsam kochen. Dann nimmt man die Form heraus, öffnet den Deckel, verschließt die Pastete durch Übergießen mit zerlassenem Schweinesfett, so daß nichts mehr von der Fleischfülle zu sehen ist und gibt den Deckel wieder darauf. An kühlem Orte hält sich diese Gänseleberpastete viele Wochen. Will man sie anrichten, so schneidet man das Fett von oben herunter, hält die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stülpt sie auf einem Teller um. Den Rand des Tellers verziert man mit gehacktem roten und weißen Gallert. Oder man sticht von der gestürzten Pastete mit einem scharfen Löffel Scheiben ab, legt sie bergartig aufeinander und richtet sie auf einer Glasplatte in gehacktem Gallert an oder verziert sie mit einem Gallertrande.

Wildgeflügel.

282. Erkennungszeichen für junge Rebhühner. Junge Rebhühner haben einen weichen Schnabel und hellgelbe Füße. Je älter das Huhn, desto dunkler grau ist die Farbe der Füße.

283. Rebhuhn gebraten. Vier junge Rebhühner werden gerupft, gefengt und ausgenommen, dann mit einem feuchten Tuch sauber ausgewischt, wenn möglich nicht gewaschen, innen und außen gesalzen, zugerichtet (dressiert), mit Speckscheiben umbunden, dicht nebeneinander in die Pfanne gelegt und mit 100 g heißer Butter übergossen. Nun brät man sie unter fleißigem Begießen in 30 Minuten braun und saftig, gibt in den letzten 10 Minuten etwas saure Sahne darüber und macht die Soße mit 1 Teelöffel in Wasser angerührtem Kartoffelmehl sämig. (Alte Rebhühner sind zum Braten nicht zu empfehlen.) Beim Anrichten der Hühner wird der Speck abgenommen und jedes Rebhuhn in zwei Hälften geteilt.

284. Rebhühner in Sülze oder Rebhühnerweißsauer. Zwei alte Rebhühner werden vorbereitet, in 2 l Wasser mit Suppengrün weichgekocht und weiter wie Huhn in Sülze (Nr. 262) zubereitet.

285. Erkennungszeichen junger Fasanen. Zum Braten verwendet man am besten junge Fasanen (Hähne). Sie sind an den noch nicht ausgebildeten Sporen und der hellen Farbe der Füße zu erkennen.

286. Fasan gebraten. Soll der Fasan im Federschmuck angerichtet werden, was meist nicht mehr geschieht, so ist das Anrichten zuerst zu bedenken. Ehe man den Fasan (man muß versuchen, einen Hahn zu bekommen) rupft, schneidet man den Kopf mit einem Stück Hals ab und rupft die Schwanzfedern einzeln vorsichtig aus. Jede Schwanzfeder wird auf ein zugespitztes Hölzchen gespißt, und durch den Hals wird, bis in den Kopf reichend, ein nicht zu langer Wurstspeil gesteckt. Nun schneidet man aus dem weichen Teil eines Brotes einen Brotsockel von ungefähr 8 cm Länge, 4 cm Breite und 4 cm Höhe, legt diesen auf die Bratenschüssel, auf welcher der Fasan angerichtet

werden soll und steckt auf einer Schmalseite in schöner Ordnung die Schwanzfedern und auf der anderen Schmalseite den aufgespitzten Kopf hinein; an den beiden Längsseiten des Brotsockels kann man die beiden Flügel befestigen. Um das abgeschchnittene Ende am Halse bindet man eine Papierkrause. Alles dies richtet man sich gleich zu Anfang an, weil Kopf und Schwanzfedern durch Herumliegen leicht beschädigt werden können. — Der Fasan wird nun gerupft, gesengt, ausgenommen und mit einem feuchten Tuch ausgewischt. Darauf salzt man ihn innen und außen, legt innen die Leber und ein Stück Butter hinein, bringt den Fasan mit Speckplatten umbunden in gute Form und legt ihn in die Pfanne. Nun wird er mit 125 g heißer Butter übergossen und unter häufigem Begießen in geschlossenem Ofen in 50—60 Minuten gargebraten. Die Soße wird mit in saurer Sahne verquirltem Kartoffelmehl sämig gemacht. Man zerlegt den Fasan in derselben Weise wie die Gans, richtet ihn heiß mit den Speckplatten zusammen auf passender, länglicher Schüssel oder auf dem vorgerichteten Brotsockel an, legt auf diesen aber erst eine kleine Papierkrause, damit das Fleisch nicht an das Gefieder anstößt. Das Ganze umkränzt man mit Kressen- oder Endivienblättchen. Alte Fasane werden besser geschmort als gebraten. (Schmorzeit 2 Stunden.)

287. Wildente gebraten. Die Wildente wird vorbereitet wie die zahme Ente; man muß beim Einlauf besonders darauf achten, daß die Ente frisch ist; denn Wildgeflügel geht schneller in Fäulnis über als zahmes Geflügel. Die gut vorbereitete Ente wird nun mit Salz und ein paar gestoßenen Wacholderbeeren und einer Gabe gestoßenen Gewürzes eingerieben, in die Pfanne gelegt, mit 50 g kochender Butter übergossen und unter häufigem Beschöpfen und vorsichtigem Angießen von etwas Wasser oder Brühe in $1\frac{1}{2}$ Stunden gargebraten. Die Soße wird mit 1 Teelöffel in $\frac{1}{8}$ l saurer Sahne verquirltem Mehl sämig gemacht.

288. Schnepfen zu braten. Man rupft die Schnepfe, zieht ihr die Haut vom Kopfe ab, sticht die Augen aus und entfernt Gurgel und Schlund. Dann wird die Schnepfe gesengt und ausgenommen. Die Krallen der Füße werden

abgeschnitten, und der lange Schnabel wird wie ein Speil durch die nach oben geschobenen Schenkel gesteckt. Nachdem man eine Speckplatte auf der Brust mit einem Faden befestigt hat, wird die Schnepfe etwa 20 Min. in 40 g Butter gebraten. Die Soße wird beendet, wie in voriger Nummer angegeben ist.

Schnepfenbrötchen. Die Eingeweide der Schnepfen mit Ausnahme des Magens und der Galle werden mit einer Zwiebel, 1 Teelöffel Kapern, 1 Sardelle und etwas Petersilie zusammen fein gewiegt, mit 1 Eßlöffel geriebener Semmel, 10 g Butter und 1 Ei vermischt und auf dem Feuer warm und dick gerührt. Semmelscheiben werden in Butter braun geröstet, mit der Schnepfenmasse bergartig überstrichen, mit Parmesanläse besiebt und im Ofen noch 5 Min. überbacken. Diese Brötchen verwendet man beim Anrichten zur Verzierung von gebratenen Schnepfen und gibt die Soße besonders. Solche Geflügelbrötchen sind aus den Herzen und Lebern alles Wildgeflügels zuzubereiten und als Beigabe zum Braten zu verwenden.

289. Krammetzvögel zu braten. Nachdem man die Vögel gerupft und nach Belieben Magen und Eingeweide aus ihnen entfernt hat, werden sie leicht und schnell gewaschen und mit einem Tuch getrocknet. Nun zieht man vom Kopfe die Haut ab, sticht die Augen aus, entfernt die Gurgel, hackt die Krallen und den unteren Teil des Schnabels ab und zieht die Füßchen durch die Augenhöhlen. Dann werden die Krammetzvögel leicht gesalzen, je zwei auf einen Holzzahnstocher gesteckt und ganz dicht in ein nicht zu großes Gefäß gelegt. Man gibt nun ein paar grob zerhackte Wacholderbeeren daran und übergießt die Vögel mit gebräunter Butter (auf 12 Vögel rechnet man 150 g). Man brät sie nun unter häufigem Umtwenden in 15 Minuten auf starkem Feuer vorsichtig braun, froß und gar. In den letzten 5 Minuten bestreut man sie während des Bratens mit etwas geriebener Semmel. Die Vögel werden entweder mit den Eingeweiden gebraten, nachdem man nur den Magen entfernt hat, oder die Eingeweide werden gehackt und wie die Eingeweide der Schnepfen zu Brötchen zurecht gemacht. Die Vögel werden mit diesem Füllsel versehen und dann gebraten, wie oben beschrieben.

Fische, Krebse, Frösche.

290. Allgemeines über die Fische. Die Fische, die sowohl in allen Flüssen als im Meere in reichlicher Menge leben, lassen sich in zwei große Gruppen teilen: in Seefische und in Süßwasserfische. Die Nährstoffe des Fischfleisches sind beinahe gleich denen im Fleische der Säugetiere, auch die Verdaulichkeit, die durch den Fettgehalt bestimmt wird, stimmt ungefähr überein. Wir unterscheiden fettreiche und fettarme Fische. Zu den fettreichen Fischen, welche in Folge des großen Fettgehalts schwer verdaulich sind, gehören: Aal, Hering, Lachs, Karpfen u. a. m. Zu den fettarmen Fischen gehören: Hecht, Schellfisch, Seezunge, Dorsch, Scholle u. a. m. Wegen des großen Wassergehalts geht das Fischfleisch sehr schnell in Fäulnis über und entwickelt ein schädliches Gift. Deshalb muß man bei Seefischen, welche tot zu uns in den Handel kommen, sich besonders genau von der Güte des Fisches überzeugen. Die Kennzeichen gut erhaltener Seefische sind: klare Augen, frische, rote, noch schleimige Kiemen, festes Fleisch. Süßwasserfische kauft man womöglich lebend. Das Fleisch der Fische, welche in sumpfigen Gewässern gelebt haben, hat oft einen faulen, dumpfgen Geschmack, den man zu beseitigen sucht, indem man die Fische noch lebend eine Zeitlang in fließendes Wasser setzt oder indem man sie, nachdem sie geschlachtet worden sind, in mit Essig und Salz versetztem Wasser wäscht, ohne sie darin wässern zu lassen. Will man tote Fische einen Tag frisch aufbewahren, so legt man sie auf Eis, muß aber darauf achten, daß das Fleisch nicht unmittelbar mit dem Eis in Berührung kommt, weil die Feuchtigkeit des schmelzenden Eises das Fleisch auslaugen würde, und weil die in dem Eise enthaltenen Keime und Schmutzteilchen das Nahrungsmittel schädigen würden.

Beim Genuß von Hecht ist besondere Vorsicht geboten, weil dieser als Raubfisch alles verzehrt, was ihm in den Weg kommt und dadurch oft schlechte Stoffe in sich aufnimmt. Der Hecht ist als Bandwurmräger bekannt, und man darf sein Fleisch deshalb nur gut durchgebraten genießen. Der Hering ist wegen seines reichen Fett- und Eiweißgehaltes und in Anbetracht seiner Billigkeit als Volksnahrungsmittel zu bezeichnen.

291. Seefische kommen infolge der vervollkommeneten Eisverpackung und der sehr beschleunigten Bförderung nach dem Inlande, besonders nach den großen Städten, dort in so frischer Beschaffenheit an, daß sie bei ihrer Willigkeit und ihrem hohen Nährwerte eine beliebte und gesunde Abwechslung im Speisezettel des bürgerlichen Mittagstisches geworden sind. Die verschiedenen Arten, wie Schellfisch, Dorsch, Kabeljau, Sehecht, Seelachs usw. können alle nach Nr. 293 gefocht oder als Fischschnitzel nach Nr. 319 zubereitet werden.

292. Fische vorzubereiten. Ein Fisch wird getötet, indem man ihn, um ihn besser festhalten zu können, mit einem Tuch anfaßt und ihn zunächst durch einen kräftigen Beihieb auf den Kopf betäubt. Dann sticht man mit einem spitzen, scharfen Messer den Fisch hinter der Schädeldecke tief ins Genick und trennt dadurch das Rückenmark vom Gehirn. Man läßt den Fisch nun zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde liegen; dann schuppt man ihn, indem man ein Messer am Schwanz ansetzt und damit flach auf der Haut nach oben fährt. Sind alle Schuppen entfernt, so macht man von der Kehls- bis zur Afterflosse längs des Bauches einen Einschnitt, lockert mit dem Zeigefinger die Eingeweide, zieht sie alle heraus und entfernt auch die schwarze Haut aus dem Innern des Fisches. Die Kiemen werden ebenfalls herausgelöst und die Augen ausgestochen. Nun wird der Fisch sauber ausgewaschen und von innen und außen mit Salz abgerieben. Ganze Fische können dann in kaltem Wasser angesetzt werden, weil bei ihnen alles Fleisch von Haut eingeschlossen ist und man nicht Gefahr läuft, daß das Fleisch auslaugt. Fischstücke dagegen müssen in kochendem Wasser angesetzt werden. Das Kochwasser für Fische muß immer stark gesalzen sein. Man rechnet bei der Zubereitung 250 g Fisch für die Person.

293. Fische (Zander, Karpfen, Forelle, Hecht, Lachs oder Schellfisch) zu kochen. 1 Fisch von $1\frac{1}{2}$ kg oder etliche kleine Fische werden nach Vorschrift vorbereitet. 3 Eßlöffel Suppengrün, 1 Gewürzgabe und 1 Zwiebel werden in 1 l Wasser ausgekocht und mit 2 l kaltem Wasser zusammen in einen Fischkocher gegossen. Der vorbereitete Fisch wird auf dem Bauche stehend auf den Einsatz des Fischkochers gebunden

und in das Wasser gehängt. Nun bringt man den Fisch im verschlossenen Kocher aufs Feuer, läßt ihn ankochen, und dann an der Seite des Herdes garziehen, nicht mehr kochen. Wenn das Wasser zu stark kocht, ist der Deckel vom Kocher abzunehmen. Der Fisch ist gar, sobald sich die Flossen leicht herausziehen lassen und das Fleisch an den Kiemen nicht mehr blutig ist. Dann wird der Fisch auf dem Einsatz herausgehoben, losgebunden, vorsichtig stehend auf die Bratenschüssel gelegt und mit grüner Petersilie, Zitronenscheiben und auch ganzen Krebsen verziert. Man gibt zerlassene Butter und Salzkartoffeln dazu. Auch gehacktes Weiß- und Gelbei wird gern als Verzierung dazu gereicht.

294. Fische blau zu kochen. Die Fische (besonders Karpfen, Forelle, Aal, Schleie) werden, gut vorbereitet, doch nicht geschuppt, auf den Einsatz des Fischkochers gebunden und dann mit starkem, heißem Essigwasser übergossen, wodurch sie sich blau färben. So hergerichtet, bereitet man sie, wie in Nummer 293 beschrieben, weiter zu.

295. Aal blau zu kochen. 1 Aal, 1 kg schwer, wird getötet (s. Nr. 292), mit Salz abgerieben und in Stücke geschnitten. Die Eingeweide werden aus jedem Stück mit einem Quirlstiel herausgestoßen, damit die einzelnen Stücke rund bleiben; darauf werden die Fischstücke sauber gewaschen, mit heißem Essigwasser übergossen und nach etwa 5 Min. in 1 l kochendes, mit Essig und Salz kräftig abgeschmecktes Wasser, das aber schon $\frac{1}{2}$ Stunde mit Suppengrün, 1 Gewürzgabe und 1 Zwiebel gekocht hat, gelegt. Man läßt die Aalstücke an der Seite des Herdes langsam 15 Min. ziehen und gibt sie dann warm mit frischer Butter oder kalt mit einer Olivensoße zu Tisch.

296. Aal in Dill. Ein Aal, 1 kg schwer, wird, nachdem er getötet worden ist, an einem Haken aufgehängt, indem man ihm einen Bindfaden um den Kopf legt. Darauf löst man rings um den Kopf die Haut etwas ab und zieht sie vorsichtig im ganzen von dem Fisch herunter. Dann schneidet man den Aal in Stücke, stößt die Eingeweide heraus, wäscht die Stücke sauber und kocht sie nach Nr. 295, aber ohne Essig, gar. Dann nimmt man sie aus der Brühe heraus, legt sie in eine Schüssel und stellt sie im Wasserbade warm.

Die Fischbrühe benützt man zur Herstellung einer Dillsoße nach Nr. 102, aber ohne die Prise Zucker, legt die Kalbstückchen hinein, läßt sie noch einmal darin heiß werden und gibt sie mit der Soße zusammen in tiefer Schüssel zu Tisch.

297. Kal in Sülze. 1 Kal, 1 kg schwer, wird getötet, abgezogen (s. Nr. 296) und in Stücke geschnitten; die Eingeweide werden herausgestoßen, die Stücke sauber gewaschen und wie in Nr. 295 gekocht. Die Fischbrühe benützt man zur Bereitung der Sülze. Man schmeckt sie dazu mit Essig und Salz ab und gibt auf 1 l Flüssigkeit 10 Tafeln weiße, in kaltem Wasser abgewaschenen Trodengallert daran. Dann klärt man die Flüssigkeit (S. 258) und stellt das Gericht fertig, wie es bei Huhn in Sülze (Nr. 262) beschrieben ist. Kal in Sülze kann mit und ohne Verzierung angerichtet werden.

298. Matrollen (Kouladen). 1 Kal wird getötet (s. Nr. 292), mit Salz abgerieben und auf ein Brett gelegt. Nun schneidet man ihn der Rückenflosse entlang auf, nimmt die Rückengräte heraus und entfernt vorsichtig die Eingeweide, ohne die Bauchhaut zu verletzen. Darauf legt man den Kal breit mit der Haut nach unten, salzt ihn etwas und rollt ihn der Länge nach wieder zusammen. Sollte die Rolle zu dick werden, so schneidet man den Fisch in der Länge einmal durch und macht 2 Rollen daraus. Diese Rollen werden mit Bindfaden nicht zu fest umwickelt oder noch besser in einen Mullfleck eingebunden und dann in 1½ l kochendes, mit Essig und Salz abgeschmecktes Wasser, das schon ½ Stunde mit Wurzelzeug, Gewürzgabe und Zwiebel gekocht hat, gelegt. Nun läßt man die Rollen 15 Minuten darin garziehen, nimmt sie dann heraus, bindet sie auf und preßt sie leicht zwischen zwei Brettchen. Aus der Brühe, die man mit Essig und Salz abschmeckt, bereitet man einen geklärten Stand wie zu Huhn in Sülze in Nr. 262. Die Rollen werden nun in fingerdicke Scheiben geschnitten, und diese werden kranzförmig in die Sülze eingelegt. Man kann die Schüssel wie Huhn in Sülze mit oder ohne Verzierung anrichten.

299. Gespikten Hecht oder Zander zu braten. Ein großer Hecht oder Zander, ungefähr 2 kg schwer, wird nach Vorschrift vorbereitet. Dann rikt man an beiden Seiten des Rückens entlang, sowie querüber am Kopf und unweit vom

Schwanz die Haut leicht ein und zieht die Rückenhaut vorsichtig herunter. Nun spickt man den Rücken von beiden Seiten mit feinen Speckfäden, salzt den Fisch von innen und außen und legt ihn lang oder rund auf dünne Speckscheiben in eine Bratpfanne. Dann begießt man ihn mit 100 g heißer Butter und brät ihn unter fleißigem Begießen in 40—50 Min. in geschlossenem Ofen gar. Man gibt ihn mit Salzkartoffeln und der Bratbutter zu Tisch.

300. Hecht oder Zander gespickt in feinem Würzfleisch. Ein nach voriger Nummer zubereiteter Fisch wird auf einer Bratenschüssel lang oder einer Gemüseschüssel rund angerichtet und mit einem nach Nr. 175 zubereiteten feinen Würzfleisch umgeben.

301. Brathecht. Vier kleine Brathechte werden nach Vorschrift vorbereitet, gesalzen, in Ei und geriebener Semmel gewälzt und in 50 g Butter von beiden Seiten braun gebraten.

302. Hecht mit Röhrrudeln. (6 Personen.) Ein Hecht, 1—1½ kg schwer, wird nach Nr. 293 gekocht, dann von Haut und Gräten befreit und in längliche Stücke zerlegt. 200 g Röhrrudeln werden in kleine Stücke gebrochen und in der Fischbrühe halbweich gekocht. Eine Porzellan- oder Tortenform streicht man mit Butter aus und legt Röhrrudeln und Fischstücke schichtweise hinein. Die unterste und die oberste Schicht bilden Röhrrudeln. Von 100 g Butter und 65 g Mehl wird eine helle Mehlschwitze gemacht, mit ¼ l saurer Sahne abgelöscht, mit 65 g geriebenem Parmesankäse vermennt und über die Speise gegossen. Obenauf streut man noch etwas geriebenen Parmesankäse, pflückt ein paar Stücken Krebsbutter darüber und bäckt die Speise ½ Stunde im geschlossenem Ofen hellgelb. Sehr schmackhaft ist es, wenn man aus gebrochene Krebschwänze und -schieren zwischen die einzelnen Schichten legt. Statt Hecht kann man auch Schellfisch oder eine ähnliche Fischart auf diese Weise zubereiten.

303. Hecht mit Sauerkohl. Ein Hecht (1—1½ kg schwer) wird nach Nr. 293 gekocht, von Haut und Gräten befreit und in längliche Stücke zerlegt. 750 g Sauerkohl werden nach Nr. 365 zubereitet. In eine mit Butter ausgestrichene Porzellan- oder Tortenform schichtet man ab-

wechselnd Sauerkohl und Fischstücke. Sauerkohl muß die unterste und die oberste Lage bilden. Von 65 g Butter, 65 g Mehl und einer großen Zwiebel bereitet man eine helle Mehlschwitze, löst sie mit $\frac{1}{4}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Fischbrühe ab, würzt sie mit Salz und 2 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse und gießt sie über die Speise. Obenauf gibt man noch 1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und einige Butterstückchen und läßt die Speise im geschlossenen Ofen in $\frac{1}{2}$ Stunde hellgelb backen. Schellfisch und jeder andere ähnliche Fisch ist auf gleiche Weise zuzubereiten.

304. Karpfen mit polnischer Soße. Der nach Vorschrift vorbereitete $1\frac{1}{2}$ kg schwere Karpfen wird der Länge nach mit einem durchgespalten und jede Hälfte in 2 oder 3 Stücke geteilt, welche nur Salz eingerieben werden. Nach Nr. 115 hat man eine polnische Soße bereitet, dieselbe aber noch nicht mit Salz abgeschmeckt. Die eingesalzenen Fischstücke werden in die kochende Soße gelegt und müssen darin 15 Min. leise kochen. Dann schmeckt man die Soße noch einmal ab und richtet den Fisch mit der Soße zusammen in tiefer Schüssel an. Hagen oder Milch des Karpfens werden mit gekocht, vielfach auch weiße Bratwurst. Das Gericht wird mit Sauerkraut zu Tisch gegeben.

305. Schleien, Barben, Barse in Dill werden genau so zubereitet wie Kal in Dill (Nr. 296), nur unterbleibt das Abziehen der Haut.

306. Frischer Lachs ganz gekocht. Ein ganzer Lachs wiegt ungefähr 4 kg und reicht für 16 Personen. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, außen und innen mit Salz eingerieben und stehend mit der Bauchseite nach unten auf den Einsatz eines Fischlochers gebunden und der Einsatz in den Kocher gesetzt. Nun gießt man soviel kaltes Wasser hinein, daß der Fisch knapp bedeckt ist, gibt auf jeden Liter Wasser 40 g Salz hinzu, fügt ferner auch 1 Zwiebel, 2 Gewürzgaben und klein geschnittenes Suppengrün daran, läßt den Lachs nun auf raschem Feuer aufkochen, schiebt ihn dann zur Seite und läßt ihn noch langsam $\frac{3}{4}$ Stunden ziehen. Dann wird er vorsichtig herausgehoben, stehend angerichtet mit Petersilie und Zitronenscheiben, auch wohl

Kaviar verziert und mit zerlassener Butter oder einer Eieröl- oder feinen holländischen Soße zu Tisch gegeben.

307. Frischer Lachs in Stücken gekocht. Bereitet man Lachs in Stücken zu, dann bringt man das Wasser zum Kochen, ehe man den Fisch hineingibt. Auf ein 1 kg schweres Stück Lachs rechnet man 3 l Wasser und 60 g Salz, bringt dies mit 1 Gewürzgabe, 1 kleinen Zwiebel und etwas Suppengrün zum Kochen, legt das sauber geschuppte und gepuzte Stück Lachs hinein und läßt es 20 Min. ziehen, ohne das Gefäß zuzudecken. Der Lachs muß sofort angerichtet werden und wird mit Petersilie verziert auf einem gekniffenen Mundtuch zu Tisch gegeben. Man reicht zerlassene Butter oder eine feine holländische oder Eierölsoße dazu.

308. Lachsschnitten. Der Lachs wird von Haut und Gräten befreit und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten. Diese salzt man und legt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in eine Beize aus Öl, Zitronensaft und Zwiebel, trocknet die Lachsscheiben dann ab, bestreicht sie mit Butter und brät sie schnell auf heißer eiserner Pfanne in 6—8 Min. gar. Man richtet die Schnitten erst heiß an, trägt sie sofort auf und reicht eine würzige Soße, z. B. Olivensoße, dazu.

309. Steinbutt. Man säubert den Steinbutt durch scharfes Abreiben mit Salz, schneidet die Flossen kurz und sticht den größeren Fischen die steinartigen Schuppen, die wie Stacheln in der Haut sitzen, vorsicht'g heraus; an Steinbutten bis zu $2\frac{1}{2}$ kg Gewicht ist das nicht nötig. Den gesäuberten Fisch reibt man mit einer durchschnittenen Zitrone ein und schlägt ihm die Rückenhaut lang auf, damit beim Kochen die weiße Bauchhaut nicht platzt, welche beim Aufgeben nach oben kommt. Nun bereitet man einen Fischsud nach Nr. 293, gießt aber noch ein Viertel Essig hinzu und legt den Fisch mit der dunklen Seite nach unten auf einem Mundtuch in den heißen Sud, damit er beim Herausnehmen nicht zerfällt. Nachdem er einmal aufgekocht hat, läßt man ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im heißen Sude ziehen, bis sich das Fleisch von den Gräten löst. Bei zu scharfem Kochen zerfällt der zartfleischige Fisch in Stücke. Der gargekochte Steinbutt wird auf eine runde, große Platte gelegt, rasch

mit grüner Petersilie, geschabtem Meerrettich und Zitronenscheiben verziert und möglichst warm aufgetragen. Man gibt frische Butter oder Essig und Öl oder holländische Soße oder Hummersoße oder Olivensoße nebst Salzkartoffeln dazu.

Man kann den Fischsud für den Steinbutt auch feiner herstellen, indem man eine Zwiebel, Möhren, Petersilienwurzeln, Porree und eine in Scheiben geschnittene Knoll Sellerie mit 100 g Butter weichschmilzt, diese Zutaten dann in 2 l Wasser oder leichter Fleischbrühe verrührt, $\frac{1}{4}$ l Essig und $\frac{1}{4}$ l Weißwein zusetzt, ein Kräuterbündel (Esdragon, Thymian, 1 Blatt Salbei), 12 Pfefferkörner und einige Löffel Salz hinzugibt und alles zusammen gut kocht. Man seigt diese Brühe durch, gießt sie nicht zu heiß über den im flachen Kessel liegenden Steinbutt, kocht ihn darin ganz langsam auf und läßt ihn dann noch $\frac{1}{4}$ Stunde an einer heißen Stelle ziehen, aber nicht mehr kochen.

Steinbutt ist auch gebaden einer der besten Fische. Man schneidet ihn dazu, nachdem er gehörig gesäubert ist, in zwei bis drei Finger breite Stücke, wendet diese dann erst in verschlagenem Ei und dann in Mehl und bäckt sie vorsichtig aus.

Reste des gekochten Steinbuttes eignen sich besonders zu Fischsalat (s. Nr. 320).

310. Seezunge gekocht. Dieser Plattfisch wird von vielen Feinschmeckern dem Steinbutt noch vorgezogen. Man zieht ihm die Haut vom Schwanz her vollständig ab, indem man sie zuerst ringsum einrißt, lockert, dann den Fisch mit einem Tuche festhält und die Haut nun mit einem Ruck herunterzieht. Man entfernt sowohl die graue als die weiße Haut. Nachdem die Fische gut gereinigt und die Flossen gekürzt worden sind, setzt man sie mit heißem Salzwasser (auf 1 l Wasser 30 g Salz) an, bringt sie darin zum Kochen, läßt sie dann noch 10 Minuten ziehen, richtet sie danach auf erwärmter Schüssel an und verziert sie mit Petersilie. Man gibt zu gekochter Seezunge gern holländische, Champignon- oder Austernsoße.

311. Seezunge gebaden. Die Fische werden, wie in voriger Nummer beschrieben ist, vorbereitet. Die kleinen Fische bleiben ganz, die großen werden in Stücke geteilt.

Nun werden die Fische schnell gewaschen, abgetrocknet und eine Stunde lang in Zitronensaft mit etwas Salz und Zwiebelscheiben gebeizt. Kurz vor dem Gebrauche wälzt man die Fische oder Fischstücke in Ei mit etwas Öl vermischt und geriebener Semmel und bäckt sie in soviel dampfendem Fett, daß sie darin schwimmen, oder in Butter auf der Pfanne braun und gar.

312. Scholle oder Flunder. Die Scholle ist der billigste Plattfisch, ist aber ihres Fettgehaltes wegen schwer verdaulich und muß stark mit Salz abgerieben werden und etwas wässern, ehe man sie zubereitet. Man nimmt sie vorsichtig aus, wäscht die Bauchhöhle sehr sauber aus und bäckt die Scholle entweder wie Steinbutt (Nr. 309), oder kocht sie nach Nr. 293 in mit etwas Essig versetztem Wasser.

313. Frische Heringe zu braten. 1 Mandel frischer Heringe wird nach Vorschrift vorbereitet. (Geller Kopf, dunkelrote Riemen, fest über dem Fleisch liegende Haut sind Kennzeichen frischer Heringe.) An den vorbereiteten Heringen ritzt man die Haut ein paarmal leicht ein, bestreut die Fische mit Salz und läßt sie ein paar Stunden so ziehen. Dann werden sie abgetrocknet, in mit Salz gemischtem Mehl gewendet und schwimmend in dampfendem Fett ausgebacken, oder auf der Pfanne in Butter unter mehrmaligem Umwenden braun und gar gebraten.

314. Bratheringe. 1 l Essig wird mit 2 Gewürzgaben und ein paar Zwiebelscheiben aufgekocht und erkaltet über 1 Mandel nach voriger Nummer zubereitete Heringe gegossen, die nun 1—2 Tage stehen bleiben müssen, ehe man sie verwenden kann.

315. Heringsröllchen oder Kollmöhse. 1 Mandel Salzheringe läßt man 24 Stunden wässern; dann werden sie von der Haut befreit, ausgenommen, der Länge nach in zwei Teile geteilt und sorgsam entgrätet. Darauf bestreicht man die Heringshälften mit Mosttrich und feingeschnittenen Zwiebeln, rollt sie zusammen, speilt oder bindet sie zu, legt sie in einen irdenen Topf, übergießt sie mit 1 l Essig, der mit 2 Gewürzgaben und ein paar Zwiebelscheiben aufgekocht worden und dann wieder erkaltet ist, und läßt die Heringe darin 24 Stunden ziehen, ehe man sie verbraucht.

316. Seringe einzulegen. 1 Mandel Seringe wird 24 Stunden gewässert, dann enthäutet, sorgfältig ausgenommen, vorsichtig entgrätet und in ein irdenes oder Porzellangefäß gelegt. Dann streut man Zwiebelscheiben dazwischen und übergießt die Seringe, wie in voriger Nummer beschrieben ist, mit Essig. Nach 1—2 Tagen gebrauchsfertig.

317. Seringe einzulegen auf andere Art. Eine Mandel vorbereitete, in Hälften geteilte Seringe wird abwechselnd mit Schichten von Apfel- und Zwiebelscheiben in ein irdenes oder Porzellangefäß eingelegt und mit $\frac{1}{2}$ l saurer Sahne übergossen. Diese Seringe sind ebenfalls nach 24 Stunden brauchbar, halten sich aber nicht so lange wie die in Essig eingelegten.

318. Fischklöße. 1 kleiner Fisch, am besten Hecht, ungefähr 500 g schwer, wird roh von Haut und Gräten befreit und dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen; $\frac{1}{2}$ Semmel wird abgeschält, eingeweicht, ausgedrückt und mit einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel in 10 g Butter abgerührt. Semmelkloß, Fischmasse, Pfeffer, Salz, 1 Eßlöffel Parmesankäse und 1 Ei werden zusammen verrührt und mit Holzklößen oder mit der Hand zu kleinen länglichen Klößen geformt, die man in kochendem Salzwasser abkocht. Sie dürfen dabei aber nur an der Seite des Herdes ziehen. Es ist ratsam, erst einen Probekloß abzulochen, weil der Wassergehalt der Fische verschieden ist. Ist der Teig zu fest, so gibt man einen Eßlöffel Milch daran, hält er nicht zusammen, so fügt man noch etwas Mehl oder geriebene Semmel hinzu.

319. Fischschnitzel (Fischloteletten). Ein Schellfisch oder Kabeljau wird gewaschen und ausgenommen und der Länge nach in zwei Hälften geteilt; die Haut wird glatt abgeschnitten, Gräten werden soviel wie möglich entfernt. Dann schneidet man den Fisch in gleichmäßige Stücke. Diese Stücke werden eingesalzen und bleiben eine Stunde stehen, werden dann in Ei und geriebener Semmel gewendet und in halb Fett und halb Butter auf beiden Seiten braun und gar gebraten.

320. Fischsalat kann von einem nach Nr. 293 gekochten Fisch oder von Resten gebratenen Fisches bereitet werden.

Das Fischfleisch wird von Gräten und Haut befreit und in Scheiben oder gleichmäßige Streifen zerlegt; diese beizt man nun mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Zwiebel, richtet den Fischsalat auf einer Schüssel bergartig an und verziert ihn mit Petersilie.

321. Fischsalat mit Eierölsoße (Fischmayonnaise). Die nach Nr. 320 bereiteten und ein paar Stunden mit Essig und Salz gebeizten Fischstücke legt man auf ein Sieb zum Abtropfen und richtet sie dann bergartig auf einem Teller an, indem man immer ein paar Löffel von der nach Nr. 124, 125 oder 126 bereiteten Eierölsoße dazwischen gibt. Oben darüber gießt man noch etwas von der Soße, welche sehr dick sein muß und verziert das Ganze mit gehackten weißen und roten Gallert, grüner Petersilie und Zitronenscheiben.

322. Fisch in Sülze kann man von jedem nach Nr. 293 gekochten Fisch bereiten. Der Fisch wird von Haut und Gräten sorgsam befreit, in nicht zu große Stücke geteilt, mit etwas Salz bestreut und mit verdünntem Essig übergossen. So vorbereitet, läßt man ihn ein paar Stunden ziehen. Dann bereitet man aus der Fischbrühe einen wohl-schmeckenden geklärten Stand und stellt den Fisch fertig wie Mal in Sülze (Nr. 297).

323. Krebse zu kochen. 1 Mandel großer Krebse reicht für vier Personen. Die Krebse werden gewaschen, indem man sie mit der linken Hand am Rücken festhält und mit der rechten Hand von unten mit einer Bürste und lauem Wasser reinigt. 3 l Wasser werden mit 3 Eßlöffel Salz und 1 Teelöffel Kümmel zum Kochen gebracht. Die Krebse werden einer nach dem andern mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser gesteckt, wobei man immer wieder wartet, bis das Wasser wallend kocht. Nun läßt man die Krebse ein paarmal aufkochen und stellt sie dann zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde an die Seite des Herdes, damit sie garziehen. Sie werden auf einem Mund-tuche angerichtet und mit frischer Butter zu Tisch gegeben.

324. Becherpastete (Timbale) von Krebsen usw. Vier Kalbsfüße mit Hesse werden mit 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, Wurzelzeug und so viel Wasser, daß sie reichlich davon bedeckt sind, angesetzt und 3—4 Stunden gekocht, wodurch sich alle

Gallertstoffe lösen. Wenn alles Fleisch ganz weichgekocht ist, gießt man die Brühe durch ein Sieb, läßt sie bis auf 1 l einkochen, schmeckt sie mit Essig und Salz ab und klärt sie wie den Stand in Nr. 225, fügt aber keinen Speiseleim hinzu. Durch Anbraten des Wurzelzeugs in Butter und Mitkochen von ein paar Zwiebelschalen kann man dem Stand von vornherein eine dunkle goldgelbe Farbe geben. — Von diesem geklärten Stand gießt man etwas in eine mit Wasser ausgespülte Pastetenform, läßt ihn steif werden und legt nun abwechselnd Krebschwänze und Krebsfleisch, eingelegte Pilze, Essigfrüchte, zierlich geschnittene Trüffelstückerchen in hübscher Anordnung darauf, indem man immer wieder flüssiges Gallert dazwischengießt und lagenweise steif werden läßt. So fährt man fort, bis alles Gallert verbraucht ist, und wenn der Inhalt ganz steif geworden ist, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie auf eine Schüssel um. Man gibt diese Pastete mit Eieröl- oder Senfölsaße zu Tisch.

325. Krebsbutter. Die Schalen gekochter Krebse werden fein gestoßen, mit frischer Butter aufs Feuer gesetzt und darin geschwitz, ohne daß sie sich bräunt. Man gießt man reichlich Wasser auf die Krebschalen und läßt sie ordentlich auskochen. Dann gibt man die Flüssigkeit durch ein Sieb, läßt sie erkalten, nimmt die erstarrte Butter von dem Wasser ab und erhitzt sie noch einmal, ehe man sie zu weiterem Gebrauch in kleinen Ton- oder Porzellantöpfen erstarren läßt.

326. Hummern zu kochen. 2 Hummern reichen für vier Personen. Sie werden ebenso wie Krebse gereinigt und gekocht. Hummern von 500 g Gewicht müssen 25 Min. langsam kochen und dann noch 10 Min. nachziehen, größere Hummern brauchen 30 Min. und müssen ebenfalls dann noch 10 Min. ziehen. Zum Anrichten nimmt man die Hummern aus dem Wasser und bricht die Scheren ab. Scheren und Beinchen werden vorsichtig geöffnet, d. h. aufgeschlagen, ohne daß das Fleisch verletzt wird. Der Hummerleib wird vom Kopf bis zum Schwanz in zwei Teile geteilt und auf einem Mundtuche angerichtet. Man verziert die Hummern mit Salatblättern und grüner Petersilie und reicht frische Butter dazu.

327. Hummer mit Eierölsoße wird ebenso wie Fischsalat Nr. 321 bereitet, indem man dazu das Fleisch von nach Nr. 326 gekochten oder in Büchsen eingelegten Hummern verwendet. Beide Arten Hummern müssen sehr gut auf einem Sieb ablaufen. Die Schwänze werden zum Anrichten zerteilt, die Scheren dagegen vorsichtig aus den Schalen gelöst und zum Verzieren verwendet.

328. Froschteulen gebaden. Man kauft die Froschteulen gewöhnlich vorgerichtet, so daß man sie nur noch sauber zu waschen hat. Man legt sie vor der Zubereitung eine Stunde in Zitronensaft (auf 30 Froschteulen rechnet man 1 Eßlöffel Zitronensaft). Dann werden die Froschteulen in Ei und geriebener, mit etwas Salz vermischter Semmel gewälzt und in Butter auf der Pfanne in 5 Minuten von beiden Seiten braun gebaden.

Oder: Die vorbereiteten in Zitronensaft gebeizten Keulchen werden in einen flüssigen Ausbackteig, den man aus 125 g Mehl, 2 ganzen Eiern und $\frac{1}{8}$ l Weißwein bereitet hat, getaucht und schwimmend im heißen Fett ausgebacken.

Eier Speisen.

329. Allgemeines über die Eier. Im Haushalt gelangen Gänse-, Enten-, Kiebitz-, Möweneier, vor allem aber Hühnereier zur Verwendung. Jedes Ei besteht aus der, aus kohlensaurem Kalk gebildeten und innen mit 2 weißen Häutchen ausgekleideten, luftdurchlässigen Schale, dem Eiweiß und dem Eigelb. Das Eiweiß ist in 3 Schichten angeordnet. Das Gelbe wird von einer feinen Haut umschlossen. Diese ist an beiden Enden zu Spiralen zusammengedreht, die das Gelbe in der Mitte schwebend halten. Zwischen der Schale und dem einen weißen Häutchen befindet sich eine Luftkammer, die das im Ei entstehende Bögeln in seiner Verweilzeit mit Luft versorgt. Das Ei ist für unsere Ernährung von großer Wichtigkeit. Rohe und weichgekochte Eier werden vom Magen in 2 Stunden, hartgekochte Eier in 5 Stunden verdaut. Die Güte oder Frische der Eier kann man durch verschiedene Proben feststellen. Das

sicherste Verfahren ist, das Ei in einem dunklen Raume gegen das Licht zu halten. Leuchtet das Ei dann ganz klar, so ist es frisch, sieht man hingegen in der Mitte einen dunklen Fleck, dann ist es angebrütet und nicht mehr gut. Bei der Aufbewahrung der Eier ist es von besonderer Wichtigkeit, die Schale vor dem Zutritt der Luft zu schützen. Dringt der Sauerstoff der Luft durch die mit vielen kleinen Öffnungen versehene Schale in das Ei ein und wirkt auf die im Dotter befindlichen Stoffe: Eisen und Schwefel, längere Zeit, so verdirbt das Ei, d. h. es entwickelt sich ein unangenehm riechendes Gas: Schwefelwasserstoff.

330. Die Aufbewahrung oder das Einlegen der Eier geschieht, indem man jedes frische Ei einzeln in Papier einhüllt, oder indem man die Eier in mit aufgelöstem übermanganfauren Kali versetztes Wasser oder in Kalkwasser legt. Letzteres ist am wenigsten empfehlenswert, weil das Kalkwasser die Schale durchzieht und dem Weißer eine trübe Farbe gibt, so daß es sich zur Bereitung von Gebäck dann nicht mehr gut eignet. Eins der besten Verfahren ist Einlegen der Eier in Garantol oder in Wasserglas. Bewahrt man die Eier in Eierbrettern auf, dann ist es ratsam, sie öfters umzudrehen, damit der Dotter seine richtige Lage behält und der Inhalt der Eier sich nicht einseitig an die Schale drängt; denn wenn das Ei fortwährend in derselben Stellung bleibt, so reißt schließlich die haltende Spirale, an der das Gelbei hängt; der Dotter sinkt dann an die Schale und ist hier dem Zutritt der Luft ausgesetzt, unter deren Einfluß sich nun der oben erwähnte Schwefelwasserstoff bildet, durch den das Ei verdirbt. Das Einlegen der Eier in Siede ist nur dann empfehlenswert, wenn man die Mühe nicht scheut, die Eier, sobald man sie in Gebrauch nimmt, vollständig umzulegen, damit man die zuerst eingelegten Eier zuerst verbraucht. Die Siede dazu muß ganz frisch sein, darf nicht dumpfig riechen. Haupterforderniß bei jeder Art, die Eier einzulegen, ist, daß die Eier von tadelloser Beschaffenheit, d. h. ganz frisch gelegt und noch nicht bebrütet sind.

331. Eier zu kochen. Man legt die Eier (aber nie mehr wie 5 auf einmal) mit einem Löffel vorsichtig in kochendes

Wasser und läßt das Wasser an der Seite des Herdes weiterkochen. Will man sogenannte weiche Eier haben, so läßt man sie 3 Minuten kochen; in 5 Min. werden die Eier pflaumenweich, in 10 Min. hart. Nachdem man sie mit einem Löffel aus dem Wasser gehoben hat, schreckt man sie einen Augenblick in kaltem Wasser ab, damit sich die Schale löst. Soll eine größere Anzahl Eier gekocht werden, so benützt man ein Netz oder Säckchen, um sie gleichzeitig ins Kochwasser einlegen zu können.

332. Rühreier. 12 Eier werden mit einem Teelöffel Salz gequirlt. 100 g Butter werden zerlassen, die gequirlten Eier hineingeschüttet und auf dem Feuer gerührt, bis sie anfangen, fest zu werden. Beim Rühren ist die sich am Boden ansetzende feste Masse fortwährend sorgsam abzulösen. Dann nimmt man sie vom Feuer weg, rührt sie in dem heißen Tiegel noch etwas fester und gibt sie, mit feingewiegtem Schnittlauch vermengt, in eine Porzellanschüssel. Nach Belieben kann man statt Butter auch zerlassenen Speck zur Bereitung des Rühreis verwenden.

333. Sezeier. In jede Vertiefung einer Sezeierpfanne gibt man 1 Messerspiße Butter. Sobald sie zerlaufen ist, schlägt man in jede Vertiefung ein Ei, bestreut das Weißer mit Salz und einer kleinen Prise Pfeffer und läßt die Eier nun braten, bis das Weißer fest geworden ist. Die fertigen Sezeier werden vorsichtig mit einem Löffel herausgehoben. Brät man weniger Eier, als Vertiefungen in einer Pfanne sind, so darf man nicht verabsäumen, in die leeren Vertiefungen etwas Wasser zu gießen.

334. Verlorene Eier werden wie Falleier in Nr. 83 bereitet. Man gibt sie mit einer Speck- und Mostrichsoße zu Tisch.

335. Russische Eier. 6 Eier werden hartgekocht, abgeschält und der Länge nach in zwei Hälften geteilt. Das harte Eigelb wird mit 60 g guter frischer Butter in einer Schüssel mittelst einer Reibefeule zerrieben und mit 65 g, d. h. ungefähr 4 gewaschenen, entgräteten und feingewiegten Sardellen, sowie etwas gewiegter Petersilie und Schnittlauch vermischt. Mit dieser Masse füllt man nun die Eiweißhälften so, daß die Füllung gleich einem ganzen Dotter

in die Höhe steht, belegt die Füllung zierlich mit Kapern und richtet die Eier in einer OlsenföÙe an.

336. Einfache Eierkuchen. (3—4 Stück.) $\frac{3}{8}$ l Milch, 150 g Mehl, 4 Eidotter, Salz und Zucker nach Geschmack werden glatt verquirlt. Unter die Masse zieht man die vier zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. In einer Eierkuchenpfanne wird ein TeelöÙel Butter erhitzt, $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ des Teiges hineingeschüttet und so lange unter leisem Schütteln des Tiegels gebacken, bis der Teig auf der Unterseite braun und oben etwas fest geworden ist. Darauf läÙt man ihn vorsichtig auf einen Teller gleiten, gibt wieder etwas Butter in den Tiegel, stürzt den Eierkuchen mit raschem Griff auf die ungebäckene Seite hinein und bäckt ihn wieder unter leisem Schütteln fertig, worauf man ihn mit etwas Zucker besiebt. PflaumenmusföÙe oder gedämpftes Obst ist eine passende Beigabe zu Eierkuchen.

337. Feine Eierkuchen. 6 Gelbeier werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp gemessen, und 60 g Mehl verquirlt, mit Zucker und Salz abgeschmeckt und, nachdem der steife Schnee der 6 Eiweiß untergezogen ist, weiter zubereitet wie in Nr. 336 beschrieben ist.

338. Plinjen. $\frac{3}{8}$ l Milch, 125 g Mehl, 5 Eier werden verquirlt, dann fügt man die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, eine Prise Salz und 30 g zerlassene Butter hinzu. In einer Eierkuchenpfanne erhitzt man 1 TeelöÙel Fett oder Butter, gibt eine kleine Kelle voll Teig hinein und bäckt die Plinje auf beiden Seiten gelbbraun. Die Plinjen müssen sehr dünn sein. Sie werden heiß mit Obstmus bestrichen, zusammengerollt und mit Zucker besiebt. Die angegebene Masse ergibt etwa 9 Plinjen.

Oder: Die Plinjen werden mit feingeschnittenem, in Butter gedünsteten Schnittlauch bestrichen, zusammengerollt, mit brauner Butter übergossen und ohne Zucker gereicht.

Oder: Bratenreste, fein gewiegt und mit etwas geriebener Zwiebel und gewiegtten Sardellen in Butter geschwitzt, werden auf die Plinjen gestrichen, die zusammengerollt und mit brauner Butter übergossen gereicht werden.

339. Geseplinjen (sächsisch). 50 g Gese werden in $\frac{1}{4}$ l lauer Milch glatt verrührt. 500 g Mehl siebt man in eine

Schüssel und verrührt in der Mitte des Mehles die aufgelöste Hefe. Wenn das Hefestück gut gegangen ist, gibt man 3 Eigelb mit 50 g Zucker in $\frac{3}{4}$ l Milch verquirlt hinzu, quirlt den Teig glatt und zieht den Eischnee darunter. Eine eiserne Pfanne erhitzt man stark, reibt sie mit Speck ein und gibt einen kleinen Schöpflöffel Teig hinein, den man ganz dünn breit laufen läßt. Die Plinse wird auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Die fertigen Plinsen bestreicht man mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Zucker und rollt sie zusammen. Sie werden mit Pflaumenmussoße zu Tisch gegeben oder zum Kaffee gereicht.

340. Frühstücks-Eierkuchen. 6 ganze Eier werden mit einem Teelöffel gewiegter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und $\frac{1}{8}$ l Milch verquirlt. In eine Eierkuchenpfanne gibt man einen Teelöffel Butter. Sobald sie zerlaufen ist, gießt man die Teigmasse hinein und bäckt sie, bis sie auf der unteren Seite bräunlich und oben etwas fest geworden ist. Auf die ungebäckene Seite streut man nun geriebenen Parmesantäse oder streicht Sardellenbutter darüber und rollt den Eierkuchen zusammen.

341. Frucht-eierkuchen (Omelette aux confitures) (Ein Stück.) Man rührt 2 Eidotter mit 3 gehäuften Teelöffeln Zucker schaumig, gibt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter und bäckt die Masse, wie in Nr. 336 angegeben, auf beiden Seiten goldbraun. Oder man setzt die Pfanne, sobald der Eierkuchen auf der Unterseite goldgelb ist, einige Minuten in den geschlossenen heißen Ofen, so daß auch die Oberseite etwas fest wird. Dann streicht man Obstmus oder Fruchtgallert auf die Oberseite, klappt den Eierkuchen von beiden Seiten zusammen und bestreut ihn leicht mit Puderzucker.

342. Frucht-eierkuchen auf andere Art. 6 ganze Eier werden mit einer Prise Salz, Zucker nach Geschmack und $\frac{1}{8}$ l Milch verquirlt. In einer Eierkuchenpfanne läßt man 1 Teelöffel Butter zergehen, gießt die Teigmasse darauf und bäckt sie, bis die Unterseite bräunlich, die Oberseite etwas fest geworden ist. Auf die helle Seite streicht man Obstmus oder Fruchtgallert, rollt den Eierkuchen zusammen und bestreut ihn leicht mit Puderzucker.

343. Soleier. Die Eier werden hart gekocht und in kaltes Wasser gelegt. Wenn sie abgekühlt sind, so nimmt man sie heraus und rollt sie auf dem Tisch, bis die Schale ringsherum angeschlagen ist. Die nötige Menge Wasser kocht man mit Salz und Kümmel zusammen auf (auf 1 l Wasser 1 Eßlöffel Salz und 1 Teelöffel Kümmel) und legt, sobald die Flüssigkeit abgekühlt ist, die angeknickten Eier hinein. Nach 24 Stunden sind sie genügend durchzogen. Man verwendet die Soleier bei Herstellung kalter Schüsseln und reicht sie zu Butterbrot.

344. Kiebitz- und Möweneier werden mit kaltem Wasser zugefetzt, etwa 10 Min. gekocht und mit frischer Butter zu Tisch gegeben. Angebrütete Eier schwimmen im Wasser und sind deshalb leicht von den frischen zu unterscheiden.

Das Gemüse.

Grünzeug.

345. Allgemeines über das Gemüse. Unter Gemüse verstehen wir die eßbaren Knollen und Wurzeln, Stengel und Blätter verschiedener Pflanzen. Wir teilen die Gemüse danach ein in Knollen- und Wurzelgemüse, Stengelgemüse, Blattgemüse und Blütengemüse. Der Genuß von Gemüse ist empfehlenswert, obgleich sein Nährwert gering ist, denn es besteht aus etwa 90 Prozent Wasser. Doch seine Mineralbestandteile: Chlor, Natrium, Eisen und Kali machen den Genuß des Gemüses für unseren Körper sehr wichtig, denn sie wirken günstig auf die Verdauung und führen dem Blute unentbehrliche Stoffe zu. Besonders ist die Zufuhr von Eisen wichtig, denn Eisen ist nötig zur Bildung des roten Blutfarbstoffes, welcher allein die Fähigkeit hat, den für den Körper so wichtigen Sauerstoff aufzunehmen.

Alles Gemüse wird zum Kochen in kochendes Salzwasser gelegt, damit die wenigen darin enthaltenen Eiweißteilchen sofort erstarren. Kaltes Wasser würde sie auslaugen.

Etliche Kohllarten haben einen großen Gehalt an Schwefel, weshalb man sie, um diesen zu entfernen, im unverschlossenen Topfe abwellt und das erste Wasser, welches einen unangenehmen Geruch angenommen hat, weggießt.

Allen Gemüsen kann man durch Zusatz von etwas Liebig'schem Fleischextrakt, Oxyena oder Bouillontwürfeln erhöhten Wohlgeschmack verleihen.

Die folgenden Vorschriften sind für 4 Personen berechnet.

346. Dauergemüse (Konserven). Alle Gemüse, besonders die feineren, wie Spargel, Rosenkohl u. a., sind gebrauchsfertig in Büchsen und die meisten auch als Dörrengemüse in jeder besseren Kolonialwarenhandlung zu haben und stehen infolgedessen das ganze Jahr hindurch für den Küchensettel zur Verfügung.

347. Spinat. Der Spinat (für jede Person 1 l) wird sauber verlesen, wobei man an jeder Pflanze die Wurzeln abschneidet, damit jedes Blättchen einzeln abfällt, und gewaschen. Auf 4 l Spinat rechnet man 4 l Wasser und 40 g Salz. Den verlesenen, gewaschenen Spinat schüttet man in das kochende Wasser und läßt ihn zugedeckt einmal aufkochen. Darauf gießt man ihn durch ein Sieb ab, legt ihn einen Augenblick in kaltes Wasser, drückt ihn leicht aus und wiegt ihn mit dem Wiegmesser fein. Von 30 g Butter, etwas feingeschnittener Zwiebel und 30 g Mehl hat man eine Mehlschwitze bereitet und diese mit $\frac{2}{3}$ l guter Fleischbrühe oder Maggis geförnter Fleischbrühe (5 g in $\frac{2}{3}$ l Wasser aufgelöst) oder auch nur mit Wasser abgelöscht. Nun gibt man den gewiegten Spinat zu der Mehlschwitze, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und schmeckt das Gericht dann mit Salz ab. Nach Belieben kann man auch 4 gewaschene, abgezogene, gewiegte Sardellen mit dem Spinat aufkochen. Man verziert ihn beim Anrichten mit hartgekochten, in Hälften oder Viertel geschnittenen Eiern. Spinat paßt zu Pöckelfleisch, gepöckelter Rindszunge, Bratwurst oder wird als Fastengericht mit Seheiern zu Tisch gegeben.

348. Spinat auf andere Art bereitet. Der Spinat wird verlesen, sauber gewaschen und in einem Topf mit etwas Wasser (auf 4 l Spinat 1 l Wasser) aufs Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. Der Spinat fällt, sobald er heiß wird, zusammen und wird nun so lange in der geringen Flüssigkeitsmenge gekocht, bis er weich ist. Dann nimmt man ihn vorsichtig heraus, gibt ihn durch eine Fleischhack-

maschine, wobei man den abtropfenden Saft auffängt, kocht den Saft mit dem noch vorhandenen Kochwasser zusammen ganz kurz ein, vermischt ihn mit dem Spinatmus, rührt dies nun auf dem Feuer mit 50 g frischer Butter zusammen heiß und schmeckt das Gemüse mit Salz ab.

349. Karotten und Schoten. 500 g sauber gepuhte Karotten werden, je nach der Größe ganz oder in längliche Stifte geschnitten, in $\frac{1}{2}$ l Brühe (am besten Schweinsbrühe) mit 1 Teelöffel Zucker weichgekocht. 250 g ausgepaltete Schotenkörner werden in $\frac{1}{4}$ l Wasser, 10 g Butter und 1 Teelöffel Zucker weichgeschmort. Sind Karotten und Schotenkörner weich, so schüttet man sie zusammen. Von 20 g Butter oder Fett und 15 g Mehl wird eine Mehlschwitze bereitet und mit der Brühe der Karotten und Schoten abgelöscht; darauf wird das Gemüse hineingeschüttet, aufgekocht und mit Salz, wenn nötig mit Zucker und 1 Teelöffel gewiegter Petersilie abgeschmeckt.

350. Schotengemüse. 1 kg ausgepaltete Schotenkörner werden in $\frac{1}{2}$ l kochenden Wassers mit 30 g Butter, Salz und Zucker weich gedünstet, abgeschmeckt und kurz vor dem Anrichten mit gewiegter grüner Petersilie gemischt.

351. Mohrrüben. $1\frac{1}{2}$ l sauber gepuhte, in feine Stifte geschnittene Mohrrüben werden in kochendes Salzwasser geschüttet, aufgekocht und abgegossen. Darauf kocht man sie in $\frac{3}{4}$ l Schweinsbrühe mit 1 Teelöffel Zucker weich und bereitet eine Mehlschwitze von 20 g Fett oder Butter und 15 g Mehl, welche man mit der Mohrrübenbrühe ablöscht. Dann schüttet man die Mohrrüben zur Mehlschwitze, kocht alles zusammen noch einmal auf und schmeckt das Gericht mit Zucker, Salz und einem Eßlöffel gewiegter Petersilie ab.

352. Spargel zu kochen. Soll der Spargel als Zwischengericht gegeben werden, so rechnet man 1 kg, als alleiniges Gemüse 2 kg für 4 Personen. Der Spargel wird geschält, indem man einen Stengel mit der linken Hand festhält und mit einem flachen, scharfen Messer die Haut, ein Stückchen unter der Spitze anfangend, nach unten abstreift, ohne mit dem Messer in den Spargel einzuschneiden. Ist der Spargel ringsherum geschält, so schneidet man am Ende eine Scheibe ab, um zu erproben, ob der Spargel

gut geschält ist. Nach unten zu muß man etwas dicker schälen. Darauf legt man die Spargelstangen entweder in einen Spargelkocher oder, in kleine Bündchen gebunden, in einen Tiegel mit kochendem Salzwasser, die Köpfe alle nach einer Seite gerichtet. Das Wasser muß den Spargel gerade bedecken. Im verschlossenen Topfe kocht der Spargel nun in 20—30 Minuten weich, was man durch einen Stich in die Spargelenden erprobt. Dann nimmt man den Spargel aus dem Kochwasser heraus, läßt ihn gut ablaufen, schneidet die zusammenhaltenden Fäden auf und richtet den Spargel wieder so, daß alle Köpfe nach einer Seite geordnet sind, bergartig auf einer Bratenschüssel an, besiebt ihn mit geriebener Semmel und übergießt ihn mit gebräunter guter Tafelbutter.

353. Spargelgemüse wird hergestellt, indem man den nach Vorschrift geschälten Spargel in 3 cm lange Stücke schneidet, diese in Salzwasser kocht, mit dem Schaumlöffel herausnimmt und mit einer holländischen Soße nach Nr. 107 oder 108 anrichtet.

354. Kohlrabi oder Oberrüben. 1 Mandel ausgewachsene Kohlrabiknollen werden nicht zu dünn, damit nichts Holziges mehr daran ist, geschält, in runde Scheiben geschnitten, diese in kochendes Salzwasser geschüttet, aufgekocht und abgegossen. Darauf werden sie mit so viel Brühe oder Wasser, in welchem Maggis gekörnte Fleischbrühe aufgelöst ist (1 l Wasser 12 g Maggi), daß sie knapp davon bedeckt sind und einer Gewürzgabe weichgekocht. Die grünen Blätter der Kohlrabistauden werden von den Rippen abgestreift und ebenfalls in kochendem Salzwasser abgewellt. Wenn sie weichgekocht sind, was man erprobt, indem man ein Blatt zwischen den Fingern zerdrückt, so nimmt man sie heraus, kühlt sie in kaltem Wasser ab, drückt sie leicht aus und wiegt sie mit dem Wiegemesser fein. Von 30 g Butter oder Fett und 20 g Mehl macht man eine Mehlschwitze, welche man mit der Rübenbrühe ablöscht. Dahinein gibt man das gewiegte Grün und die weichgekochten Rübenscheiben, kocht alles zusammen noch einmal auf und schmeckt das Gericht mit Salz ab. Man kann auch die rohen Kohlrabiblätter zusammenrollen, in feine Streifen schneiden,

in kochendem Salzwasser abwellen und dann mit den Rüben zusammen in Brühe weichkochen. Kohlrabi passen als Beigabe zu Schweine- und Hammelfleisch.

355. Kohlrabi ohne Grünes. Von 1 Mandel ganz großer Kohlrabi verwendet man nur die Knollen, schält sie nicht zu dünn und schneidet sie in runde Scheiben. Dann kocht man diese in Brühe oder Wasser mit etwas Butter und Zucker zusammen weich. Von 40 g Butter und 25 bis 30 g Mehl, je nach der Menge der Flüssigkeit, bereitet man eine Mehlschwitze, löscht diese mit der Rübenbrühe ab und schmeckt sie mit Salz, wenig Zucker und Zitronensaft und einer Messerspitze Muskatnuß ab; dann schüttet man die weichgekochten Rübenscheiben hinein und läßt sie darin noch einmal aufkochen.

356. Wirsingkohl oder Welschkraut. 2—2½ kg Wirsingkohl, ungepuzt gewogen, werden zurechtgemacht, d. h. man entfernt von jedem Kopf die äußeren, schlechten Blätter; der Kopf wird dann in 4 oder 8 Teile geteilt, aus denen die Strünke herausgeschnitten werden. Den so vorbereiteten Kohl legt man in kochendes Salzwasser, läßt ihn in offenem Topfe aufkochen und gießt ihn ab. Dann gibt man so viel gute Fleischbrühe darauf, daß der Kohl gut davon bedeckt ist, und läßt ihn mit einer Gewürzgabe weichkochen. Von 20 g Butter oder Fett, 20 g Mehl und einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel wird eine Mehlschwitze bereitet und diese mit ½ l Kohlbrühe abgelöscht; der weichgekochte Kohl wird darin aufgekocht und das Gericht mit Salz abgeschmeckt. Wirsingkohl paßt zu Hammel- und Schweinefleisch. Zum Kochen des Wirsingkohls kann man auch Maggis gekörnte Fleischbrühe in Wasser gelöst verwenden.

357. Weißkohl wird genau so zubereitet wie Wirsingkohl, nur setzt man beim Weichkochen der Brühe einen Teelöffel Kümmel zu. Alle Kohlarten sind schwächer, wenn man sie mit Fett einbrennt.

358. Gefüllte Gemüserollen. Man bereitet nach Nr. 137 einen Fleischteig, nimmt jedoch für 4 Personen nur die Hälfte der dort vorgeschriebenen Menge. Von einem großen Kopf Wirsingkohl oder Weißkohl werden die

einzelnen Blätter vorsichtig losgelöst und in Salzwasser abgewellt. Nun kühlt man die Kohlblätter in kaltem Wasser ab, legt in jedes große Blatt ein oder mehrere kleine Blätter und 1 Löffel Fleischrig und rollt das Blatt zusammen. Ein Tigel wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt und die Gemüserollchen werden (ungebunden) neben- und auch übereinander hineingepackt. Obenauf gibt man 30 g Butter in kleine Stückchen zerpfückt, gießt $\frac{1}{2}$ l kochenden Wassers, in welchem man 6 g Maggis geförnte Fleischbrühe aufgelöst hat, darüber und läßt die Rollchen nun zugedeckt 1 Stunde schmoren, ohne sie umzurühren; nur muß man sie hin und wieder einmal schütteln, um sich zu überzeugen, daß sie nicht anbrennen. Dann nimmt man die Gemüseröllchen vorsichtig, eines nach dem anderen, heraus und legt sie in eine tiefe Schüssel. Die Soße kocht man mit 1 Eßlöffel in kaltem Wasser aufgelöstem Mehl auf, schreckt sie noch einmal mit Salz ab und richtet sie über den Rollchen an.

359. Blumenkohl. Ein großer Kopf Blumenkohl wird von den Blättern befreit und mit dem sauber abgeschälten Stiel nach oben eine Viertelstunde in mit Essig versetztes Wasser gelegt, damit etwa darin befindliche Tierchen herauskommen. Inzwischen bringt man 2 l Wasser mit 30 g Salz zum Kochen, legt den Blumenkohl mit dem Stiel nach oben hinein und läßt ihn 20—30 Min. kochen. Das Garwerden erprobt man durch einen Stich mit einer Gabel in den Strunk. Den weichgekochten Blumenkohl nimmt man vorsichtg aus dem Wasser, schneidet den Strunk kurz ab, besiebt den Kohl mit geriebener Semmel und übergießt ihn mit brauner Butter oder gibt etliche mit Eiern abgezogene holländische Soße (Nr. 107, 108) darüber oder dazu.

360. Blumenkohl überbacken (au gratin). Ein nach voriger Nummer gekochter Kopf Blumenkohl wird mit einer dicken holländischen Soße überzogen, dick mit geriebener Semmel und Parmesankäse übersiebt und, auf einen Topf mit Wasser gestellt, im geschlossenen Ofen bei guter Oberhitze überbacken. Man trägt den Blumenkohl in derselben Schüssel auf, in der man ihn gebacken hat.

361. Zeltower Rüben. 750 g Rüben werden sauber gepuzt und in kochendem Salzwasser abgewellt. 25 g Butter

werden in einem Tiegel mit einem flachen Eßlöffel Zucker zusammen gebräunt; dann schüttet man 20 g Mehl dazu und röstet dies ebenfalls braun. Diese Mehlschwitze löst man nun mit $\frac{1}{2}$ l Brühe oder Wasser, in welchem man Maggis gelöbte Fleischbrühe aufgelöst hat, ab, kocht sie auf, schmeckt sie mit Salz und Zucker ab und dünstet nun die abgewellten Rüben darin, bis sie weich sind.

362. Erd- und Kohlrüben. 1 kg geschnittene Erdrüben sind ausreichend für 4 Personen. Die Erdrübenstücke werden nicht zu dünn geschält, damit alles Holzige davon entfernt wird; dann schneidet man sie in dünne Scheiben, Würfel oder Streifen und wellt diese in kochendem Salzwasser ab. Nun gießt man so viel Brühe darauf, daß die Rübenscheiben knapp davon bedeckt sind, tut eine Gewürzgabe daran und läßt sie zugedeckt weichkochen. 25 g Butter werden in einem Tiegel mit einem flachen Eßlöffel Zucker gebräunt, dann schüttet man 20 g Mehl dazu und röstet dieses ebenfalls braun. Diese Mehlschwitze löst man mit $\frac{1}{2}$ l Rübenbrühe ab, läßt sie aufkochen, schmeckt sie mit Salz und Zucker ab und läßt die weichgekochten Rübenscheiben dann noch einmal darin durchschmoren. Diese Rüben passen sehr gut als Beigabe zu Schweinepöfel- oder auch Rauchfleisch.

363. Grün- oder Braunkohl. 1 kg Kohl, abgestreift gewogen, wird sauber gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben und darin gekocht, bis sich die Blätter zwischen den Fingern weich anfühlen. Nun nimmt man den Kohl aus dem Wasser, kühlt ihn in kaltem Wasser ab und wiegt ihn fein. Eine große geschnittene Zwiebel wird in 50 g Fett gedünstet und der gewiegte Kohl hineingetan; dann stäubt man 15 g Mehl darüber, läßt alles durchschmoren und gibt dann $\frac{1}{2}$ l fette Schweine- oder Rauchfleischbrühe daran. Der Kohl schmort nun an der Seite des Herdes noch eine Stunde. Man darf aber nicht verabsäumen, ihn öfters umzurühren, da er sehr leicht anhängt. Der Braunkohl kann beim Anrichten mit gerösteten Kastanien (Nr. 376) oder braunge-rösteten Kartoffeln (Nr. 390) belegt werden.

364. Schmorkohl oder Dämpfkraut. Für 4 Personen rechnet man 1 kg geschnittenen Kohl. Man verwendet zur Bereitung des Schmorkohls am besten halb Rot- und halb

Weißkraut. Jeder Kopf Kraut wird von den äußeren Blättern befreit, in 4 Teile geteilt und, nachdem die harten Stünke herausgeschält sind, ganz fein gehackt. Nun schüttet man das Kraut in kochendes, mit etwas Essig verlegtes Salzwasser, läßt es im offenen Topfe einmal aufkochen und gießt es ab. In einer Pfanne hat man 75 g Fett heiß werden lassen und eine große geschnittene Zwiebel darin gedünstet. Nun schüttet man das abgewellte Kraut hinein, gibt 2 bis 3 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, eine Messerspitze Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l Essig und 3 große abgeschälte, entkernte, in Scheiben geschnittene Äpfel daran und läßt das Kraut nun, es immer wieder gut durchrührend, an der Seite des Herdes 2 Stunden schmoren. Vor dem Anrichten wird es noch einmal mit Essig, Zucker und Salz kräftig abgeschmeckt.

365. Sauerkohl oder Sauerkraut. 750 g Sauerkraut werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, 5—10 Min. gekocht und abgeseigt. Darauf vermischt man das Sauerkraut mit 75 g Schweinefett und einer geschnittenen Zwiebel und läßt es unter öfterem Umrühren weichschmoren.

366. Rosenkohl. 750 g Rosenkohl werden gepulvt, indem man die äußeren schlechten Blättchen entfernt. Darauf weilt man den Kohl in kochendem Salzwasser ab. Von 30 g Butter oder Fett, 20 g Mehl und $\frac{3}{8}$ l Brühe oder $\frac{3}{8}$ l Wasser, in dem man 6 g Magg's gekörnter Fleischbrühe aufgelöst hat, kocht man eine sämige Soße, gibt den abgewellten Rosenkohl hinein, läßt ihn darin weichschmoren und schmeckt das Gericht dann mit Salz und einer Prise Muskatnuß ab.

367. Artischocken. Für jede Person rechnet man eine Artischocke. Die Artischocken werden gewaschen und in reichlicher Menge kochenden Salzwassers, dem man etwas Zitronensäure zugesetzt hat, gekocht, bis sich die mittleren Blätter leicht herausziehen lassen. Wenn die Artischocken gar gekocht und die mittellsten Blätter herausgezogen worden sind, richtet man sie auf einem Leinentuche möglichst heiß an und gibt sie mit frischer Butter oder holländischer Soße zu Tisch.

368. Schnittbohnen oder grüne Bohnen. 1 kg Bohnen wird abgezogen, mit einem dünnen Messer in feine Scheiben geschnitten und diese werden in kochendem Salzwasser abgewellt. Darauf werden sie mit so viel guter Hammelbrühe, daß

sie knapp davon bedeckt sind, und einem Bündel Pfefferkraut weichgekocht. Eine Mehlschwitze von 20 g Butter und 20 g Mehl wird mit $\frac{3}{8}$ l der Bohnenbrühe abgelöscht; die weichgekochten Bohnen werden hineingeschüttet, aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt. Besonders Hammelfleisch paßt zu grünen Bohnen sehr gut.

369. Brech- oder Wachsbohnen. 1 kg Wachsbohnen wird abgezogen, jede Bohne in 2 bis 3 Stücke gebrochen und diese Stücke werden in kochendem Salzwasser weichgekocht. Die Brechbohnen werden wie der Spargel (Nr. 352) mit geriebener Semmel besiebt und mit brauner Butter übergossen; man kann sie aber auch ebensogut wie die Schnittbohnen nach voriger Nummer zubereiten.

370. Eingelegte Bohnen. Die in Büchsen oder Gläsern eingelegten Bohnen (1 kg) werden auf einen Durchschlag geschüttet und mit Brühe und einem Bündel Pfefferkraut aufgekocht. Darauf behandelt man sie wie die Bohnen in Nr. 368.

371. Getrocknete Bohnen werden gewaschen, ein paar Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann wie die frischen Bohnen in Nr. 368 weiterbehandelt.

372. Schwarzwurzel. Die Schwarzwurzeln werden schnell abgeschält, in beliebig große Stücke geschnitten und, bis alle Wurzeln fertig vorbereitet sind, in leicht mit Essig versetztes Wasser gelegt. Darin wäscht man sie ab, kocht sie in leichtem Salzwasser weich und gibt sie wie Spargel und Blumenkohl mit brauner Butter oder holländischer Soße zu Tisch. Auf die Person rechnet man 250 g Schwarzwurzeln.

373. Gurken geschmort. 1 kg Gurkenstücke reicht für 4 Personen. Die Gurken werden von oben, von der hellen Seite an, nach dem Stiel zu, nicht zu dünn geschält, der Länge nach in 4 Teile geteilt und diese nach Entfernung der Kerne in 3 bis 4 Stücke geschnitten. Die Gurkenstücke werden nun in so viel Brühe oder Wasser, in welchem Maggi's gekörnte Fleischbrühe aufgelöst ist, daß die Flüssigkeit knapp übersteht, mit 1 Gewürzgabe, 2 Löffeln Essig und 1 Löffel Zucker weichgekocht. 30 g geräucherter Speck wird in Würfel geschnitten und mit einer geschnittenen Zwiebel braungeröstet;

dann gibt man 1 Löffel Zucker daran, läßt diesen in dem Specke bräunen, rührt 20 g Mehl dazu, läßt diese Mischung durchrösten und löscht sie mit $\frac{3}{8}$ l der Gurkenbrühe ab. Die Soße muß eine ganz dunkelbraune Farbe haben, was nur durch gutes Bräunen von Zucker und Mehl erreicht wird. Nachdem die Soße einmal aufgekocht hat und abgeschmeckt worden ist, schüttet man die Gurkenstücke hinein und läßt sie noch einmal darin durchschmoren.

374. Gurken gefüllt. 4 sauber geschälte, der Länge nach aufgeschnittene und ausgekernte Gurken werden mit kochendem Wasser gebrüht, abgetrocknet, mit einer Fleischfülle nach Nr. 142 versehen, zusammengelegt und zugebunden und wie die Gurken in Nr. 373 geschmort.

375. Kürbisbrei. 1 kg Kürbisstücke wird mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, 3 Nelken und einem 2 cm langen Stückchen Zimt weich gekocht und durch einen Durchschlag gerührt. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 3 Eidottern verquirlt, mit 40 g Butter und dem Kürbisbrei vermischt; alles zusammen wird noch einmal auf dem Feuer heiß gerührt, darf aber nicht mehr kochen.

376. Maronen oder Kastanien geschmort. 500 g Maronen werden von der ersten Schale befreit und in kochendes Wasser gelegt. Sobald sich die zweite Schale abziehen läßt, wird sie entfernt, ohne daß die Maronen kalt dabei werden. 20 g Butter und 20 g Zucker werden zusammen braungeröstet; daran gießt man $\frac{1}{4}$ l Brühe oder Wasser oder halb Rotwein und halb Wasser und läßt die Maronen darin weichschmoren.

377. Zwiebeln geschmort. 500 g kleine Zwiebeln werden abgeschält, in kochendem Salzwasser abgewellt und weiter wie die Maronen in Nr. 376 behandelt.

378. Zwiebeln gefüllt. Recht große geschälte Zwiebeln werden 3 Min. in kochendem Salzwasser abgewellt, ausgehöhlt, mit einem Fleischmus nach Nr. 142 gefüllt und nebeneinander in ein passendes Gefäß gestellt. Die Zwiebelabfälle und einen Teelöffel Zucker bräunt man in etwas Butter und füllt Fleischbrühe darauf. Darin werden die gefüllten Zwiebeln vorsichtig weichgeschmort.

Pilze.

380. Allgemeines über die Pilze. Pilze müssen immer sorgfältig vorbereitet, besonders sehr gut gewaschen werden. Alle getrockneten Pilze, denen der Wassergehalt durch das Trocknen entzogen worden ist, werden in kaltem Wasser eingeweicht, darin angesetzt und nötigenfalls abgewellt. Die neue Gesundheitslehre hält das Abwellen der frischen Pilze nicht für richtig, weil dadurch Nährstoffe entzogen werden. Sämtliche Pilze mit Ausnahme von Morcheln können un- abgewellt zubereitet werden.

381. Morcheln. 1 kg Morcheln wird, wie in Nr. 98 schon angegeben, gereinigt, abgewellt, aus dem Kochwasser herausgenommen und zerschnitten oder grob gewiegt. Von 30 g Butter, einer kleinen Zwiebel und 15 g Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, löscht sie mit $\frac{1}{4}$ l Morchelwasser ab, gibt die Morcheln hinein und läßt sie einmal aufkochen. Dann werden sie mit Salz abgeschmeckt. Morcheln passen zu Kalbfleisch und als Zusatz zu gemischtem Gemüse.

382. Pfifferlinge oder Galuschel. 750 g Pfifferlinge werden sauber gepuht, indem man die Stielchen abschabt und die sandigen Stielenden abschneidet. Darauf werden die Pilze sauber gewaschen und nach Belieben in kochendem Salzwasser mit einer ganzen Zwiebel zusammen abgewellt. 40 g Butter werden zerlassen und eine feingeschnittene Zwiebel wird darin geschmort; dann schüttet man die vorbereiteten Pilze hinein, stäubt 2 Eßlöffel geriebene Semmel darüber und läßt die Pilze 15 Min. schmoren. Nun schmeckt man sie mit Salz ab und vermischt sie mit einem Eßlöffel gewiegter Petersilie. Pilze dürfen nicht zu lange schmoren, weil sie dadurch hart werden.

383. Steinpilze. 1 kg Steinpilze wird gepuht, indem man die Stiele abschabt, die sandigen Stielenden abschneidet und die braune Haut vom Hute des Pilzes abzieht. Letztere kann man aber auch, besonders bei jungen Pilzen, daran lassen. Nun schneidet man die Pilze in Scheiben. 50 g Butter werden zerlassen und eine geschnittene Zwiebel wird darin gedünstet; dann werden die Pilzscheiben hineingeschüttet, 20 Min. gedünstet, mit gewiegter grüner Petersilie gemischt

und mit Salz abgeschmeckt. Oder man überstäubt die gedünsteten Plze mit 20 g Mehl oder 2 Eßlöffel geriebener Semmel, gießt $\frac{1}{4}$ l Wasser oder saure Sahne an und läßt die Plze damit durchschmoren. Vor dem Anrichten schmeckt man sie mit Salz und gewiegter grüner Petersilie ab.

384. Champignons. 750 g Champignons, welche fest und weiß sein müssen, werden gepuzt und, bis alle Plze vorbereitet sind, in leichtes Essigwasser gelegt. Nachdem man 50 g Butter zerlassen und 2 Teelöffel Zitronensaft sowie eine Prise Salz darangegeben hat, werden die gepuzten Champignons hineingeschüttet und darin weichgeschmort. Ein flacher Eßlöffel Mehl wird in $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser klargequirt, mit der Flüssigkeit von den Champignons vermischt und unter Umrühren aufgekocht; dann werden die Champignons hineingeschüttet, nochmals durchgeschmort und mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt.

385. Reizker gebraten. Von den Reizkern wird der Stiel abgeschritten und der Kopf durch Abschaben gesäubert; dann werden die Plze mit kochendem Salzwasser gebrüht und, nachdem sie abgetropft sind, in Ei und in mit Salz vermischter Semmel gewälzt und auf beiden Seiten in heißem Fett schön braun gebacken.

Kartoffelgerichte.

386. Allgemeines über die Kartoffel. Die Kartoffel gehört zu den Nachtschattengewächsen. Der eßbare Teil der Pflanze ist die an den Wurzeln sitzende Knolle; sie besteht aus dem Fleisch und der Schale. Die Schale hat den Zweck, der Kartoffel den Wassergehalt zu erhalten, welcher zur Nahrung der Keime notwendig ist. Die Keime sitzen an den Knollen und nähren sich solange von den Säften der Kartoffelknolle, bis sie imstande sind, ihre Nahrung unmittelbar aus der Erde aufzunehmen. Werden Kartoffeln den Winter über im Keller verwahrt, so fangen sie im Frühjahr an zu keimen. Die Keime saugen die Kartoffeln aus, wodurch sie zusammenschrumpfen und im Nährgehalt vollständig wertlos werden. Deshalb hüte man sich, keimende oder zusammengeschrumpfte Kartoffeln zu kaufen, und entferne die Keime,

die sich an der Kartoffel im Keller bilden. Die Hauptbestandteile der Kartoffel sind Eiweiß, Stärke und Wasser. Eiweiß ist sehr wenig vertreten, weshalb wir bei der Zubereitung immer suchen müssen, der Kartoffel eiweißhaltige Stoffe sowie das vollständig fehlende Fett zuzusetzen. Stärke und Wasser stehen immer im wechselnden Verhältnis zueinander; enthält eine Kartoffel viel Wasser, dann ist der Stärkegehalt gering, und umgekehrt. Rohe Kartoffeln sind für den menschlichen Körper ungenießbar, weil die Verdauungsfläße nicht imstande sind, das Zellengewebe, welches die Kartoffel durchzieht und in dem die Stärkekörnchen eingeschlossen sind, zu verarbeiten. Beim Kochen werden diese Gewebe erweicht und verdaulich. Nach dem Schälen legt man die Kartoffeln sofort in kaltes Wasser, da sie an der Luft braun werden. Kartoffeln werden stets in kaltem Wasser angelegt, wodurch sich die Stärke richtig entwickeln kann, während sie in heißem Wasser gleich verkleistert, sodaß die Kartoffel nicht gut mehlig wird beim Kochen. In kaltem Wasser angelegte Kartoffeln werden deshalb schwächer als in heißem Wasser angelegte. Bei dem Kochen dehnen sich die Stärkekörnchen in der Kartoffel aus und sprengen die Zellen, woraus es sich auch erklärt, daß mehliges Kartoffeln aufspringen und wässrige nicht.

387. Kartoffeln zu kochen. Die Kartoffeln (für vier Personen etwa 1 kg) werden sauber gewaschen, entweder in der Schale oder geschält mit kaltem Wasser und Salz angelegt, zum Kochen gebracht und in geschlossenem Topfe weichgekocht. Wenn sie nach etwa 30 Min. gar sind, was man durch Hineinstecken mit der Gabel erprobt, so gießt man das Wasser sorgsam ab, läßt die Kartoffeln unter wiederholtem Schütteln ein paar Minuten zugedeckt stehen, worauf man die Stürze etwas beiseite zieht, damit der Dampf aus dem Topfe entweichen kann. Die Kartoffeln dürfen aber nicht ganz aufgedeckt werden, weil sie dann zu schnell auskühlen würden. — Sehr praktisch für das Kochen der Kartoffeln sind Kartoffeldämpfer.

388. Bratkartoffeln. 500 g in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und nach dem Erkalten in nicht zu starke Scheiben geschnitten. In einem Eierkuchentiegel

werden ungefähr 30 g Butter oder Fett gebräunt; die Kartoffelscheiben werden mit Salz bestreut und hineingeschüttet. Nun brät man sie auf mäßigem Feuer. Man rührt sie dabei fortwährend um, bis sie alle gleichmäßig von Fett durchzogen und erwärmt sind, darauf drückt man sie fest und läßt sie nun unter leisem Schütteln des Tiegels, ohne sie umzurühren, noch eine Weile weiter braten, bis sich die Unterseite der Kartoffeln leicht gebräunt hat. Beim Anrichten stürzt man sie geschickt auf einen flachen Teller um und reicht sie zu kaltem Braten oder Fleisch. — Ein beliebtes Gericht sind Bratkartoffeln mit Eiern und Schinken, sogenanntes Bauernessen. Man bereitet Bratkartoffeln, ohne sie festbacken zu lassen. Ganze Eier (2—4) werden in einem Topf mit Salz gequirlt, über die fertigen heißen Bratkartoffeln gegossen und noch ein paar Minuten auf dem Feuer unterrührt; darauf mischt man Schinken oder Wurst, kleingeschnitten, darunter und schmeckt die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer ab. Dieses Gericht kann vollständig nach Geschmack und Verhältnissen hergestellt werden, weshalb eine genaue Mengenangabe nicht nötig ist.

389. Runde gebratene Kartoffeln. Mit der Schale gekochte, erkaltete Kartoffeln werden geschält, gleichmäßig rund verschnitten und in gebräunter Butter, mit Salz bestreut, unter leisem Schütteln von allen Seiten schön braun gebraten. Sie sind zur Verzierung von Grün- oder Braunkohl zu verwenden.

390. Roh ausgebackene Kartoffeln. Mit einem Kartoffelbohrer ausgestochene oder in dünne Streifen geschnittene oder mit dem Buntschneidemesser zierlich geschälte kleine rohe Kartoffeln werden gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet und in dampfendes Fett geschüttet. Unter leisem Schütteln werden sie erst im verschlossenen und dann im offenen Gefäß braun und gar gebacken, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, zum Abtropfen auf ein Löffblatt gelegt und dann mit Salz bestreut.

391. Kartoffelpuffer. 500 g rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in Wasser gerieben, damit sie weiß bleiben. Dann gießt man sie auf ein Tuch, drückt sie aus und verrührt sie mit 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 1 Eßlöffel

Kartoffelmehl und 4 Eßlöffeln Milch oder Sahne. In einer Eierkuchenpfanne wird Fett oder Butter dampfend heiß gemacht. Mit einem Löffel legt man kleine Plätzchen von dem Teig hinein, streicht sie dünn aus und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun.

392. Kartoffelbällchen (Croquettes). 2 Eier werden mit so viel gekochten, geriebenen Kartoffeln vermengt, als sie annehmen (etwa 500 g) und mit Salz und etwas Muskatnuß abgeschmeckt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln oder 3—5 cm lange Walzen, wendet sie in geriebener Semmel um und bäckt sie im Eierkuchentiegel in gebräunter Butter oder auch in dampfendem Fett von allen Seiten goldgelb.

393. Kartoffelbrei oder Rührkartoffeln. 1 kg rohe, geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln werden nach Vorschrift weich gekocht und abgedämpft. Darauf drückt man die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse oder einen Durchschlag oder zerstampft sie gleichmäßig mit dem Kartoffelstampfer oder einem starken Quirl und verrührt sie mit $\frac{3}{8}$ l heißer Milch, Salz und 20 g Butter. Zur Verzierung des bergartig angerichteten Kartoffelbreies verwendet man in Butter goldgelb geröstete Zwiebelwürfel.

394. Brühkartoffeln. 1 kg Kartoffeln wird geschält und in dicke Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser angelegt, aufgekocht und abgegossen. Darauf tut man eine Gewürzgabe und 1 l gute Hammel- oder Rindfleischbrühe daran und läßt die Kartoffeln an der Seite des Herdes gar ziehen. Sie werden mit Salz und gewogter Petersilie abgeschmeckt und mit gekochtem Fleisch zusammen zu Tisch gegeben.

395. Eingebraunte Kartoffeln. 1 kg Kartoffeln wird geschält, in Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser angelegt, aufgekocht und abgegossen. Nun tut man eine Gewürzgabe und $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ l gute Hammel- oder Rindfleischbrühe daran und läßt die Kartoffeln ganz an der Seite des Herdes garziehen. Die Brühe darf die Kartoffeln nur ganz knapp bedecken. Von 20 g Butter, 1 kleinen, feingeschnittenen Zwiebel und 15 g Mehl bereitet man eine gebräunte Mehlschwitze, lösch sie mit $\frac{1}{4}$ l Brühe ab, kocht sie auf und gießt sie an die Kartoffeln. Das Gericht muß vorsichtig umgerührt wer-

den, damit man die Kartoffelscheiben nicht zerdrückt. — Liebt man dies Gericht sämiger, so verwendet man die Brühe, in der die Kartoffeln kochen, zum Ablöschen oder nimmt etwas mehr Mehl an die Mehlschwitze.

396. Saure Kartoffeln. 1 kg Kartoffeln wird in der Schale gekocht, al geschält und in Scheiben geschnitten. 125 g Speck werden würflich geschnitten und ausgebraten; darin röstet man eine kleine geschnittene Zwiebel. In den heißen Speck gießt man 4 Eßlöffel Essig und gibt 1 Teelöffel Salz hinein. In diese Specksoße schüttet man die Kartoffelscheiben, läßt sie unter Umrühren darin heiß werden, ohne daß sie sich bräunen, und schmeckt sie vor dem Anrichten noch einmal mit Essig und Salz ab.

397. Herings- oder Prinzesskartoffeln. 1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln wird geschält und in Scheiben geschnitten. 2 Heringe werden etliche Stunden unter öfterem Wasserwechsel gewässert, dann abgezogen, entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. Nun legt man in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan- oder Blechform Kartoffelscheiben und Heringswürfel schichtenweise ein und gibt 2 Portionen nach Nr. 106 bereitete Bechamelsoße mit Schinken darüber. Dann besiebt man das Ganze mit geriebenem Parmesankäse, legt noch ein paar Butterstückchen darauf und überbäckt die Speise im Ofen auf einem Ziegel oder Dreifuß oder indem man die Form ins Wasserbad stellt.

Die Hülsenfrüchte.

398. Allgemeines über die Hülsenfrüchte. Unter der Bezeichnung Hülsenfrüchte versteht man die getrockneten Samen von Erbsen, Bohnen und Linsen. Die Hülsenfrüchte enthalten zwei der für den Körper wichtigsten Nährstoffe, nämlich Eiweiß und Kohlehydrate, in großer Menge und können deshalb mit Recht als Ersatz für Fleisch gelten. Aus diesem Grunde und in Anbetracht ihrer Billigkeit zählt man sie zu den wichtigsten Vollnahrungsmitteln. — Die Hülsenfrüchte enthalten fast gar kein Fett; deshalb muß man bei ihrer Zubereitung immer reichlich Fett anwenden und sie mit fettem Fleisch, wie Schweine-, Räucher- oder Pöfelsfleisch oder auch

mit Speck zusammen kochen. Um Hülsenfrüchte gesundheitsgemäß zu kochen, muß man sie eine Nacht lang kalt einwässern, wodurch der Faserstoff und das Stärkemehl erweicht werden. Sehr ratsam ist es, die Hülsenfrüchte vor dem Einwässern zu verlesen und sauber zu waschen. Ist dies geschehen, so kann man sie in dem kalten Einweichwasser auf Feuer bringen. Das kalte Ansetzen der Hülsenfrüchte hat die richtige Entwicklung des Stärkemehles zur Folge: die Zellen, in denen die Stärkekörnchen eingeschlossen sind, plazen, das Stärkemehl teilt sich dem Kochwasser mit und macht das Gericht breiartig. Auch die Beschaffenheit des Kochwassers ist für die Zubereitung der Hülsenfrüchte von großer Wichtigkeit. Weiches Wasser fördert das Weichwerden der Hülsenfrüchte, während der Kalkgehalt des harten Wassers es erschwert oder verhindert. Ist man auf hartes Wasser angewiesen, so muß man ihm beim Kochen von Hülsenfrüchten etwas Natron zusetzen.

Erbsen, Bohnen, Linsen.

399. Erbsenbrei von gelben Erbsen. 500 g geschälte Erbsen werden verlesen, gewaschen, eingewässert, mit dem Einweichwasser aufgesetzt, aufgekocht und abgeseigt. Darauf gießt man 1 l fette Schweine- oder noch besser Rauchfleischbrühe und läßt die Erbsen unter wiederholtem Umrühren weichkochen. Von 40 g Fett, einer Zwiebel und 20 g Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, verrührt sie mit dem Erbsenbrei, läßt ihn einmal aufkochen und schlägt ihn durch ein Sieb. Sollte der Brei durch das Kochen zu dick geworden sein, so gibt man noch etwas Brühe daran. Kleingeschnittene, in Butter braun geröstete Zwiebeln werden zur Verzierung verwendet. Vor dem Anrichten wird der Erbsenbrei noch einmal mit Salz abgeschmeckt und heiß gerührt. Man reicht Sauerkohl dazu. Man kann auch Erbsen und Sauerkohl auf einem Teller zusammen anrichten, indem man in der Mitte die Erbsen bergartig aufschichtet und den Sauerkohl ringsherum legt. — Verwendet man ungeschälte Erbsen, so muß man etwas mehr nehmen und die Erbsen vor dem Abgießen abschäumen, wodurch schon die meisten Schalen

entfernt werden. Wenn man das Abgießen des Wassers, wodurch den Erbsen ja ein Teil der Nährstoffe verloren geht, vermeiden will, so bemißt man das Einweichwasser so, daß es die Erbsen nur gerade bedeckt, läßt die Erbsen damit aufkochen und gießt dann, wenn das Wasser verquollen ist, die fette Brühe daran.

400. Rößfelerbsen. 500 g geschälte Erbsen werden, wie in voriger Nummer beschrieben, mit durchwachsenem Speck oder Rauchfleisch zusammen weichgekocht, dabei aber nicht zu sehr gerührt, und durch Zugeben einer Mehlschwitze von 40 g Fett und 20 g Mehl bündig gemacht. Die Erbsen müssen weich sein, dürfen jedoch ihre Form nicht verlieren, sondern sollen ganz bleiben. Man richtet sie, ohne sie durchzuschlagen, mit dem Fleisch zusammen an.

401. Linsen oder Bohnen. 375 g gute Linsen oder Bohnen (wenn geringe Sorte, dann 500 g) werden verlesen, gewaschen, eingeweicht, in dem Einweichwasser mit einer Prise Natron aufgekocht und dann abgeseiht, oder man setzt die Hülsenfrüchte mit so viel Einweichwasser, daß sie gerade davon bedeckt sind, auf und läßt das Wasser verquellen. Dann füllt man so viel fette Fleischbrühe darauf, daß die Früchte reichlich bedeckt sind, und kocht sie weich. Sollte während des Kochens die Flüssigkeit sich zu sehr verringern, so gießt man noch etwas Fleischbrühe nach. Von 65 g Fett oder Speck, einer Zwiebel und 20 g Mehl macht man eine Mehlschwitze und löscht diese mit Brühe ab, so daß eine sämige Soße entsteht. Zum Ablöschen benützt man zuerst die Brühe von den Linsen oder Bohnen und nimmt nur, falls diese nicht ausreicht, noch etwas andere Brühe dazu. Die aufgekochte Soße vermischt man mit den Hülsenfrüchten, läßt das Gericht durchkochen und schmeckt es mit Salz, nach Belieben auch mit Essig ab. Kocht man z. B. Linsen und Rauchfleisch und hat alle Brühe verbraucht, so steckt man das Fleisch zum vollständigen Garwerden in die Linsen hinein und läßt beides zusammen weichkochen. Will man die Linsen mit Würstchen zu Tisch geben und hat insgedessen keine Fleischbrühe zur Hand, so kocht man sie mit Wasser weich, in welchem man Maggis gekörnte Fleischbrühe aufgelöst hat, muß aber dann etwas Fett schon beim Kochen zusetzen.

402. Süßsaure Bohnen. 275 g Bohnen werden verlesen, gewaschen, eingeweicht, mit dem Entweichwasser aufgesetzt, abgeseiht und unter Zugießen von Wasser oder Brühe weichgekocht. Dann dünstet man in 50 g Butter eine kleine geschüttelte Zwiebel, gibt dazu 60 g in $\frac{1}{2}$ l Bohnenbrühe oder Wasser aufgelösten Fischpfefferkuchen, 3 Eßlöffel Essig, 1 Prise Pfeffer sowie das nöthige Salz, läßt alles gut durchkochen und schmort in dieser Soße die weißen Bohnen noch einige Minuten. Wenn die Soße nicht sämig genug ist, so rühre man 1 Teelöffel in kaltem Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl daran.

403. Puff- oder Saubohnen. 375 g junge Puffbohnen, die etwa so groß wie gelbe Erbsen sein müssen, werden von den Hülsen befreit, in eine reichliche Menge kochenden Salzwassers geschüttet und weichgekocht. Dann gibt man sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, läßt in einer Pfanne 50 g Butter heiß werden, gibt die Bohnen sowie etwas fein gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz hinein und schwenkt die Bohnen darin durch.

Aus Getreideerzeugnissen hergestellte Gerichte.

404. Allgemeines. Alle Nahrungsmittel aus dem ganzen Getreidekorn, wie Graupe, Hirse und Reis, werden in kaltem Wasser aufgesetzt, damit sich das darin enthaltene Stärkemehl richtig entwickeln kann. Alle aus Mehl hergestellten Nahrungsmittel, wie Makkaroni und Nudeln werden in kochendem Wasser aufgesetzt. In kaltem Wasser würden sie unansehnlich werden und sich auflösen.

405. Graupe als Beigabe zu Fleisch. Graupe paßt am besten zu durchwachsenem Hammelfleisch. Von starker Graupe werden 375 g mit kaltem Wasser aufgesetzt, aufgekocht und abgeseiht. Danach gibt man eine kleine, in Würfel geschnittene Selleriewurzel und soviel fetter Hammelbrühe daran, daß die Graupe reichlich bedeckt ist, und läßt sie kochen. Das Weichkochen der Graupe dauert 3 Stunden, und man muß, da sie sehr stark quillt, oft kochende Brühe nachgießen. Hat man keine Brühe mehr, so steckt man das Fleisch in die Graupe, kocht es darin fertig und gießt an die Graupe

etwas Wasser an. Vor dem Anrichten gibt man ein Stück frische Butter hinein und schmeckt das Gericht mit Salz ab. Es ist ratsam, Graupe in einem irdenen Gefäße zu kochen, da sie, wenn sie mit Eisen in Berührung kommt, leicht grau wird. Auch muß man auf das Quellen der Graupe rechnen und das Gefäß genügend groß nehmen.

406. Hirse als Beigabe zu Fleisch. Hirse wird am besten mit Schweinefleisch zusammen zubereitet. 250 g Hirse werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, aufgeköcht und abgegossen. Darauf überbrüht man die Hirse noch dreimal mit kochendem Wasser, indem man sie jedesmal tüchtig quirlt und das Wasser immer wieder abgießt. Dann gibt man eine ganze geschälte Zwiebel, in die man drei Nelken gesteckt hat, dazu, und gießt Schweinefleischbrühe darauf. Während des Kochens quillt die Hirse, und man muß oft etwas Brühe nachgießen. Ist die Brühe zu Ende, so steckt man das Fleisch in die Hirse und läßt beides zusammen gar werden. Hirse kocht 2 Stunden. Vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht mit Salz ab und gibt einen Löffel Fett oder ein Stück Butter hinein.

407. Milchhirse. 250 g Hirse werden wie vorstehend vorbereitet und mit $\frac{1}{2}$ l Wasser angeköcht; darauf gießt man nach und nach kochende Milch an, bis die Hirse ausgequollen und weich ist. Man braucht dazu 1– $1\frac{1}{2}$ l Milch. Darauf schmeckt man das Gericht mit Salz ab und reicht braune Butter und ein Gemisch von Zucker und Zimt dazu.

408. Milchgrießbrei (1 Teller). $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit einer Prise Salz und Zucker zum Kochen gebracht. Sobald die Milch kocht, schüttet man langsam unter fortwährendem Quirlen 25 g feinen Grieß hinein und läßt den Brei unter Umrühren mehrmals aufkochen.

409. Brühreis als Beigabe zu Fleisch. 250 g guten Reis setzt man mit kaltem Wasser an, kocht ihn auf und gießt ihn ab. Darauf kocht man ihn mit einem Eßlöffel feingeschnittener Selleriewurzel und 1 l Tauben- oder Kalbsbrühe in einer Stunde weich. Vor dem Anrichten rührt man 1 Stückchen frische Butter unter, schmeckt den Reis mit Salz ab und reicht ihn zu Taube oder Kalbfleisch.

410. Gingebrannter Reis. 250 g Reis werden nach voriger Nummer vorbereitet und weichgekocht. Dann bereitet man von 20 g Butter und 10 g Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, löscht sie mit $\frac{3}{8}$ l Brühe ab, verrührt sie mit dem Reis, läßt ihn aufkochen und schmeckt ihn mit Salz und Muskatnuß ab. Man reicht ihn zu Kalb- oder auch Rindfleisch.

411. Milchreis. 250 g Reis werden wie in Nr. 409 vorbereitet und mit $\frac{1}{4}$ l Wasser angekocht. Darauf gibt man 20 g Butter und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz hinein und kocht den Reis weich, indem man nach und nach $\frac{3}{4}$ l heiße Milch angießt. Der Milchreis wird wie der Milchgrieß mit einem Gemisch von Zucker und Zimt und brauner Butter zusammen zu Tisch gegeben.

412. Gerösteter Reis (sogen. Italienischer Reis oder Risotto). Man läßt in einer Pfanne 125 g Butter braun werden, fügt 250 g trocknen, gut gereinigten, auf einem Tuche abgeriebenen Reis hinzu und röstet ihn unter beständigem Rühren hellgelb. Dann übergießt man ihn mit 1 l Fleischbrühe und läßt ihn weich und trocken kochen, so, daß er saftig und glänzend wird, aber vollständig ganz bleibt. Vor dem Anrichten mischt man mittels einer Gabel etwas geriebenen Parmesankäse unter den Reis.

413. Röhrnudeln (Makkaroni) zu kochen. 250 g Röhrnudeln werden in fingerlange Stücke gebrochen, in kochendes Salzwasser geschüttet, in ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann werden sie mit 30 g gebräunter Butter und 1 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse durchgerührt und zu gebratenen Schweinsrippchen, Schmorbraten, Schinken oder auch als selbständiges Gericht mit Salat zu Tisch gegeben.

414. Röhrnudeln mit Schinken. 250 g Röhrnudeln werden nach voriger Nummer weichgekocht und mit 125 g gekochtem, in feine Scheibchen geschnittenem Schinken lagenweise in eine Porzellan- oder Blechform geschichtet. Eine nach Nr. 106 bereite Bechamelsauce wird darübergegossen, die Speise dick mit Parmesankäse besiebt und mit einigen Butterstückchen belegt oder mit Krebsbutter beträufelt. Darauf setzt man die Form auf einen Ziegel oder Dreifuß in die mäßig erhitzte Bratröhre und läßt die Speise 30 Min. überbacken.

415. Nudeln mit Schinken (Schinkenbletchen). Eine nach Nr. 66 zubereitete Nudelmenge wird in viereckige Blechchen geschnitten, in viel kochendes Salzwasser geschüttet und darin weichgekocht. Darauf schüttet man sie auf einen Durchschlag, läßt sie gut abtropfen, vollendet sie wie die Röhrnudeln in Nr. 413 und mischt 125 g feine Schinkenscheibchen darunter.

416. Hefenklöße. 500 g Mehl liefern 12 Klöße. Von 500 g Mehl, 25 g Hefe und $\frac{1}{5}$ l Milch wird ein Hefenstück angefeht (s. Nr. 586). Sobald es aufgegangen ist, gibt man 2 Eier, 20 g zerlassene Butter, 1 Teelöffel Salz und 1 Eßlöffel Zucker daran und schlägt den Teig ab, bis er sich von der Schüssel löst. Davon formt man 12 runde Klöße, legt sie auf ein bemehltes Brett und stellt sie zum Aufgehen in die Nähe des Ofens. Wenn sie genügend aufgegangen sind, gibt man sie in kochendes Salzwasser (die obere Seite kommt zuerst ins Wasser) und kocht sie in 10 Min. (auf jeder Seite 5 Min.) gar. Darauf erprobt man das Garsein der Klöße, indem man mit einem trockenen Hölzchen hineinsticht. Das Hölzchen muß, wenn man es herauszieht, vollkommen trocken sein. Bei dem Kochen der Hefenklöße hat man darauf zu achten, daß nicht zu viele in einem Topfe liegen, weil sie beim Kochen aufgehen und, sobald sie nicht genügend Raum dazu haben, eine unansehnliche Form bekommen. Ferner hat man das Aufgehen der Klöße vor dem Kochen genau zu beobachten. Die Klöße müssen bedeutend größer geworden sein, und eine durch den Druck des Fingers verursachte Vertiefung muß sofort wieder in die Höhe kommen. Legt man nun die Klöße ins kochende Wasser, dann müssen sie sofort schwimmend an der Oberfläche bleiben, ist dies nicht der Fall, so muß man die übrigen noch ein Weilchen gehen lassen. Um das Zusammenfallen der fertigen Klöße zu verhindern, sticht oder reißt man sie mit einer feinen Gabel ein klein wenig auf. Man gibt sie mit einer Pflaumenmussoße oder gedämpftem Obst zu Tisch. Ebenso gut kann man auch braune Butter oder braungerösteten Speck und Zucker und Zimt dazu reichen. Erwähnt sei noch, daß Hefenklöße nie geschnitten, sondern immer mit 2 Gabeln gerissen werden müssen. Will man die Hefenklöße in Dampf kochen, so spannt man ein Mundtuch

über einen Topf mit kochendem Wasser, legt die Hefenklöße darauf und dämpft sie, mit einer runden Schüssel verdeckt, ohne sie umzudrehen. Sie brauchen dann ebenfalls 10 Min. zum Garkwerden. Man kann die Klöße auch im Kartoffel-
dämpfer garmachen, muß aber den Siebeinsatz, ehe man die Klöße darauf legt, mit Speckschwarte oder Butter ein-
fetten.

417. Dampfnudeln. Wie in voriger Nummer angegeben, werden Hefenklöße vorbereitet und zum Aufgehen auf ein bemehltes Brett gelegt. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 40 g Butter, 20 g Zucker und einem kleinen Stückchen Vanille aufgekocht. In eine große flache Pfanne legt man die aufgegangenen Hefenklöße, schüttet die kochende Milch hinzu, schließt das Gefäß fest und läßt die Dampfnudeln nun auf der Herdplatte oder im geschlossenen Ofen in 10 Minuten gar werden. Wenn die Milch verkocht ist, deckt man die Dampfnudeln noch einen Augenblick auf und erprobt das Garsein mit einem Hölzchen. Man gibt sie mit gekochtem Obst oder Vanille- oder Weinschaumsoße zu Tisch.

418. Semmelnklöße. 2—3 ganze Semmeln gleich 170 g werden in Wasser eingeweicht und, sobald sie vollständig durchgezogen sind, in einem sauberen Tuche trocken ausgedrückt. Dann gibt man 60 g Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Teelöffel Salz und 40 g zerlassene Butter daran und rührt den Teig glatt ab. Inzwischen bringt man 3 l Wasser mit 30 g Salz zum Kochen und sticht nun von dem Teig Klöße in der Größe eines Hühnereies mit einem in das kochende Wasser getauchten Löffel ab und läßt sie in dem Wasser garkochen. Der Topf muß, sobald das Wasser nach dem Einlegen der Klöße wieder anfängt zu kochen, aufgedeckt werden. Während des Kochens müssen die Klöße einmal vorsichtig aufgerührt werden, damit sie sich nicht am Boden ansetzen. Die Klöße steigen nach und nach an die Oberfläche des Wassers. Man nimmt sie nach etwa 10 Min. mit einem Schaumlöffel heraus, nachdem man sich vom Garsein durch Zerschneiden eines Kloßes überzeugt hat. — Es ist ratsam, immer erst einen Probekloß zu kochen, um die Beschaffenheit des Teiges zu erproben. Ist der Teig zu weich, so gibt man noch etwas Mehl daran; ist er zu fest, so gibt man ein paar Löffel Milch oder ein Gelbei hinzu.

419. Tiroler Knödel. 250 g einen Tag alte Semmeln werden in Würfel geschnitten. Dann verquirlt man $\frac{1}{4}$ l Milch, 3 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, gibt diese Flüssigkeit über die Semmel und läßt diese nun so lange stehen, bis alle Feuchtigkeit hineingezogen ist (ungefähr eine Stunde). Dann mischt man 75 g Mehl leicht unter die Masse, formt mit den Händen, die man dazu vorher in kaltes Wasser taucht, Knödel davon, gibt in die Mitte eines jeden etwas gekochten, geschnittenen Schinken, wälzt die Knödel in Kartoffelmehl, legt sie dann sofort in kochendes Salzwasser, oder noch besser in magere Schinkenbrühe, und kocht sie in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gar. Diese Tiroler Knödel passen als Beigabe zu Pökelbraten und Sauerkohl oder zu Salat.

420. Beutelloß (Serviettenloß). 170 g kleingeschnittene Semmeln werden mit so viel Milch übergossen, daß die Semmel gerade feucht ist. Man läßt sie eine Weile durchziehen, drückt sie dann recht trocken aus und verrührt sie fein. 70 g Butter werden zu Sahne gerührt. Dann gibt man nach und nach 4 E dotter, 30 g Mehl, 1 Teelöffel Salz und den ausgedrückten Semmelbrei daran, rührt die Masse gut durch und zieht den steifen Eierschnee darunter. Inzwischen hat man in einem nicht zu kleinen Topfe Wasser mit Salz zum Kochen gebracht und die Mitte eines gebrühten und gut ausgewundenen Leinentuches mit Butter bestrichen. Die fertige Teigmasse wird nun auf das Tuch gegeben; die 4 Z pfele werden zusammengenommen und unterhalb der Z pfele wird das Tuch mit einem Bande fest zusammengebunden. Mit demselben Bande bindet man nun das Tuch an den Griff einer auf den Wassertopf passenden Stürze fest, legt diese verkehrt auf den Topf, so daß das Tuch mit der Kloßmasse in das Wasser hineinhängt und läßt den Kloß so nun 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man hat dabei darauf zu achten, daß das Tuch den Boden des Topfes nicht berührt, sondern frei im Wasser hängt.

421. Mehllöße. 250 g Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, 10 g Butter, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver werden mit so viel Milch, daß ein nicht zu fester Teig entsteht, verrührt und gut abgeschlagen. Von dieser Masse sticht man mit einem Löffel Löße von beliebiger Größe ab und läßt sie in kochendem Salz-

wasser gar kochen. Diese Klöße gehen im Wasser auf und beanspruchen deshalb einen großen Topf. Es dürfen auch nie zuviel auf einmal eingelegt werden, damit sie sich nicht drücken. Man überzeugt sich durch Aufreißen eines Kloßes vom Garsein der Klöße. Sind sie innen nicht mehr teigig, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus. Man reicht sie zu Braten oder Backobst. Es ist ratsam, erst einen Probekloß einzulegen, ehe man die übrigen Klöße kocht, da das Mehl immer verschieden quillt. Ist der Kloß zu fest, so gibt man noch etwas Milch an den Teig; ist der Kloß zu weich, so fügt man noch etwas Mehl zu. Die Klöße müssen kurz vor dem Anrichten gekocht werden; denn durch Stehen werden sie leicht fest.

422. Apfelloße. Zu einem nach voriger Nummer bereiteten Teige gibt man 3 große geschälte, in Würfel geschnittene Äpfel, sticht Klöße von dem Teige ab und kocht diese, wie in voriger Nummer beschrieben ist. Man gibt sie mit brauner Butter, Zucker und Zimt zu Tisch.

423. Schinkenlöße. Ein nach Nr. 421 bereiteter Mehlfloßteig wird mit 125 g würflich geschnittenem gekochten Schinken untermischt und weiter vollendet, wie in Nr. 421 angegeben. Die Klöße werden mit geröstetem Speck oder brauner Butter begossen und zu Backobst oder auch als selbständiges Gericht zu Tisch gegeben.

424. Specklöße. Ein nach Nr. 421 bereiteter Mehlfloßteig wird mit 50 g würflich geschnittenem, braungeröstetem Speck und etwas weniger Milch angerührt, gut abgeschlagen und, wie in Nr. 421 angegeben, weiter vollendet. Man gibt die Klöße allein oder mit Backobst zusammen zu Tisch.

425. Käseklöße. 100 g Butter werden zu Sahne gerührt und mit 3 ganzen Eiern, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zucker und Salz nach Geschmack, 1 kg trockenem Weißkäse (Quark) sowie 125 g geriebener Semmel und 125 g Mehl vermischt. Unter die glatt verrührte Masse gibt man dann 50 g gereinigte Korinthen und legt davon mit einem Löffel Klöße in kochendes Salzwasser. Sie kochen in 10 Min. gar und werden mit brauner Butter zu Tisch gegeben. Sehr empfehlenswert ist es auch, die Klöße flach zu formen und, statt sie zu kochen, auf der Pfanne in heißer Butter auf beiden

Seiten braun zu braten. Gebratene Käseklöße werden mit eingemachten Früchten gereicht.

426. Kartoffelklöße. 1 kg geriebene Kartoffeln (tags zuvor in der Schale abgekocht und erkaltet) vermischt man mit 125 g Mehl, 2 Eiern und einem Teelöffel Salz, knetet davon einen glatten Teig und rollt mit etwas Mehl runde Klöße daraus. Dieselben werden in kochendes Salzwasser gelegt und im offenen Topfe gar gekocht. Man versucht an einem Klob durch Zerschneiden, ob er gar ist. Wenn er innen nicht mehr teigig ist, so nimmt man die Klöße mit dem Schaumlöffel heraus. Nach Belieben kann man auch eine in Würfel geschnittene und in Butter braungeröstete Semmel mit unter den Teig mischen, oder einige Semmelbröckchen beim Formen in die Mitte jedes Kloßes geben.

427. Kartoffelklob gebacken. 60 g Butter werden zu Sahne gerührt, dann gibt man nach und nach 4 Eigelb hinzu und rührt die Masse, bis sich Butter und Eier gut verbunden haben. Dann fügt man 100 g geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{5}$ l saure Sahne und 8 große geriebene Kartoffeln, die noch warm sein müssen, an den Teig, zieht den Schnee der 4 Eier darunter, füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form und bäckt sie im geschlossenen Ofen bei mäßiger Hitze eine Stunde lang. Dieser Klob paßt als Beigabe zu den verschiedensten Braten.

428. Bogtländische Kartoffelklöße (grüne). 1 kg rohe große Kartoffeln wird geschält und in kaltes Wasser gerieben. Den Brei gießt man dann auf ein Tuch und drückt ihn ganz trocken aus. Darauf mischt man 3 ganze Eier, reichlich Salz, 500 g geriebene gekochte Kartoffeln und geröstete Semmelbröckchen unter die Kartoffelmasse, formt mit den Händen, die man vorher in kaltes Wasser getaucht hat, Klöße aus dem Teige und wirft jeden Klob sofort nach dem Formen in kochendes Salzwasser. Die Klöße kochen in etwa 20 Min. gar.

Rohe Obst und Kochobst.

429. Allgemeines über das Obst. Das Obst ist dem Gemüse an Bestandteilen und Wirkungen sehr ähnlich. Wir unterscheiden Kernobst, Steinobst und Beerenobst. Das

meiste Obst hat ebenso wie das Gemüse keinen großen Nährwert, ist aber für die Blutmischung von großer Bedeutung. Die in dem Obst enthaltenen Säuren wirken anregend auf die Magen- und Darmtätigkeit. Hieraus erklärt es sich auch, daß man nie zu satt ist, um nicht noch etwas Obst essen zu können.

Wir genießen Obst roh, gedämpft und getrocknet. Alle drei Formen sind gleichwertig in Bezug auf ihre Wirkung, weil weder durch Dämpfen noch durch Trocknen die wertvollen Bestandteile des Obstes verloren gehen. Ist man das Obst roh, so ist es ratsam, die aus schwer verdaulichem Faserstoff bestehende Schale abzuschälen. Will man sie mitgenießen, dann muß man sie wenigstens gut säubern, weil das Obst doch durch viele Hände geht und man nie weiß, was alles daran hängt.

430. Erdbeeren als Beisatz. Die Erdbeeren werden verlesen und schnell gewaschen. Zu diesem Zweck übergießt man in einer Schüssel die Walderdbeeren mit kaltem Wasser, nimmt sie schnell mit der flachen Hand heraus und gibt sie in einen Durchschlag zum Abtropfen. Die Gartenerdbeeren werden an dem Stiel angefaßt und einzeln in kaltem Wasser abgespült, dann erst entfernt man den Stiel mit den Blättchen. Beide Arten Beeren werden darauf mit gesiebttem Zucker vermischt, jedoch erst $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten und so oder mit geschlagener Sahne zu Tisch gegeben.

431. Himbeeren als Beisatz werden auf einem Durchschlag rasch gewaschen und wie Erdbeeren nach voriger Nummer behandelt.

432. Johannisbeeren als Beisatz. Die Johannisbeeren werden mit den Stielen gewaschen und die Beeren danach mittelst einer Gabel abgestreift. Dann werden sie mit gesiebttem Zucker untermischt und so zu Tisch gegeben.

433. Johannisbeeren gedämpft. 500 g nach voriger Nummer gereinigte Beeren untermischt man mit 250 g gesiebttem Zucker und läßt sie so einen halben Tag stehen. Dann bringt man sie aufs Feuer, läßt sie unter fortwährendem Schütteln einmal aufkochen und richtet sie in einer passenden Glaschüssel an.

434. Stachelbeeren gedämpft. In einen Topf Wasser, das nach Zusatz einer Prise Natron zum Kochen gebracht ist, werden die von Stiel und Blüte befreiten und gewaschenen Beeren geschüttet. Sobald sie anfangen an die Oberfläche zu steigen, werden sie nacheinander mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Auf 500 g Beeren rechnet man 125 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale und 1 Stückchen Zimt. Der Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ l kalten Wassers aufgelöst und darauf mit Zimt und Zitronenschale aufgeköcht; die abgewellten Beeren werden hineingeschüttet, einmal überköcht und zum Erkalten in eine Schüssel ausgeschüttet.

435. Rhabarber gedämpft. Die Rhabarberstiele werden gewaschen, abgezogen, in Stücken geschnitten, aber nicht abgewellt, und wie die Stachelbeeren in voriger Nummer zubereitet.

436. Kirschen gedämpft. Die von den Stielen befreiten Kirschen werden gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Auf 500 g süße Kirschen rechnet man 125 g, auf 500 g saure Kirschen 250 g Zucker. Der Zucker wird mit Wasser ($\frac{1}{4}$ l Wasser auf 500 g Zucker) aufgeköcht; die gewaschenen Kirschen werden hineingeschüttet und unter fortwährendem Schütteln geschmort, bis die Schale Risse bekommt. Oder: Man entfernt die gewaschenen Kirschen über einem Schüsselnchen, um den herauslaufenden Saft aufzufangen. Dieser wird mit zum Auflösen des Zuckers verwendet. Zehn Kirschkerne werden aufgeschlagen, in ein Mullfleckchen eingebunden und mit den Kirschen zusammen im Zucker aufgeköcht. Im übrigen werden die Kirschen, wie eben beschrieben, zubereitet.

Um die Zuckermenge festzustellen, wiegt man die Kirschen, ehe man sie entfernt.

437. Blaubeeren gedämpft. Die Blaubeeren werden gelesen, schnell gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet; dann vermischt man sie mit gesiebttem Zucker (auf 500 g Beeren 63 g Zucker), läßt sie ein paar Stunden stehen und köcht sie dann in ihrem eigenen Saft auf.

438. Grüne Edelpflaumen (Reineclauden) gedämpft. Unreife Früchte werden in kochendes Wasser gelegt und so lange darin gebrüht, bis die Schale Risse bekommt. Dann

nimmt man die Früchte mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in geläuterten Zucker (auf 500 g Frucht 170 g Zucker), läßt sie ein paarmal aufkochen und erkalten. Sehr empfehlenswert ist es, einige Kerne zu zerstoßen und, in ein Mullstückchen gebunden, mitzukochen. Reife Edelpflaumen legt man nicht erst in kochendes Wasser, sondern gleich in den Zucker und rechnet auch etwas weniger Zucker auf 500 g Frucht, als eben angegeben.

439. Pflaumen gedämpft. Die Pflaumen werden gewaschen, halbiert, entkernt und in geläutertem Zucker mit ein paar zerstoßenen, in ein Mullstückchen eingebundenen Pflaumenkernen geschmort, bis sie weich sind. (Auf 500 g Pflaumen, entkernt gewogen, 63 g Zucker.)

440. Abgeschälte Pflaumen gedämpft. Die Pflaumen, doch nicht zuviel auf einmal, werden in kochendes Wasser gelegt, nach ein paar Minuten herausgenommen, geschält, halbiert, entkernt und, wie in voriger Nummer angegeben ist, zubereitet.

441. Birnen gedämpft. Die Birnen werden geschält, in Hälften oder Viertel geteilt und nach Entfernung des Kerngehäuses in geläutertem Zucker mit einem Stückchen Zimt und Zitronenschale weichgedämpft. Nach Belieben kann man den Saft mit etwas Alkermes rotfärben und mit etwas in kaltem Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl sämig machen. (Auf 500 g Birnen geschält 63 g Zucker.)

442. Apfel gedämpft werden genau wie die Birnen in voriger Nummer zubereitet.

443. Borsdorfer Apfel gedämpft. Kleine Borsdorfer Äpfel werden recht gleichmäßig, wenn möglich mit einem Buntschneidmesser, geschält und die Kerngehäuse vorsichtig herausgestochen. Der Zucker wird mit Rotwein geläutert (auf 500 g Frucht 63 g Zucker, 6 Eßlöffel Rotwein); die Äpfel werden einer neben den andern hineingelegt und zugedeckt langsam und vorsichtig weichgedämpft. Dann richtet man sie auf einen Teller an, füllt die Öffnungen mit Apfel- oder Johannisbeergallert und gießt dann den Saft über die Äpfel.

444. Apfelmus. Die Äpfel werden geschält, entkernt, schnell in Scheiben geschnitten und mit Zucker (auf 500 g

Frucht 80 g Zucker) zugedeckt in einer Pfanne unter fortwährendem Schütteln weichgedämpft und dann durch ein Sieb gerührt. Oder: Die Äpfel werden gewaschen, zerschnitten und mit Wasser (auf 500 g Frucht $\frac{1}{4}$ l Wasser) weichgekocht, darauf durch ein Sieb gerührt und mit Zucker nach Geschmack gesüßt. Will man dieses Apfelmus ein paar Tage aufheben, so muß man die durchgerührten Äpfel mit dem Zucker zusammen, unter Rühren, noch einmal aufkochen.

445. Fliedermus. Man pflückt die reifen abgewaschenen Flieder- (Hollunder-) beeren behutsam von den Stengeln, schüttet sie in eine Pfanne und läßt sie in ihrem eigenen Saft so lange dämpfen, bis Mus daraus wird, süßt dieses mit Zucker, legt Semmelscheiben in eine Schüssel und richtet das Mus darüber an.

446. Birnen gekocht mit Fleisch. 750 g Birnen werden geschält, in Hälften geteilt und in Hammel- oder Schweinsbrühe weichgekocht. Von 20 g Butter und 20 g Mehl wird eine Mehlschwitze bereitet, diese mit $\frac{1}{2}$ l der Birnenbrühe abgelöscht und mit Zucker und Salz abgeschmeckt; die weichgekochten Birnen werden noch einmal darin durchgeschmort und mit dem gekochten Fleisch und Semmelstücken zu Tisch gegeben.

447. Backobst. 500 g gemischtes Backobst werden einige Male sehr sauber gewaschen, einige Stunden eingeweicht und mit einem knappen Liter Wasser, einem Stückchen Zimt und Zitronenschale und 40 g Zucker weichgekocht. Darauf rührt man 1 Teelöffel Kartoffelmehl in etwas kaltem Wasser an, macht den Saft damit sämig und richtet ihn über dem Backobst an. Gebackene Pflaumen werden auf dieselbe Weise zubereitet, desgleichen gebackene Birnen. Bei getrockneten Äpfeln und hauptsächlich Apfelscheiben hat man bei genau derselben Zubereitung anstatt 1 l Wasser $1\frac{1}{2}$ l Wasser nötig. Schmort man alles Backobst zusammen, so ist es sehr vorteilhaft, erst die Birnen, etwas später die Pflaumen und zuletzt die Äpfel in das Wasser zu geben, weil die Birnen am härtesten sind und die Äpfel am schnellsten weichkochen. Besonders empfehlenswert ist es, das angekochte Backobst in der Kochkiste gar werden zu lassen, wobei es Geschmack und Ansehen am besten behält.

448. **Baclobst gekocht mit und ohne Fleisch.** 250 g nach Nr. 447 zubereitetes Baclobst verkocht man, anstatt es mit Kartoffelmehl sämig zu machen, mit einer Mehlschwitze von 20 g Butter und 20 g Mehl und gibt es mit Semmel- oder Grießklößen zu Tisch.

Bereitet man das Baclobst mit Fleisch zu, so kocht man es in Schweinefleisch-, Rauchfleisch- oder Pöbelbrühe weich und beendet es, wie in Nr. 447 angegeben, durch Zugabe einer Mehlschwitze. Dieses Gericht, mit Klößen und Rauchfleisch zusammengegeben, ist unter dem Namen „**Schlesiſches Himmelreich**“ bekannt.

449. **Maiskolben**, in Salzwasser weichgekocht, gibt man als Nachtisch; ein besonders bei Kindern sehr beliebtes und dabei gesundes Naschwerk.

Salate.

Allgemeines. Salate, welche man ungekocht, also roh genießt, müssen gründlich, aber schnell und ohne Druck gewaschen werden. Durch Drücken würde man die wirksamen Säfte auspressen, und es bliebe für den Genuß nur der schwer verdauliche Faserstoff zurück.

450. **Kopf- oder Blattsalat.** Der Salat (für 4 Personen etwa 2—3 Köpfe) wird sauber verlesen, d. h. es werden die schlechten und harten grünen Blätter und die harten Strünke entfernt. Darauf wäscht man den Salat 2—3 mal und läßt ihn ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, indem man ihn immer wieder abgießt, locker schüttelt und wieder abgießt, bis alles in den Blättern angesammelte Wasser abgelaufen ist. 10 g geräucherten Speck schneidet man in Würfel und brät sie aus. In den heißen Speck wird etwas Essig gegossen, wobei der Speck aufzischt; nun gibt man noch nach Belieben und Geschmack Salz und Zucker hinein. Ist diese Flüssigkeit abgekühlt, so gießt man sie über den sauber gewaschenen Salat, durchmischt ihn mit zwei Gabeln und verziert ihn beim Anrichten mit harten Eiern. Es ist zu beachten, daß man dem Salat nicht zuviel Fett zufügt, er fällt sonst leicht zusammen.

Oder: Man vermischt den vorbereiteten Salat mit einer Beize von 4 Eßlöffeln Essig, 2 Löffeln Öl und etwas Salz.

Oder: Man vermischt den vorbereiteten Salat mit saurer Sahne, welche man vorher mit Essig, Zucker und Salz abgeschmeckt hat.

Oder: Man vermischt den vorbereiteten Salat mit etwas Wasser, das mit Zitronensaft und Zucker recht würzig abgeschmeckt worden ist.

451. Rapunze. Die kleinen Pflänzchen (etwa 1 l) verleiht man sauber, indem man die Wurzeln abschneidet und die schlechten Blättchen entfernt; dann werden sie sauber gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gelegt. Darauf behandelt man die Rapunze weiter wie den Kopfsalat in voriger Nummer. — Sehr schmackhaft ist es, Rapunze mit Selleriesalat zusammen anzurichten. Der Selleriesalat wird dazu in ein Glas gedrückt, dieses in die Mitte einer Schüssel vorsichtig umgestürzt und die Rapunze dann ringsherum angerichtet.

452. Endiviensalat. Der Salat (etwa 2—3 Köpfe) wird sauber verlesen, gewaschen, in feine Streifen geschnitten und diese wie Kopfsalat weiter behandelt. Am schmackhaftesten ist der Salat mit einer Beize von Essig, Öl, Pfeffer und Salz vermischt.

453. Spargelsalat. Man bereitet den Spargel (500 g) vor, wie in Nr. 352 beschrieben ist, wäscht ihn, schneidet ihn in 3 cm lange Stücke, schüttet diese in kochendes Salzwasser und läßt sie weich werden. Dann nimmt man die Stückchen mit dem Schaumlöffel heraus, richtet sie abgetropft auf einer Schüssel an und gibt, wenn der Spargel erkaltet ist, eine Beize von Essig und Öl darüber.

454. Hopfenkeimchensalat. Die sehr zarten Hopfenkeimchen werden sauber gewaschen, in kochendes Salzwasser gelegt und in ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde weichgekocht. Dann nimmt man sie heraus, spült sie mit kaltem Wasser ab und legt die Keimchen auf ein Sieb zum Abtropfen. In einer Schüssel zierlich angerichtet, werden sie mit Essig und Öl übergossen.

455. Blumenkohlsalat. 1 große Rose Blumenkohl wird in Salzwasser nicht zu weich, aber gar gekocht (s. Nr. 359),

in kaltem Wasser abgekühlt und, in kleine Röschen geteilt, auf einer Schüssel angerichtet. Dann bereitet man von Essig, Öl, Pfeffer und Salz eine Beize und gießt sie über die Blumenkohlröschen.

456. Gurkensalat. Frische grüne Gurken (2 Stück für 4 Personen) werden geschält, indem man an der hellen Seite anfängt und nach dem Stielansatz zu schält. Sie dürfen nicht zu dünn geschält werden, damit keine grünlichen Streifen, die leicht einen bitteren Geschmack verursachen, daran bleiben. Nun schneidet oder hobelt man die Gurken in dünne Scheibchen und vermengt diese sofort mit einer Beize von Essig, Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch mit 1 Prise Zucker. Die Gurken etwas vorher einzusalzen und den sich ansammelnden Saft abzugießen, ist unvorteilhaft, weil die Gurken dadurch viel schwerer verdaulich werden. Man kann die Gurkenscheiben auch anstatt mit vorstehender Beize mit saurer Sahne vermischen, die man mit Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt hat. Oder: Man vermischt die Gurkenscheiben mit Zitronensaft und Zucker nach Geschmack.

Sehr wohlschmeckend ist es, Kopfsalat und Gurkensalat, beide mit saurer Sahne gemischt, zusammen anzurichten.

457. Salat von grünen Bohnen. Die abgezogenen, in 2—3 cm lange Stückchen geschnittenen Bohnen (500 g) werden in Salzwasser weichgekocht, abgegossen, in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann vermengt man sie in einer Schüssel mit einer Beize von Essig, Öl, Pfeffer, Salz und kleingeschnittener Zwiebel. Dieser Salat kann von grünen Bohnen sowohl als auch von Wachsbohnen bereitet werden.

458. Selleriesalat. Die mit einer Bürste sauber gewaschenen Sellerieknollen werden in kochendes Wasser gelegt und weichgekocht. Erkalten werden sie abgeschält, in Scheibchen oder mit dem Buntschneidmesser in zierliche Stückchen geschnitten, mit einer Beize von Essig, Öl, Pfeffer, Salz und wenig Zucker übergossen und vorsichtig, damit sie das Ansehen nicht verlieren, untermischt.

Oder: Man überzieht die Selleriescheiben, nachdem sie mit vorstehender Beize durchzogen und bergartig auf

einer Schüssel angerichtet worden sind, mit einer Eierölsoße und verziert den Salat mit etwas nach Nr. 461 hergerichteten Rotkohl.

459. Tomatensalat. $\frac{1}{2}$ kg reife feste Tomaten wird mit einem Tuche abgerieben und roh in dünne Scheiben geschnitten, die vorsichtig mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermischt werden.

460. Gemischter Gemüsesalat. Alle Gemüse, die man verwenden will, werden einzeln gekocht und als Salat zubereitet, wie in den verschiedenen Vorschriften angegeben. Es eignen sich besonders Blumenkohl, Spargel, grüne Bohnen und Wachsbohnen, Sellerie, junge Erbsen, auch Karotten; von jeder Gemüseart ist nur eine kleine Menge, etwa 250 g, zu nehmen. Die verschiedenen vorbereiteten Gemüse richtet man in hübscher Ordnung auf einer großen Platte an und überzieht sie mit einer Eierölsoße.

461. Krautsalat. 1 Kopf Weiß- oder Rotkohl wird von den äußeren Blättern befreit, in Hälften geschnitten und nach Entfernung der harten Strünke feingehobelt. Dann werden die Kohlstreifen in kochendem Salzwasser abgewellt, abgesehen, in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Nun mischt man sie mit einer Beize von 4 Löffeln Essig, 2 Löffeln Öl, Pfeffer, Salz und Zwiebel oder mit einer solchen von 50 g ausgelassenem Speck, Essig, Pfeffer, Salz und 1 Zwiebel gut durch. Bereitet man diesen Krautsalat von Rotkohl, so muß man dem Abwellwasser etwas Essig zusehen, auch den abgetropften Kohl sofort mit 1 Löffel Essig mischen, damit der Kohl seine frische rote Farbe wieder bekommt.

462. Salat von weißen Bohnen. 500 g weiße Bohnen werden vorbereitet und in Salzwasser weichgekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und mit einer Beize von Essig, Öl, Pfeffer, Salz und Zwiebel gemischt, in der sie vor dem Anrichten einige Stunden durchziehen müssen.

463. Salat von roten Rüben. Die roten Rüben werden sauber in kaltem Wasser mit einer Bürste gewaschen, ohne daß man dabei die Wurzeln abbricht oder abschneidet, weil sonst die Rüben beim Kochen ihre rote Farbe verlieren; alsdann werden sie in kochendes, leicht gesalzenes Wasser

gelegt und weichgekocht. Nach dem Erkalten werden sie geschält, in Scheibchen geschnitten, mit Kümmel und geriebenem Meerrettich bestreut und mit einer Beize von Essig, Öl, Pfeffer, Salz und etwas Zucker vermischt, in der sie 24 Stunden stehen müssen, ehe man sie verwendet.

464. Salzgurkensalat. Saure oder Salzgurken werden geschält, in dünne Scheibchen geschnitten und mit Essig, Öl und feingeschnittener Zwiebel vermischt.

465. Wurstsalat mit Salzgurken. Mett- und Knoblauchwurst schält man, schneidet sie der Länge nach in zwei Teile und diese dann in dünne Scheibchen; ebenso behandelt man die Salzgurken. Dann bereitet man eine Beize von Essig, wenig Öl, feingeschnittener Zwiebel und einer Prise Pfeffer, gießt sie über Gurken- und Wurstscheibchen und läßt den Salat $\frac{1}{4}$ Stunde durchziehen, ehe man ihn zu Tisch giebt.

466. Kartoffelsalat kalt zubereitet. 1 kg Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, geschält und erkaltet in feine Scheibchen geschnitten. Von 4 Löffeln Essig, 2 Löffeln Öl, 6 Löffeln Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, gewiegter Petersilie und Zwiebel wird eine Beize bereitet und über die Kartoffelscheibchen gegossen. Dieser Kartoffelsalat muß, um gut zu schmecken, ein paar Stunden durchziehen, ehe man ihn verwendet, und wird beim Anrichten sehr hübsch mit Krautsalat von Weiß- und Rotkohl oder mit grüner Petersilie verziert.

467. Springalat. Für 4 Personen rechnet man zwölf große gekochte, abgeschälte Kartoffeln, 1 gut gewässerten Spring, 1 große oder 2 kleine Salzgurken, 1 mittelgroße, feingeschnittene Zwiebel und 4 große Äpfel. Alle Zutaten werden in kleine Würfel oder Streifen geschnitten und mit einer Beize von 4 Löffeln Essig, 2 Löffeln Öl, 2 Löffeln Brühe, Pfeffer und Salz untermischt. Man verfeinert den Salat sehr, indem man ihn mit einer Eierölsoße nach Nr. 124 vermischt. Er wird bergartig in einer Schüssel oder auf einem Teller an gerichtet und mit hartgekochten Eiern, grüner Petersilie, Kapern, Sardellen, Stückchen von roten Rüben, Wurst usw. verziert.

468. Italienischer Salat. Für 4 Personen rechnet man 6 Kartoffeln, 125 g Sardellen, 63 g Bratenreste, am besten

Kalbsbraten, 63 g Zervelatwurst, 63 g gekochten Schinken, 3 Apfel, 1 Salzgurke, einige Pfeffergurken und 1 kleine weichgekochte Selleriewurzel. Alle Zutaten werden in feine ganz gleichmäßige Streifen geschnitten, mit etwas Essig und kalter Brühe beträufelt und mit einer kalt oder warm gerührten Eierölsoße untermischt. Das Untermischen muß aber sehr vorsichtig geschehen, am besten, indem man die Schüssel mit beiden Händen faßt und den Inhalt vorsichtig durch Schwenken in die Höhe wirft, damit die einzelnen Stückchen nicht zerdrückt werden. Der Italienische Salat wird beim Anrichten wie der Heringsalat verziert.

469. Apfelsinen- und Apfelsalat. Die Apfelsinen werden geschält, von der weißen Haut, welche leicht einen bitteren Geschmack verursacht, sorgsam befreit und in runde dünne Scheibchen geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt. Die Apfel schält man, teilt sie in Viertel und schneidet sie nach Entfernung des Kerngehäuses ebenfalls in dünne Scheibchen. Apfelsinen und Apfelscheiben werden, mit gesiebttem Zucker untermischt, lagenweise in einer Gläser-Schüssel angerichtet und müssen vor der Verwendung $\frac{1}{2}$ Stunde durchziehen. Man verziert die Schüssel mit den vorbereiteten Teilchen einer Blutapfelsine.

Verschiedenes.

(Kalte Schüsseln, Aufschnitt und Ähnliches.)

470. Kalte Küche (Kaltes Büfett) ist diejenige Art der Bewirtung, die in bürgerlichen Kreisen bei festlichen Anlässen am beliebtesten und bequemsten ist, weil die Hausfrau sich alles vorher herrichten kann. Mannigfaltigkeit und gefälliger Aufbau sind hierbei besonders wichtig. Zur Anregung und Auswahl diene folgende Übersicht: Dänische Schüssel (Nr. 483), Russische oder Soleier, Oskardinen, Neunaugen, Würzheringe, Kieler Sprotten, geräucherter Lachs, Spdaal, Kal in Sülze, Fisch oder Hummer in Eierölsoße, Gallert mit Olivensoße, Gänsefüße, Sülzrippchen, Huhn in Sülze, kaltes Rehhuhn, Rostbraten mit Senfsoße, verschiedene kalte Braten, Schinken, Bökeltzunge, feine

Wurstsorten, Gehacktes Rindfleisch, Gänseleber- und andere kalte Pasteten, Schweizer, Edamer, Gervais und andere Käse, Radieschen, italienischer und andere Salate, Essigfrüchte, rohes und eingelegtes Obst je nach der Jahreszeit, Torte, kalte Mehlspeisen und Fruchtgallert.

471. Käsebutter. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt und mit 125 g geriebenem Schweizerkäse untermischt. Dies ist weiße Käsebutter. Durch Hinzutun von etwas gewiegter grüner Petersilie erhält man grüne Käsebutter und durch Hinzufügen von einer Prise Paprika und ein paar Tropfen Allermes rote Käsebutter. Man verwendet alle drei Butterarten zum Bestreichen von Brötchen für bunte oder dänische Schüsseln. Dazu sticht man von nicht zu frischem Brot oder Pumpernickel Halbmonde oder kleine runde Plätzchen aus oder schneidet sich kleine schräge Vierecke davon und bestreicht diese nun mit vorhergenannter Butter geschmackvoll in verschiedenen Farbenzusammenstellungen.

472. Sardellenbutter. 125 g Sardellen werden gewaschen, entgrätet und fein gewiegt oder, wenn man sie besonders fein haben will, noch durch ein Sieb gestrichen. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt, mit den Sardellen vermischt und mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronensaft und einer kleinen Prise Paprika abgeschmeckt.

473. Anchovisbutter. 125 g zu Sahne gerührte Butter wird mit einem Teelöffel Anchovispaste vermischt.

474. Frühlingschnitten. Ein schmales, langes, nicht zu frisches Brot schneidet man in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben und bestreicht diese gleichmäßig mit guter Tafelbutter. Eier werden hart gekocht und Gelbe und Weiße, jedes besonders fein gewiegt. Schnittlauch oder grüne Petersilie wird ebenfalls ganz fein gewiegt; gekochter Schinken desgleichen. Nun belegt man die Schnitten in den verschiedensten Zusammenstellungen mit den eben genannten, gewiegten Zutaten und bestreut sie mit etwas ganz feinem Salz.

475. Schinken- oder Wurstschnitten. Die in voriger Nummer beschriebenen Butter schnitten werden mit der Butterseite auf den betreffenden Belag gelegt und, nachdem man mit einem scharfen Messer alles Überstehende abgeschritten hat, umgedreht und noch einmal glattgestrichen.

476. Heringshäckerle. Zwei Salzheringe läßt man in einige Male zu wechselndem Wasser 12 Stunden wässern, zieht sie dann ab und entgrätet sie. 2 große Äpfel werden geschält und von dem Kerngehäuse befreit. 1 große Zwiebel und 63 g geräucherter Speck werden in Würfel geschnitten. Dann werden alle Zutaten zusammen feingewiegt und mit einem Eßlöffel Essig abgeschmeckt. Man gibt das Häckerle zu Schalkartoffeln oder als kalte Schüssel.

Oder: Die gewässerten und vorbereiteten Heringe werden fein gewiegt. 2 Eier werden hart gekocht; das Gelbe verrührt man mit 20 g Butter fein, gibt die gewiegtten Heringe daran und schmeckt die ganze Mischung mit einer Messerspitze geriebener Zwiebel ab.

477. Sardellenhäckerle. 125 g Sardellen werden etwas gewässert, dann entgrätet und fein gewiegt. 4 Eier werden hart gekocht. Das Gelbe wird mit 20 g Butter fein gerieben und mit den fein gehackten Sardellen und 1 Teelöffel fein geschnittenem Schnittlauch recht gut vermischt.

478. Käse-Pumpernickel. Pumpernickel und guter Schweizerkäse werden in gleich starke Scheiben geschnitten. Nun streicht man eine Scheibe Pumpernickel mit Butter, belegt sie mit Käse, bestreicht diesen mit Butter, legt Pumpernickel darauf und fährt so fort, bis man 3 mal Pumpernickel übereinander und 2 mal Käsescheiben dazwischen hat. Von diesen übereinandergelegten Scheiben schneidet man Querscheiben und gibt ihnen durch Verschneiden der Ecken eine verschobene Form. Je sorgfamer man bei der Herstellung zu Werke geht, desto hübscher sieht es aus. Dieser Käse-Pumpernickel dient zur Verzierung dänischer Schüsseln.

479. Weißkäse würzig angerichtet. 63 g Sardellen werden gewaschen, von Haut und Gräten befreit und mit 1 Teelöffel Kapern und einer kleinen, feingeschnittenen Zwiebel fein gewiegt; darauf vermischt man die Masse mit 500 g gutem Weißkäse (Quark) und schmeckt ihn mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel bestoßenem Kümmel und einer Prise Paprika ab.

480. Kaviar richtet man in Porzellan- oder Glasschüsseln mit einem Glas- oder Hornlöffel an und gibt dazu geröstete Semmelscheiben und Zitronenstücke.

481. Staviarbrötchen. Geröstete Semmelscheiben werden mit Butter bestrichen und vorsichtig mit Kaviar belegt, so daß die Körnchen nicht zerdrückt werden. Oder: Man bestreicht dünne, zierliche geformte Butterbrote zuerst mit abgeschmecktem rohem Fleisch und dann mit Kaviar.

482. Gallert zum Verzieren von kalten Speisen, Aufschnittschüsseln usw. Von weißem und rotem Speiseleim (Gelatine) bereitet man mit Apfelwein, vorhandener Brühe oder Wasser (die beiden letzteren recht würzig mit Essig und Salz abgeschmeckt) einen Stand, indem man auf jedes Liter Flüssigkeit 12 Tafeln Speiseleim rechnet. Der Stand wird nach Vorschrift (S. 258) geklärt, in kalt ausgespülte Schüsseln gegossen, nach dem Erstarren gestürzt und in Formen geschnitten oder fein gehackt.

483. Dänische oder Schwedische Schüssel. Alle die vorgenannten Kleinigkeiten auf Brötchen in großer Mannigfaltigkeit und gefällig angerichtet, ergeben die sogenannte Bunte oder Dänische oder Schwedische Schüssel.

484. Nierenschnitten. 2 Schweins- oder Kalbsnieren werden in Scheiben geschnitten, von den Sehnen befreit und in 20 g Butter von beiden Seiten schnell angebraten; darauf nimmt man sie aus der Pfanne und wiegt sie fein. $\frac{1}{2}$ Semmel wird in Wasser eingeweicht, trocken ausgedrückt und mit etwas feingeschnittener Zwiebel in der Bratbutter abgebrannt. Der Semmelfloß, die feingewiegte Niere und 1 Teelöffel feingewiegte Petersilie werden zusammen gemischt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. 2 Semmeln werden in Scheiben geschnitten und mit Milch besprengt; dann streicht man die Nierenmasse dick, aber glatt darauf und röstet die Schnittchen in steigender Butter unter Beschöpfen. Sie passen als Beilage zu Gemüse.

485. Gehirnschnitten. Ein gewässertes, gehäutetes Kalbsgehirn wird 10 Min. in kochendes Salzwasser gelegt, herausgenommen, gehackt, mit einem Ei vermischt und mit Salz und einer Prise Pfeffer abgeschmeckt. Die Masse wird auf Semmelscheiben gestrichen, und diese werden, wie in voriger Nummer beschrieben ist, in Butter gebraten.

Pasteten.

486. Römische Pasteten. Von 1 ganzen Ei, 50 g Mehl, 1 Eßlöffel feinem Öl, 1 Prise Salz und 2 Eßlöffeln Milch quirlt man einen dickflüssigen Eierkuchenteig. Ausbackfett wird erhitzt. (Es ist heiß genug, wenn es um einen hineingehaltenen Quirfstiel zusammenkriecht.) Nun taucht man ein sorgsam gereinigtes Pasteteneisen in das heiße Backfett und erhitzt es gründlich darin. Die Pastetenmasse wird nach und nach in ein zu dem Pasteteneisen passendes Gefäß gegossen, das heiße Pasteteneisen zur Hälfte seiner Höhe in die Masse getaucht und nun, sobald dieselbe rings herum anhaftet, in das heiße Fett gehalten, und zwar so lange, bis sich die Masse hellbraun färbt und löst. Das freigewordene Eisen taucht man sofort (damit es nicht erst kalt wird) wieder in die Teigmasse und dann wieder ins dampfende Fett. Das erste Förmchen wird, sobald es genügend gebräunt ist, herausgenommen und auf Löschpapier zum Abtropfen gelegt. Man fährt mit dem Baden fort, bis alle Teigmasse verbraucht ist, und füllt die entstandenen Förmchen mit feinem Würzfleisch (Nr. 175) oder mit, in Salzwasser abgekochtem, gehacktem und dann in etwas Butter und feingeschnittener Zwiebel geschwitztem Gehirn. Die Pastetchen werden auf einem gefalteten Mäntelchen angerichtet und mit grüner Petersilie verziert.

487. Pastete von Hühnern mit Blätterteig für 4—6 Personen. Von einem jungen Huhn bereitet man ein feines Schnittfleisch, mit allen dazugehörigen Zugaben (s. Nr. 263 u. 191). 500 g Kalbfleisch, der abgehäutete Hühnermagen, das Herz und die Leber werden dreimal durch die Fleischmaschine genommen, mit 2 Eiern und einer in Wasser eingeweichten, ausgedrückten und in 20 g Butter abgebrannten Semmel vermischt; dieser Fleischteig wird mit Salz abgeschmeckt. Von 250 g Mehl bereitet man einen Blätterteig nach Nr. 633 und rollt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus. Eine Pastetenschüssel oder Auflaufform legt man umgestürzt darauf, schneidet den Teig dicht um dieselbe ab und gewinnt so den Deckel zur Pastete. Den nun übrigen Teig schneidet man in 3 cm breite Streifen. Nun wird die Pastetenschüssel mit Butter ausgestrichen und

mit der Fleischfülle ausgelegt. Dann wird das Schnittfleisch in schöner Ordnung darüber angerichtet und mit etwas Soße nach Nr. 105 begossen. Der Rand der Schüssel wird mit zerquirtem Ei bestrichen, die Teigplatte lose über das Eingeschichtete gelegt und an den Schüsselrand leicht angedrückt; zuletzt legt man auf denselben sorgfältig die geschnittenen Teigränder, die man an der Stelle, wo sie zusammenstoßen, schräg verschneidet. Von den Resten des Blätterteiges sticht man kleine Formen und Sternchen aus, welche man auf die Mitte der Pastete in hübscher Ordnung anbringt. Der ganze Deckel wird mit zerquirtem Ei bepinselt, wobei man acht geben muß, daß das Ei am Rande nicht herabfließt, weil sonst der Teig nicht aufgeht. Die Pastete wird in den ziemlich heißen Ofen gesetzt und gebacken, bis der Teig in die Höhe gegangen und gelbbraun geworden ist. Vor dem Backen durchsticht man ihn ein paarmal mit der Gabel, damit die darin befindliche Luft heraus kann. Sobald die Pastete ausgebacken ist, macht man ein kleines Loch in den Deckel, am besten unter einer der Verzierungen, füllt mit einem Trichter heiße Schnittfleischsoße hinein und gibt die übrige in einer Soßenschale mit zu Tisch. Man kann diese Pastete anstatt mit einer Schnittfleischsoße mit einer Krebssoße bereiten und sie auch ohne Fleischfüllung herstellen, indem man die einzelnen Zutaten nur so in der Schüssel ordnet.

488. Pastete von Kalbfleisch mit Blätterteig. 1 kg Kalbsbrust wird in Stücke geteilt, mit einer gewässerten Kalbsmilch zusammen in $1\frac{1}{2}$ l kochendes Salzwasser gelegt und mit einer Gewürzgabe halb weichgekocht. Die mit Butter ausgestrichene Pastetenschüssel wird mit einer nach voriger Nummer angefertigten Fleischfüllung (ohne Zugabe von Hühnermagen, Herz und Leber) ausgelegt, und die Kalbfleischstücke ohne Knochen sowie die in Scheiben geschnittene Kalbsmilch werden zusammen mit eingelegten Champignons, vorbereiteten Morcheln (s. Nr. 98), halbweichgekochten Blumenkohlröschen, Kapern und Klößchen (Nr. 165) darauf geschichtet. Das Ganze wird mit ein paar Löffeln weißer Kapernsoße übergossen, worauf man mit dem Aufsetzen des Blätterteiges beginnt und genau so weiter verfährt, wie in voriger Nummer beschrieben ist.

489. Zungenpastete mit Blätterteig. Eine Rindszunge wird in Salzwasser weichgekocht; dann wird die Haut abgezogen und die erkaltete Zunge in Scheiben geschnitten. Die Pastetenschüssel wird nach Nr. 487 vorbereitet und mit Fleischfülle aus 500 g Kalbfleisch nach Nr. 487 ausgelegt. Die Zungenscheiben werden zusammen mit abgezogenen, in Stifte geschnittenen süßen Mandeln sowie abgekochten Fleischklößchen darauf geschichtet und mit etwas recht würzig abgeschmeckter, von Zungenbrühe hergestellter Rosinensofe übergossen. Dann beginnt man mit dem Aufsetzen des Blätterteigdeckels und vollendet die Pastete, wie in Nr. 487 angegeben. Die fertige Pastete reicht man mit Rosinensofe.

490. Pastete von Hecht oder Karpfen mit Blätterteig. 1 Hecht, $1\frac{1}{2}$ —2 kg schwer, wird nach Vorschrift gekocht, von Haut und Gräten befreit und in ansehnliche Stücke zerlegt, die man in Essig und Salz einlegt. Nun bereitet man eine Fischfülle nach Nr. 318, legt eine mit Butter ausgestrichene Pastetenschüssel damit aus und schichtet eine Lage Fischstücke darüber; darauf gibt man dann ausgebrochene Krebschwänze, Fleisch- oder Fischklöße, vorbereitete Morcheln und gefüllte Krebsnasen, legt noch eine Lage Fisch darauf und gibt etwas Krebs- oder Kapernsofe darüber; dann fertigt man einen Deckel nebst Rand aus Blätterteig und bäckt die Pastete nach Nr. 487 gar. Man gibt sie mit einer der vorgenannten Soßen zu Tisch.

491. Pastete von Aal mit Blätterteig. Einen Aal, 1— $1\frac{1}{2}$ kg schwer, welchen man wie zu Aal in Sülze abgezogen, in Stücke geschnitten und vorsichtig gekocht hat, legt man in eine mit Fischfülle nach Nr. 318 ausgelegte, vorbereitete Pastetenschüssel, gibt Fischklößchen, eingelegte Champignons, Kapern und Krebschwänze dazwischen und gießt etwas Schnittfleischsofe darüber. Dann fertigt man den Deckel und Rand von Blätterteig und bäckt die Pastete nach Nr. 487 gar. Man gibt sie mit einer weißen Schnittfleischsofe (Nr. 105) zu Tisch.

492. Verschiedene Pasteten mit Blätterteig. Zu feinen Pasteten mit Blätterteig kann man sämtliche Fleischsorten gebrauchen, nur muß man die Fleischstücke vorher kurz und kräftig eingeshmort haben. Man legt sie darauf mit oder

ohne Fleischfüllung, abwechselnd mit Fleischklößchen, Pilzen, Morcheln usw. in die Pastetenschüssel, vollendet die Pastete nach Nr. 487 und reicht sie mit einer passenden Soße. Man hat nur darauf zu achten, daß sämtliche Zutaten vor dem Einschieben gar sind, weil die Pastete kaum eine Stunde zum Garbacken braucht.

493. Kleine Pastetchen von Blätterteig. Von einem $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerollten Blätterteig (Nr. 633) sticht man mit einem Weinglas runde Platten aus. Bei der halben Anzahl der Platten bestreicht man die Ränder mit Eiweiß, legt dann in die Mitte ein Häufchen feines Würzfleisch (Nr. 175) oder Kalbsgehirn nach Nr. 486, deckt eine Platte darüber, drückt sie an den Rändern etwas fest und bestreicht sie von oben mit gequirktem Gelbei, wobei man darauf achten muß, daß das Ei nicht an den Rändern herunterläuft, da sonst das Aufgehen der Pasteten verhindert wird. Dann bäckt man die Pastetchen im heißen Ofen in 20—30 Min. braun und gar.

Ober: Man sticht von $\frac{1}{2}$ cm dick ausgerolltem Blätterteig (Nr. 633) runde Platten aus, bestreicht die Ränder derselben mit Ei und legt auf jede einzelne eine eben so große, aber etwas dickere Platte, welche in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher vorher ausgestochen worden ist. Dann bestreicht man auch diesen Rand mit Ei und bäckt die Pastetchen sowie die kleinen durch das Ausstechen entstandenen Teigplättchen, die man später als Deckel benützt, braun und gar. Man kann diese fertigen Pastetchen dann nach Belieben mit feinem Würzfleisch, Gehirn usw. füllen.

494. Wafferteig zu Pasteten im Teigrand. Man schüttet 500 g Weizenmehl in eine Schüssel, gibt 75 g Butter hinzu und knetet davon mit ungefähr $\frac{1}{8}$ l kochendem Wasser rasch einen festen Teig zusammen, welcher einige Zeit stehen bleiben muß. Nun rollt man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht eine runde Platte in der Größe der zu verwendenden Form davon aus, belegt den Boden dieser Form, nachdem man sie vorher mit Butter ausgestrichen hat, mit der Teigplatte und bekleidet den Rand der Form mit einem geschnittenen Teigstreifen. Nachdem man dann eine der vorherbeschriebenen Füllungen mit oder ohne Fleischteig hineingefüllt hat, gibt man einen Blätterteigdeckel darüber und vollendet die Pastete

wie in Nr. 487 angegeben ist. Beim Aufsetzen des Deckels muß man aber darauf achten, daß der Blätterteigrand nicht darüber hinaussteht. Beim Anrichten wird die Pastete vorsichtig aus der Form (am besten einer Springform) gelöst und auf einem Tortenpapier angerichtet. Der Teigrand ist nicht genießbar.

495. Pastete von Hasen- oder Rehfleisch. Mit einem nach voriger Nummer hergestellten Wasserteig legt man eine Pasteten- oder Auflaufform aus, wie in Nr. 494 beschrieben, und gibt folgende Füllung hinein. Füllung: 1 Hase wird sauber gehäutet, das Fleisch vom Rücken abgelöst, in zierliche Stückchen geschnitten, mit Speckfäden durchzogen, in Butter kurz angebraten und mit wenig Zitronensaft oder Essig und Salz gebeizt. Das übrige Fleisch des Hasen löst man von den Knochen und nimmt es mit 250 g geräuchertem Speck zusammen zweimal durch die Fleischmaschine. Die Fleischmasse wird nun mit 2 Teelöffel Kapern, 2 Eiern, etwas Salz und einer abgeschälten, eingeweichten, ausgedrückten und in 20 g Butter abgebrannten Semmel gemischt, mit Salz abgeschmeckt und durch ein Sieb gestrichen. Diese Fülle wird schichtweise mit den Fleischstücken und 25 g zerlassener Butter in der mit obigem Wasserteig ausgelegten Pastetenform geordnet, so daß das Füllsel die unterste und oberste Schicht bildet. Dann gibt man einen Blätterteigdeckel darauf und vollendet die Pastete wie Nr. 494 beschrieben. Man gibt sie warm mit folgender Soße zu Tisch. Soße: Die ausgelösten Knochen werden klein zerhackt, mit feingeschnittenem Wurzelzeug in 20 g Butter angeröstet und mit 1 l Wasser 1—1½ Stunden gekocht. Mit dieser durchgeseihten Brühe löscht man eine hellbraune Mehlschwitze von 50 g Butter und 50 g Mehl, läßt die Soße gut durchkochen und schmeckt sie mit Salz, 1 Prise Zucker und etwas Rotwein oder Madeira ab.

496. Pastete von Rebhühnern. 2 Rebhühner werden nach Vorschrift vorbereitet. Das Fleisch löst man vorsichtig in schönen Stücken von den Knochen, salzt es und brät es in Butter leicht an. Darauf bereitet man folgende Füllung: 500 g gehäutete Kalbsleber, die Rebhühnerlebern, 500 g mageres Schweinefleisch, 250 g geräucherten Speck, 1 Tee-

löffel Kapern und 70 g entgrätete Sardellen gibt man zweimal durch die Fleischmaschine. Eine eingeweichte, ausgedrückte Semmel wird in 10 g Butter abgebacken. Die Fleischmasse wird mit dem Semmelloß und 2 Eiern gemischt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und durch ein Sieb gestrichen. Die Hälfte der Fülle gibt man in die nach Nr. 494 mit Wasserteig ausgelegte Pastetenform, legt die Rebhuhnstücke darauf und überdeckt sie mit der zweiten Hälfte der Fleischfülle. Dann verzieht man die Pastete mit Blätterteigdeckel und bäckt sie im heißen Ofen in 1—1½ Stunden gar. Bei Verwendung alter Rebhühner muß man die Hühner erst in Butter und etwas Wasser weich schmoren, ehe man das Fleisch von den Knochen löst. Die zerkleinerten Knochen kocht man mit Wurzelzeug 1—1½ Stunden aus und benützt die Brühe zur Herstellung einer Soße nach Nr. 495, mit der zusammen man die Pastete warm zu Tisch gibt.

497. Eine andere Zubereitungsweise für Pasteten. (Kalte Pasteten.) Die Pasteten Nr. 495 und 496 können auch zum kalten Aufschnitt zubereitet werden. Dann bereitet man eine Auflauf- oder Puddingform aus Blech vor, indem man sie mit Butter austreibt und den Boden mit dünnen Speckscheiben belegt. Die Fleischfüllung wird mit den für die Pastete hergerichteten Fleischstückchen gemischt und fest in die Blechform gefüllt. Die glatt gestrichene Oberseite der Fleischmasse belegt man wieder mit Speckscheiben, stellt die Form in ein Gefäß mit Wasser und mit diesem in den geschlossenen heißen Ofen, in dem die Pastete in etwa 1 Stunde gar bäckt. Oder man füllt die Pastetenmasse in eine ausgestrichene, festschließende Blechform (Pudding- oder Pastetenform) und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade. Abgekühlt, aber noch warm, wird die Pastete gestürzt. Dann nimmt man die Speckplatten ab und schneidet die Pastete erst auf, wenn sie völlig erkaltet ist. Man reicht sie mit Cumberland- oder Senfsoße.

Gänseleberpastete s. Nr. 281.

Kalbseberpastete s. Nr. 184.

Mehlspeisen, Aufläufe und andere warme, süße Speisen.

498. Von der Zubereitung der Mehlspeisen und Aufläufe. Ehe man mit dem Rühren einer Speise beginnt, hat man sämtliche dazu gehörige Zutaten zurechtzustellen und die Form vorzubereiten, das heißt, sie sorgsam mit zerlassener Butter auszustreichen und mit gesiebter, geriebener Semmel auszustreuen. Das Rühren geschieht immer gleichmäßig nach einer Seite, wobei meist mit der Butter angefangen wird. Die Butter ist zu Sahne gerührt, wenn sie ein weißes, schaumiges Aussehen bekommen hat. Gehören Rosinen oder Korinthen in die Masse, so gibt man dieselben erst hinein, nachdem der Teig genügend gerührt worden ist, und zieht sie nur leicht mit dem Löffel unter. Wenn man sie mit der Reibekeule untermischen wollte, würde man sie zerquetschen.

Das Rühren des Teiges hat den Zweck, nicht nur die Zutaten ordentlich zu mischen, sondern auch Luft in den Teig hineinzubringen, wodurch er loofter wird. Zeitdauer des Rührens ist gewöhnlich eine Stunde vom ersten Beginn an, nachdem sämtliche Zutaten vorbereitet sind. Der Eierschnee wird ebenfalls ganz zuletzt und auch mit dem Löffel untergezogen, worauf man die Speise sofort in den schon heißen Ofen schiebt und, ohne daran zu stoßen und den Ofen unnötig zu öffnen, backen läßt. Das Garsein einer Speise erprobt man durch Hineinstecken mit einem trockenen Hölzchen. Bleibt an demselben Teig hängen, dann ist die Speise noch nicht gar, zieht man es dagegen trocken heraus, so ist die Speise durchgebacken. Ist die Oberfläche braun, die Speise innen aber noch nicht gar, so gibt man ein mit Butter bestrichenes Papier mit der Butterseite darauf. Die Speise ist von unten vor zu großer Hitze einwirkung zu schützen, indem man die Form auf Ziegeln stellt. Die fertige Speise wird vor dem Auftragen meist mit Zucker besiebt.

Aufläufe bedürfen einer kürzeren Zeit zum Garwerden als Mehlspeisen und sind beim Anrichten mit bedeutend mehr Vorsicht zu behandeln, da sie sehr schnell zusammenfallen. Der Zeitpunkt des Auftragens ist genau zu berechnen und

danach die Speise in den Ofen zu stellen, damit sie, sofort, wenn sie gar ist, zu Tisch gegeben werden kann. Aufläufe werden nie gestürzt, sondern stets in der Form aufgetragen; man bäckt sie deshalb am besten in Porzellanformen, die beim Anrichten dann in einen Nickelrand gesetzt werden. Bedient man sich ober einer einfachen Blechform, so umgibt man wenigstens den Rand derselben mit einem gestickten Streifen oder einem schmal zusammengelegten Handtuch.

Aufläufe und Mehlspeisen werden meist mit Vanillesoße, feinen Fruchtsößen oder Weinschaumsoße gereicht, wobei man sich nach der Farbe der Speise richten kann. Ist die Speise dunkel, so gibt man eine helle Soße dazu; zu heller Speise reicht man eine dunkle Soße.

499. Semmelspeise. 500 g geriebene Semmel werden in $\frac{3}{4}$ l Milch zu einem steifen Brei gekocht. 130 g Butter werden zu Sahne gerührt, nach und nach gibt man 8 Eidotter, 130 g Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und den erkalteten Semmelmehlbrei daran und rührt den Teig gut ab. Darauf mischt man 63 g gereinigte Rosinen und Korinthen und zuletzt den steifgeschlagenen Eierschnee darunter, gibt die Masse in eine vorbereitete Form und bäckt sie in einer Stunde braun und gar.

500. Kartoffelmehlspeise. 200 g Kartoffelmehl werden mit $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verquirlt, in $\frac{1}{2}$ l mit einem Stückchen Zimt aufgekochte Milch gegossen und unter Wirlen auf dem Feuer dickgerührt. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 8 Eidotter, 200 g Zucker und die erkaltete Masse daran und rührt den Teig gut ab, zieht dann 125 g kleine gereinigte Rosinen und den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und läßt sie eine Stunde backen.

501. Kartoffelspeise. 130 g Butter werden zu Sahne gerührt; dann gibt man nach und nach 6 Eidotter, 130 g Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 130 g abgezogene, geriebene süße Mandeln, darunter 5 bittere, und 500 g abgekochte, geriebene Kartoffeln daran, rührt den Teig gut ab, zieht dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form und läßt sie eine Stunde backen.

502. Nudelspeise. 375 g getrocknete Nudeln schüttet man in eine reichliche Menge kochenden Salzwassers und gibt sie, wenn sie weich sind, auf ein Sieb zum Abtropfen. 250 g Butter werden zu Sahne gerührt, mit der man nach und nach 6 Eidotter, 150 g Zucker, die abgekochten Nudeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, 63g gereinigte kleine Rosinen und 150 g süße abgezogene, in Stifte geschnittene Mandeln untermischt; zuletzt wird der Eierschnee untergezogen. Dann füllt man die Masse in eine vorbereitete Form und läßt sie eine Stunde baden.

503. Grießspeise. 250 g Grieß schüttet man langsam in 1 l kochende Milch und läßt sie unter Umrühren zu dickem Brei ausquellen. 85 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 250 g Zucker, 6 Eidotter und 150 g süße, abgezogene, geriebene Mandeln sowie die erkaltete Grießmasse dazu und rührt den Teig gut ab. Zuletzt wird das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt, die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und eine Stunde gebacken.

504. Reisspeise. 250 g Reis werden mit kaltem Wasser, welches reichlich überstehen muß, angefeuchtet und aufgekocht; nachdem das Wasser abgesehen ist, läßt man den Reis in $\frac{1}{2}$ l kochender Milch dick und weich ausquellen. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 6 Eidotter, 125 g Zucker, 125 g abgezogene, geriebene süße Mandeln, 125 g gereinigte Rosinen, etwas abgeriebene Zitronenschale und die erkaltete Reismasse daran und zieht zuletzt den Eierschnee unter. — Anstatt der Rosinen kann man auch 6—8 geschälte Äpfel in Scheiben schneiden, 1 Stunde in etwas Rum und Zucker beizen und unter den Reis mischen. Die Masse wird dann in eine vorbereitete Form gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

505. Mandelspeise. 250 g geriebene Semmel kocht man in $\frac{3}{8}$ l Milch zu einem festen Brei. 300 g Butter werden zu Sahne gerührt und nach und nach mit 125 g Zucker, 8 Eidottern, 150 g süßen und 30 g bitteren, abgezogenen, geriebenen Mandeln, etwas abgeriebener Zitronenschale und dem erkalteten Brei vermischt; das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird darunter gezogen, die Masse in die

vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Die Speise wird gestürzt und mit einer Weinschaumsoße zu Tisch gegeben.

506. Apfelspeise. 12 große geschälte Äpfel werden in Scheiben geschnitten und in 250 g Zucker und 2 Glas Wein weichgedämpft. 8 Eidotter werden mit 70 g süßen und 10 g bitteren, abgezogenen, geriebenen Mandeln und etwas abgeriebener Zitronenschale unter die Äpfel gemischt. 400 g geriebene Semmel werden daruntergerührt; der Eierschnee wird untergezogen und die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und gebacken. Die Speise wird gestürzt und mit einer Weinschaumsoße zu Tisch gegeben.

507. Brot- oder Schokoladenspeise. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt; dann gibt man nach und nach 8 Eidotter 130 g gesiebten Zucker, 70 g geriebene Schokolade. 200 g geriebenes Gran- oder Schwarzbrot dazu und rührt den Teig gut ab. Zuletzt wird das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemischt, die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

508. Brausepulverspeise. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 5 ganze Eier, 375 g Weizenmehl, 375 g gesiebten Zucker, Saft und Schale einer ganzen Zitrone, sowie 5 bittere, abgezogene, geriebene Mandeln daran. Zuletzt werden zwei ganze Brausepulver daruntergemischt; die Masse wird dann in eine vorbereitete Form gefüllt und gebacken.

509. Arme Ritter, einfach. Einen Tag alte Semmeln werden in Scheiben geschnitten. $\frac{1}{2}$ l Milch mit zwei ganzen Eiern verquirlt, mit Zucker gesüßt und mit einer Prise Salz abgeschmeckt. Nun taucht man jede Semmelscheibe in diese Milch, legt alle Scheiben nebeneinander auf einen Porzellanteller, läßt sie eine Weile durchziehen, wendet sie dann von beiden Seiten in geriebener Semmel und bäckt sie auf beiden Seiten in steigender Butter (oder Fett und Butter zu gleichen Teilen gemischt) braun. Sie werden heiß mit Zimt und Zucker bestreut und mit Kochobst (Nr. 433 u. ff.) oder Obstsoße zu Tisch gegeben.

510. Arme Ritter, feiner zubereitet. Einen Tag alte Semmeln werden in Scheiben geschnitten. $\frac{1}{2}$ l Milch wird

mit 10 bitteren, abgezogenen und geriebenen Mandeln aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker gesüßt und mit Salz abgeschmeckt. Nun taucht man jede der Semmelscheiben schnell einmal in die Mandelmilch, ohne sie weichen zu lassen, und legt alle Scheiben nebeneinander auf eine Porzellanplatte. $\frac{1}{8}$ l Milch wird mit 3—4 Gelbeiern und 3 Eßlöffeln Mehl zusammengequirlt, mit Zucker gesüßt und mit einer Prise Salz abgeschmeckt; zuletzt wird der Eierschnee untergezogen. Nun hüllt man jede der in Milch getauchten Semmelscheiben in diesen Teig und bäckt sie auf beiden Seiten in steigender Butter braun. Die Scheiben werden heiß mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gegeben.

511. Nudelschmarren. Nudeln, nach Nr. 66 zubereitet, werden in viel kochendes Wasser geschüttet und, wenn sie weich sind, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Dann werden sie heiß mit 70 g Zucker, 5 ganzen in $\frac{1}{4}$ l Milch verquirlten Eiern, 1 Eßlöffel gereinigter Korinthen und 15 süßen, abgezogenen, in Stifte geschnittenen Mandeln vermischt. In einer Bratpfanne wird reichlich Butter zerlassen, die Nudelmasse hineingegeben und auf einer Seite leicht braun gebacken. Darauf zerreißt man sie mit zwei Gabeln in Stücke und brät diese nun, indem man noch etwas Butter in die Pfanne gibt, auf beiden Seiten braun. Sie werden auf heißer Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimt bestreut.

512. Apfelbettelmann. $\frac{3}{4}$ kg Apfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und in sehr feine Scheiben geschnitten, die man mit Zucker besiebt, mit etwas Wein oder Rum besprengt und so eine Stunde beizt. 3—4 Tage altes Brot wird auf dem Reibeisen gerieben und 500 g davon werden mit 100 g Zucker, etwas Milch und 3 gestoßenen, gesiebten Nüssen gemischt. Eine Blechform streicht man nun dick mit Butter aus und gibt die Hälfte des geriebenen Brotes hinein, legt 40 g Butter in Stückchen darauf, schiebt darüber die Apfelscheiben und legt auf diese den Rest des Brotes. Nachdem man dieses mit 40 g Butterstückchen bestreut hat, bäckt man die Speise langsam 1 Stunde und schützt sie dabei durch Hochstellen auf Ziegeln vor starker Unterhize, da sie leicht zu braun wird. Die Speise wird mit Zucker und Zimt bestreut zu Tisch gegeben, kann zuvor auch gestürzt werden.

513. Apfelreis. 250 g Reis werden nach Nr. 411 zubereitet und mit 3 ganzen gequirkten Eiern verrührt. Von 1 kg Äpfeln wird nach Nr. 444 ein Apfelmus bereitet. Reisbrei und Apfelmus werden abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, die oberste Schicht bildet Reis; so wird die Speise im Ofen in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde überbacken. 1 Eßlöffel gereinigte Korinthen, unter den Reis gerührt, machen die Speise noch schmackhafter. Man kann auch Apfelreis einfacher herstellen, indem man Reisbrei ohne Eier mit Apfelmus schichtweise in eine Schüssel füllt. Die oberste Schicht ist Reis, der mit Zucker und Zimt bestreut wird.

514. Kürbisreis wird hergestellt wie Apfelreis, nur bereitet man sich an Stelle von Apfelmus einen derben Kürbisbrei, indem man Kürbis in Würfel geschnitten mit sehr wenig Wasser weichkocht, durch ein Sieb rührt, mit Zucker süßt und mit gereinigten Korinthen vermischt.

515. Hefenmehlspeise mit Früchten (Savarin). Hierzu bereitet man sich einen leichten Hefenteig (s. Nr. 587) von 250 g Mehl, 125 g Butter, 63 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Milch, 15 g Hefe, einem ganzen Ei und 1 Eigelb. Eine Savarinform (Randform) wird sehr sorgfältig mit Butter ausgestrichen und mit geriebener, gesiebter Semmel ausgestreut; die Teigmasse wird bis zur Hälfte hineingefüllt und an einen lautwarmen Ort zum Aufgehen gestellt. Dann bäckt man die Speise braun und gar, stürzt sie auf einen passenden Teller und übergießt sie löffelweise mit dem Saft der Früchte, welche man zum Verzieren verwendet, bis der Kuchen gleichmäßig durchzogen ist. Die Früchte selbst werden in der Mitte der Speise bergartig in schöner Ordnung angerichtet. Der Fruchtast kann auch mit etwas Rum abgeschmeckt werden.

516. Strudel. Von 250 g Mehl, 40 g Butter, 1 Ei, 1 Eidotter und $\frac{1}{8}$ l Milch oder Wasser bereitet man einen geschmeidigen Nudelteig und stellt ihn zugedeckt in einer Schüssel auf einen Topf mit lauwarmem Wasser. Ein sauberes Tischtuch wird auf einen Tisch gebreitet und mit Mehl bestreut; darauf wird der Teig ganz dünn ausgerollt. Bekommt man ihn mit dem Nudelholz nicht mehr dünner, so lege man beide Hände so unter den Teig, daß dieser auf die Zeigefinger zu liegen kommt, und nun zieht man den Teig so vorsichtig

nach und nach dünner aus, daß er nicht reißt. Diese durchsichtige Teigplatte wird mit 40 g zerlassener Butter bepinselt und mit einer der nachstehenden Füllungen bestrichen. Darauf faßt man das Tischtuch an einer Seite und hebt und zieht es vorsichtig immerfort in die Höhe, wodurch sich der Teig zusammenrollt. Die Enden des Teiges werden zusammengedrückt und der Strudel franzförmig in eine dick mit Butter ausgestrichene Form oder lang auf ein Blech gelegt, mit Butter bepinselt und 1 Stunde gebacken. Schließlich wird er mit Zucker besiebt zu Tisch gegeben.

Apfelsfüllung. 1½ kg Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und in möglichst feine Scheiben geschnitten, dann mit 4 Eßlöffeln in etwas Butter gerösteten Semmelbröseln, Sultanosinen, Korinthen und einigen in Stifte geschnittenen, abgezogenen süßen Mandeln zusammen auf den ausgerollten Strudelteig verteilt, mit Zucker besiebt und mit dem Teig zusammengerollt.

Käsefüllung. Der ausgerollte Teig wird mit Butter dick bestrichen, mit 4 Eßlöffeln in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit 1—1½ kg Weißkäse, welchen man mit 3—4 Eiern verrührt und mit Zucker abgeschmeckt hat, bestrichen; darauf überstreut man das ganze mit gereinigten Korinthen und Rosinen und einigen geriebenen süßen und bitteren Mandeln, beträufelt es mit zerlassener Butter und rollt den Teig zusammen.

Ferner kann man diesen Strudel mit beliebigem Fruchtmus oder eingelegetem Obst bestreichen.

517. Mandelauflauf. ½ l Milch wird mit einer Prise Salz und 100 g süßen und 6 bitteren abgezogenen und geriebenen Mandeln aufgekocht. 100 g Butter werden mit 100 g Wehl verrührt. Die kochende Mandelmilch wird langsam darangegossen und die Masse nun auf dem Feuer zu einem glatten Kloß abgebraut. Diesen heißen Kloß vermischt man gut mit 2 Gelbeiern. Dann gibt man 8 Eigelb, mit 200 g Zucker schaumig gerührt, nach und nach an den abgekühlten Kloß, zieht den Schnee von 10 Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine vorbereitete Form, stellt diese 30 Min. ins Wasserbad, damit die Speise sich langsam erwärmt, und bäckt den Auflauf dann 15 Min. im Ofen.

518. Schokoladenauflauf. 125 g Schokolade werden in $\frac{1}{2}$ l Milch aufgekocht. 125 g Zucker rührt man mit 6 Eidottern schaumig, gibt dann löffelweise 130 g geriebene Semmel abwechselnd mit der Schokoladenmilch daran, zieht zuletzt den Eischnee darunter, gibt die Masse in eine vorbereitete Form und bäckt sie 25 bis 30 Min. bei mäßiger Hitze.

519. Schokoladenauflauf (für 12 Personen). 280 g Schokolade werden mit einem Stückchen Vanille in $\frac{1}{2}$ l Milch aufgekocht. 140 g Kartoffelmehl verrührt man in $\frac{1}{4}$ l kalter Milch, gießt diese an die kochende Schokoladenmilch und rührt die Masse auf dem Feuer dick. 70 g Butter rührt man zu Sahne, gibt nach und nach 15 Eigelb, 140 g Zucker und zuletzt den abgekühlten Schokoladenbrei daran, zieht den Eierschnee unter, füllt die Masse in eine vorbereitete Form, stellt den Auflauf im Wasserbade in den Ofen und achtet darauf, daß er erst in den letzten 15 Min. braun wird. Garzeit 45 Min.

520. Auflauf von Sago. 250 g Kartoffelsago werden in 1 l Milch gekocht, bis die Sagokörner glasig durchsichtig geworden sind. 250 g Butter werden zu Sahne gerührt und nach und nach mit 10 Eidottern, 125 g Zucker und etwas Zitronenschale vermischt; dann wird der erkaltete Sago dargegeben und der Eierschnee untergezogen. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gebacken.

521. Auflauf von saurer Sahne. 1 l dicke saure Sahne wird mit 10 Eidottern, 150 g Mehl und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone gequirlt, mit einer Prise Salz und dem nötigen Zucker abgeschmeckt und mit dem Eierschnee vermischt; dann füllt man die Masse in eine vorbereitete Form und bäckt sie 1 Stunde lang.

522. Auflauf von Apfelsinen oder Zitronen. 125 g Kartoffelmehl werden in $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verquirlt, in $\frac{1}{2}$ l kochende Milch gegossen und unter stetem Umrühren zu einem steifen Brei gekocht. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 6 Eidotter, 65 g gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Apfelsinen und einer Zitrone, ferner den erkalteten Mehlbrei und den Saft der Zitrone und der Apfelsinen darunter; dann wird der Teig gut abgerührt und zuletzt der Eierschnee untergezogen.

Die Masse wird nun in eine vorbereitete Form gefüllt und langsam 1 Stunde gebacken.

523. Zitronenauflauf. 5 Eigelb werden mit 125 g Zucker schaumig gerührt; dann gibt man abwechselnd 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas abgeriebene Zitronenschale und 1 Prise Salz daran; zuletzt wird der Eierschnee untergezogen. Nun füllt man die Masse in eine vorbereitete Auflaufform, läßt sie 30 Min. im Wasserbade warm werden und bäckt sie im Ofen noch etwa zehn Min. Dieselbe Masse kann statt als Auflauf auch, auf der Pfanne gebacken, als Omelette soufflée zubereitet werden.

524. Auflauf von Pflaumen. 65 g feines Mehl werden in $\frac{1}{8}$ l kalter Milch glatt gerührt und in $\frac{1}{2}$ l kochende Milch geschüttet; diese wird nun mit 65 g zerbröckelten Makronen zusammen unter Umrühren aufgekocht. 65 g Butter rührt man zu Sahne und gibt nach und nach 6 Eidotter und 65 g Zucker dazu. Dann wird die erkaltete Masse daruntergemischt und der Eierschnee untergezogen. Etwa 30 reife Pflaumen schüttet man einen Augenblick in kochendes Wasser, schält sie, schneidet sie in Hälften, entkernt sie, legt sie schichtweise abwechselnd mit der Teigmasse in eine vorbereitete Form und bäckt den Auflauf langsam 1 Stunde.

525. Auflauf von Aprikosen oder Pfirsichen. 125 g Kartoffelmehl werden in $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verquirlt, in $\frac{1}{2}$ l kochende Milch gegossen und unter Umrühren zu einem steifen Brei gekocht. 15 Aprikosen oder Pfirsiche werden geschält und in Viertel geteilt. Nachdem man von fünf entsteinten Kernen das Häutchen abgezogen, werden sie feingehackt. 65 g Butter rührt man zu Sahne, nach und nach gibt man dann 6 Eidotter, 65 g Zucker, 1 Prise Salz, die gehackten Kerne sowie den Mehlbrei daran und zieht zuletzt den Eierschnee unter. Dann gibt man noch die Aprikosenviertel zu der Masse, schüttet sie in eine vorbereitete Form und läßt den Auflauf langsam 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden backen.

526. Apfelauflauf. 1 kg geschälte und in Scheibchen geschnittene Äpfel werden mit 30 g gereinigten Korinthen, 30 g gehackten süßen Mandeln und 2 Eßlöffeln Rum vermischt und an die Seite des Herdes zum Durchziehen gestellt. Inzwischen rührt man 120 g Butter zu Sahne, gibt nach und

nach 120 g Zucker und 6 Eigelb, danach 120 g Mehl abwechselnd mit $\frac{1}{4}$ l Milch daran und zieht zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig. Dann füllt man zuerst die Apfel in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, gießt den Teig darüber und läßt ihn bei geringer Wärme 1—1½ Stunden backen. Es darf sich dabei keine braune Decke bilden, da sonst der Teig innen nicht gar wird. Sollte der Ofen aber etwas zu heiß sein, dann legt man zur Vorsicht ein mit Butter bestrichenes Papier auf die Speise.

527. Auflauf von Himbeeren. 125 g Kartoffelmehl werden mit 12 Eidottern und 2 Löffeln kalter Milch klar gequirlt; darauf gießt man unter Quirlen langsam 1 l mit 125 g Zucker aufgekochte Milch darunter und rührt die Masse auf dem Feuer dick, d. h. solange, bis sie vor dem Kochpunkt steht. Wenn sie völlig erkaltet ist, so vermischt man sie mit dem Eierschnee und $\frac{1}{2}$ l gereinigten Himbeeren, gibt sie in eine vorbereitete Form und läßt sie 1 Stunde backen.

528. Auflauf von Himbeeren oder auch Erdbeeren auf andere Art. 1 l Beeren streicht man durch ein feines Sieb, so daß die Kerne zurückbleiben. Dieses Mus wird mit 250 g feinem Zucker und dem festen Schnee von neun Eiweiß vermischt, in eine vorbereitete Form gefüllt und 20 bis 25 Min. gebacken.

Puddings.

529. Von der Zubereitung der Puddings. Von dem Vorbereiten und Rühren der Puddings gilt ziemlich dasselbe, was von den Mehlspeisen in Nr. 498 gesagt worden ist. Alle Puddings werden in einer sehr fest verschlossenen Puddingform im Wasserbade gekocht. Die Teignasse wird in die vorbereitete Form gefüllt (und zwar so, daß die Form nur $\frac{3}{4}$ voll ist, weil der Teig Platz zum Aufgehen haben muß) und fest verschlossen in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt. Das Wasser darf nur bis zur Hälfte der Höhe der Puddingform reichen und nie aufhören zu kochen, ferner muß immer kochendes Wasser zum Angießen bereit sein, um das Kochwasser stets in der gleichen Menge zu erhalten. Der Topf, in welchem die Puddingform steht, muß ebenfalls zugedeckt sein, damit der Dampf und die Wärme zusammengehalten

werden, andernfalls würde der Pudding in der oberen Hälfte nicht durchkochen. Vor dem Stürzen erprobt man noch einmal das Garsein der Speise durch Hineinstecken mit einem trockenen Hölzchen. In Bezug auf die Soßen, welche zu den Puddings gereicht werden können, gilt daselbe, was bei den Mehlspeisen gesagt worden ist.

Das Kochen der Puddings in einem Leinentuche ist nicht so empfehlenswert, weil viel vom Geschmack dadurch verloren geht. Hat man aber keine Form zur Hand, so verfährt man folgendermaßen: Ein leinenes Tuch, worin der Pudding gekocht werden soll, wird eine Weile vor dem Gebrauch in kochendes Wasser gelegt, damit die Seife herauszieht und der Pudding beim Anrichten recht locker abfällt. Darauf windet man das Tuch recht trocken aus, legt es auf ein sauberes Brett und bestreicht es mit zerlassener Butter. Nun gibt man die Teigmasse darauf und bindet das Tuch mit einem leinenen Bande zusammen, wobei man darauf achten muß, daß weder zuviel noch zuwenig Raum zwischen Band und Masse bleibt, weil im ersteren Falle der Pudding unansehnlich, im letzteren aber zu fest werden würde. Nun wird das gefüllte Tuch in einen bis über die Hälfte mit stark kochendem Wasser gefüllten Topf gehängt, indem man es an den Griff des Deckels bindet, den man dann verkehrt auf den Topf legt, doch darf das Tuch nicht auf den Boden des Topfes aufstoßen. Zur Sicherheit lege man einen Teller verkehrt auf den Boden des Topfes und halte stets einen Topf kochendes Wasser zum Angießen bereit. Der Topf, in welchem der Pudding hängt, muß zugedeckt werden.

529. Kartoffelpudding. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 6 Eidotter, 100 g Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 3 Löffel Sahne und 500 g abgekochte und fein geriebene Kartoffeln daran. Der Teig wird nun gut abgerührt, der Eierschnee untergezogen, die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

530. Nudelpudding wird wie die Nudelspeise in Nr. 502 bereitet, nur füllt man die fertige Masse in eine vor ereitete Puddingform und kocht sie 1—1½ Stunden im Wasserbade.

531. Lot- oder Gleichgewichtspudding. 125 g Butter werden zerlassen, 125 g Mehl hineingeschüttet, und $\frac{1}{4}$ l kochende Milch wird damit klar verrührt. 125 g Zucker rührt man nun mit 7 Eidottern schaumig, gibt nach und nach den abgekühlten Kloss und etwas abgeriebene Zitronenschale daran, zieht zuletzt den Eierschnee unter, füllt dann die Masse in eine vorbereitete Puddingform und kocht sie 1 Stunde.

532. Grießpudding. $\frac{1}{4}$ l Milch, reichlich gemessen, wird mit 65 g Butter zum Kochen gebracht; dann werden langsam unter beständigem Quirlen 125 g Grieß oder ebensoviel Heidegrütze hineingeschüttet und unter beständigem Rühren darin dick gekocht. Nun rührt man 6 Eidotter mit 80 g Zucker schaumig, gibt etwas abgeriebene Zitronenschale und den abgekühlten Grießkloss daran, rührt den Teig glatt und zieht zuletzt den steifen Eierschnee unter. Darauf wird die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

533. Reispudding. 250 g Reis werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, aufgekocht und abgesehen und darauf in $\frac{1}{2}$ l Milch dick und weichgekocht. 125 g Butter werden zu Sahne gerührt, dann mischt man 5 Eidotter, 70 g Zucker, 1 Eßlöffel kleine Rosinen, sowie 30 abgezogene, süße, in Stifte geschnittene Mandeln darunter, rührt den Teig gut ab und zieht zuletzt den Eierschnee unter. Nun füllt man die Masse in eine vorbereitete Puddingform und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade kochen.

534. Sagopudding. $\frac{1}{2}$ l Milch wird mit 65 g Butter zum Kochen gebracht, 125 g Kartoffelsago werden hineingeschüttet und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse dick und die einzelnen Körner glasig durchsichtig geworden sind. Nun rührt man 6 Eidotter mit 80 g Zucker schaumig, gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone und den abgekühlten Sago hinzu, rührt den Teig glatt und zieht zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Die Masse wird in die vorbereitete Form gefüllt und im Wasserbade $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

535. Semmelpudding. 170 g kleingeschnittene Semmel werden in Milch eingeweicht und nach einer Weil: recht trocken ausgedrückt und fein zerrieben. 70 g Butter rührt

man zu Sahne, gibt nach und nach 5 Eidotter, 65 g Zucker, ein paar geriebene, bittere und süße Mandeln, 50 g kleine gereinigte Kofinen und den Semmelbrot daran, rührt den Teig gut ab und zieht zuletzt den Eierschnee unter. Die Masse wird dann in eine vorbereitete Form gefüllt und eine reichliche Stunde im Wasserbade gekocht.

536. Plumpudding. Man braucht dazu 375 g geriebene Semmel, 125 g Weizenmehl, 50 g Zucker, 125 g Kofinen (halb große, halb kleine), $\frac{1}{4}$ l Milch, 3 ganze Eier, etwas geriebene Muskatnuß, etwas geriebenen Jngtwer, 63 g Kalbsnierentalg, 63 g Rindermark, 50 g Zitronat, $\frac{1}{2}$ Weinglas Rum. Alle diese Zutaten werden am besten einen Tag vor der Herstellung des Puddings miteinander vermengt. Die Kofinen hat man in Hälften, das Zitronat und das Fett in recht kleine Würfel geschnitten. An dem Tage der Zubereitung schmeckt man die Masse noch einmal ab, füllt sie in eine vorbereitete Puddingform und läßt sie 3—4 Stunden kochen. Der Pudding wird gestürzt und mit ein paar Eßlöffeln Rum übergossen, angezündet und brennend aufgetragen. Er reicht für acht Personen. Man gibt eine Weinschaumsoße dazu. Diesen Pudding kann man auch schon ein paar Tage vor dem Gebrauch bereiten. Zum Wärmen gibt man ihn wieder in die Form und läßt ihn noch einmal eine Stunde im Wasserbade kochen.

537. Schokoladenpudding. Die Teigmasse wird nach Nr. 507 hergestellt, in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade gekocht. Man reicht den Pudding mit Vanillen- oder Weinschaumsoße.

538. Brotpudding. 125 g Butter rührt man zu Sahne, gibt nach und nach 5 Eigelb und 60 g Zucker daran, schlägt die ganze Masse recht schaumig, gibt dann 250 g geriebenes Brot, $\frac{1}{4}$ l Milch und 30 g süße Mandeln dazu und rührt die Mischung weiter gut durch. Zuletzt gibt man 125 g gereinigte Kofinen an den Teig und zieht den Eierschnee leicht darunter, füllt dann die Masse in eine gut vorbereitete Form und kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbade. Oder man nimmt dazu 125 g Butter, 8 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g geriebenes Schwarzbrot, eine gehäufte Messerspitze Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Weinglas Rum und eine

kleine Messerspitze Kefken. Diese Zutaten werden, wie oben angegeben, vermengt, die Masse dann in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und 1—1½ Stunden im Wasserbade gekocht.

539. Nusspudding. 8 Eigelb werden mit 250 g Zucker schaumig gerührt. Dann gibt man 1 Teelöffel Zimt, das Mark einer halben Vanillenschote, 50 g geriebene Semmel, 1 Eßlöffel Mar oder Rum, sowie 250 g gemahlene Nusskerne dazu, zieht den Eischnee unter die Masse und füllt sie in die vorbereitete Form. Der Pudding kocht im Wasserbade 1½ Stunden und wird mit Weinschaumsoße gereicht.

Kalte Reis-, Grieß- und Mehlspeisen (Flammeris), Fruchtgallerte (Gelees), Rahm- und Eierschaumspeisen (Cremes).

540. Von der Zubereitung der Flammeris. Diese Speisen werden kalt zu Tisch gegeben und dürfen erst, nachdem sie vollständig erkaltet sind, aus der Form gestürzt werden. Damit sich das Stürzen leicht bewerkstelligen läßt, spült man die Form vor dem Einfüllen der Masse mit kaltem Wasser, oder pinselt sie mit feinem Öl aus. Im letzterem Falle muß die Form, ehe man die Speise einfüllt, eine Weile umgestürzt hingestellt werden, damit alles überflüssige Öl herausläuft.

541. Einfacher Grießflammeri. ½ l Milch wird mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz zum Kochen gebracht; dann werden langsam unter beständigem Rühren 65 g feiner Grieß hineingeschüttet und darin zu steifem Brei gekocht. Den heißen Brei vermischt man mit drei zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, füllt die Masse dann in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten und reicht sie mit Fruchtsoße.

542. Schokoladenflammeri. 1 l Milch wird mit 100 g Zucker und 125 g geriebener oder klein zerbrochener Schokolade sowie 2 Teelöffeln Kakaopulver zum Kochen gebracht. Dann schüttet man unter beständigem Rühren 125 g feinen Grieß hinein und läßt ihn durchkochen. Nach Belieben kann man nun etwas Eischnee unter die Masse ziehen. Sie wird

in eine mit Wasser ausgespülte Form gegossen, nach dem Erkalten gestürzt und mit einer Vanillesoße gereicht.

543. Kartoffelmehlflammeri. 100 g Kartoffelmehl werden mit etwas kaltem Wasser glatt gerührt und mit 100 g Zucker, 6 Eidottern, sowie etwas abgeriebener Zitronenschale verquirlt. Diese Flüssigkeit gießt man nun unter stetem Rühren an 1 l kochende Milch, welche man mit einem Stückchen Vanille aufgekocht hat, läßt die Masse unter Quirlen dick werden und schüttet sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten wird der Flammeri gestürzt und mit einer Fruchtsoße zu Tisch gegeben. Oder: Man bringt $\frac{3}{4}$ l Milch mit einer Prise Salz, 100 g Zucker und einem Stückchen Vanille zum Kochen. 100 g Kartoffelmehl werden in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöst, in die kochende Milch gegossen und unter beständigem Umrühren darin aufgekocht. Dann gibt man den Schnee von 3 Eiweiß und 75 g vorbereitete Sultanrosinen dazu und schüttet die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten wird sie gestürzt und mit einer Fruchtsoße gereicht. Die Rosinen werden vorbereitet, indem man sie von den Stielen befreit, wäscht, in wenig Wasser auf dem Feuer ausquellen läßt und auf ein Sieb zum Abtropfen schüttet.

544. Sagoflammeri mit Wein. $\frac{1}{2}$ l Rotwein und $\frac{1}{2}$ l Wasser werden mit 125 g Zucker gemischt; darin läßt man 125 g Kartoffelsago mit 1 Stückchen Zimt und Ingwer auf dem Feuer ausquellen. Die Masse wird dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen. Nach dem Erkalten stürzt man die Speise und reicht sie mit einer Vanillesoße.

545. Mondaminflammeri. $\frac{3}{4}$ l Milch werden mit 80 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und 1 Prise Salz aufgekocht. 90 g Mondamin rührt man in $\frac{1}{4}$ l kalter Milch glatt, gießt sie an die kochende Flüssigkeit und läßt diese damit aufkochen. Nun werden 2 oder 3 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß an die Masse gegeben, die in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen und nach dem Erkalten gestürzt wird.

Zur Veränderung des Flammeris kann man auch 80 g gereinigte Sultanrosinen, 50 g würfelig geschnittenes Zitronat und 20 g süße in Stifte geschnittene Mandeln unter die Masse mischen.

Oder: Man quirlt $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 ganze Eier, 75 g Mandamin oder Stärkemehl, 25 geriebene süße und 5 bittere geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 80 g Zucker und 1 Prise Salz kalt, zusammen und rührt diese Flüssigkeit auf dem Feuer vorsichtig dick. Dann wird die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen, nach dem Erkalten gestürzt und mit einer Fruchtsoße zu Tisch gegeben.

546. Rote Grütze. Von frischen Früchten (Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren) stellt man sich durch Aufkochen mit Wasser einen Fruchtsaft her, von dem man eine kräftig schmeckende Limonade bereitet und diese nach Geschmack mit Zucker süßt. (1 Pfd. Frucht, $1\frac{1}{4}$ l Wasser, etwa 100 g Zucker.) Man kann jedes Obst allein, oder auch 2 oder 3 Sorten zusammen dazu benutzen. 1 l von diesem Fruchtsaft bringt man zum Kochen, schüttet unter beständigem Quirlen 125 g trockenen Grieß oder Grütze hinein, läßt die Masse unter ständigem Rühren gar kochen und gibt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten wird sie gestürzt und mit einer Vanillensoße oder Schlag Sahne, oder auch nur mit kalter Milch zusammen zu Tisch gegeben. Auf 1 l Fruchtsaft rechnet man 125 g Grieß.

547. Rote Grütze von Kartoffelmehl mit Kirschen. 125 g saure Kirschen werden gewaschen und über einem Löpschen entkernt. Dann gießt man $\frac{1}{2}$ l Wasser darauf und dämpft die Kirschen mit 50 g Zucker weich. Man gießt man den Saft der Kirschen durch ein Sieb, mißt ihn nach, schmeckt ihn mit Zucker ab, bringt ihn wieder zum Kochen und schüttet auf $\frac{3}{4}$ l Saft 50 g in etwas kaltem Wasser glattgerührtes Kartoffelmehl hinein, läßt es unter Umrühren aufkochen, gibt zu dieser Masse dann die Kirschen und füllt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form zum Starrwerden. Das Gericht wird mit Vanillensoße oder Schlagsahne gereicht.

548. Stachelbeer- oder Rhabarbergrütze. 1 Pfd. Stachelbeeren oder $1\frac{1}{2}$ Pfd. Rhabarber werden vorbereitet und mit kochendem Wasser, dem 1 Prise Natron zugesetzt ist, 5 Min. überbrüht und abgegossen. Das Obst wird dann mit 1 l Wasser aufgesetzt; sobald es zerkoht ist, streicht man

es durch ein Sieb und gibt Zucker nach Geschmack, etwa 100 g, hinzu. Das gesüßte Mus bringt man wieder zum Kochen, schüttet unter Rühren 100 g trockenen Gries hinein, läßt ihn 10 Min. kochen und schüttet die Masse dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Die erkaltete Grütze wird gestürzt und mit Vanillensoße zu Tisch gegeben. (Auf 1 l Obstmus rechnet man 100 g Gries.)

549. Rohnklöße. 500 g blauer Mohn wird zweimal durch eine Mohnmühle getrieben; er ist jetzt in jedem Verkaufsgeschäft auch gemahlen käuflich. Der Mohn wird mit so viel kochendem Zuckerverwasser oder gesüßter Milch überbrüht, daß ein geschmeidiger Brei entsteht. Diesen vermischt man nach Geschmack mit gereinigtem in Zuckerverwasser aufgequollenen Rosinen und gebrühten, abgezogenen und gewiegten süßen Mandeln und schmeckt das Ganze mit etwas gestoßener Vanille ab. Dünne Zwieback- oder Semmelscheiben werden schnell durch heißes Zuckerverwasser oder kochende, gesüßte Milch gezogen. Nun ordnet man in einer Schüssel immer eine Lage Mohn und eine Lage Semmel- oder Zwiebackscheiben und fährt damit fort, bis aller Mohn verbraucht ist. Die oberste Lage muß von Mohn gebildet werden. Erkaltet wird die Speise mit in Stifte geschnittenen süßen Mandeln verziert.

550. Von der Zubereitung des Fruchtgallerts. Bei der Bereitung süßer Gallerte bedient man sich hauptsächlich des Trockengallerts oder Speiseleims (Gelatine) und der Hausenblase.

Trockengallert wird aus tierischen Leimstoffen gefertigt, und, um sicher zu sein, daß es völlig geschmacklos ist, kauft man immer nur die beste Sorte. Guter Speiseleim ist durchsichtig und ganz dünn. 1 Tafel weißer Speiseleim darf nicht über 2 g wiegen; roter Speiseleim ist etwas schwerer. Auf $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit rechnet man 6 bis 8 Tafeln.

Hausenblase ist die innere Haut der Schwimmblase des Haufens und des Störs. Gute Hausenblase muß durchscheinend und silberweißschillernd von Farbe, geruch- und geschmacklos sein und sich in Wasser vollkommen auflösen. Auf $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit rechnet man 25 g. Die meiste Verwendung findet Speiseleim; will man anstatt seiner aber

Hausenblase gebrauchen, so läßt sich die Menge sehr leicht berechnen, wenn man das angegebene Verhältnis festhält.

551. Weingallert. $\frac{3}{4}$ l leichter Weißwein oder Apfelwein werden leicht erwärmt, damit sich der Zucker besser löst (nicht gekocht), und dann mit Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft kräftig abgeschmeckt. 12 Tafeln Speiseleim, halb weiß, halb rot, löst man in $\frac{1}{8}$ l lauem Wasser auf, gießt sie durch ein Sieb an den Wein und läßt diesen nun eine Weile stehen. Der sich oben bildende weiße Schaum wird abgeschöpft und die Masse dann in eine Glasschüssel gegossen. Nach dem Erstarren kann man das Weingallert mit hellerem Gallert, Makronen oder Früchten verzieren. Will man es stürzen, so spült man die Schüssel vor dem Einfüllen mit kaltem Wasser aus und nimmt 2 Blatt Speiseleim mehr bei der Herstellung.

552. Weingallert mit Einlage. Die Früchte, welche man zum Einlegen in das Gallert verwenden will, müssen in Zucker eingekocht sein. Man legt sie längere Zeit auf ein Sieb, damit aller anhaftende Saft ordentlich ablaufen kann. Nun gibt man eine Lage von dem nach voriger Nummer mit 14 Blatt Speiseleim bereiteten Gallert in eine Schüssel, läßt es fest werden und gibt eine Lage Früchte in schöner Anordnung darauf, dann wieder Gallert, dann wieder Früchte und so fort, bis die Schüssel gefüllt ist.

553. Pfirsichgallert. 15 Pfirsiche werden einen Augenblick in kochendes Wasser gelegt, geschält, in Hälften geschnitten, entkernt und in eine Schüssel gelegt. 250 g Zucker werden in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgeköcht und kochend über die Pfirsiche gegossen, die man dann zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen läßt. Darauf legt man die Pfirsichhälften auf ein Sieb zum Abtropfen. Von dem Saft, den man mit etwas Weißwein verdünnt und mit aufgelöstem Speiseleim (Mengenangabe siehe Nr. 550) versetzt hat, bereitet man ein Gallert, welches man, wie in voriger Nummer beschrieben, lagenweise mit den Pfirsichhälften abwechselnd in eine Schüssel bringt. Sollte das Gallert nicht klar sein, so klärt man es auf folgende Weise: In die laue Flüssigkeit (Zucker, Wein, Speiseleim) gibt man zwei zu leichtem Schaum geschlagene Eiweiß und läßt diese Masse unter beständigem Quirlen

einmal aufkochen. Dann stellt man sie zugedeckt an die Seite des Herdes, bis sie sich geklärt hat, d. h. bis sich oben ein fester Schaum gebildet hat, durch den man die klare Flüssigkeit hindurchschimmern sieht. Nun gießt man sie durch ein gebrühtes, aufgespanntes Leinentuch, und, sollte sie nicht sofort klar sein, noch ein zweites Mal durch dasselbe Tuch, jedoch ohne es auszuwaschen, weil der zurückgebliebene Saß den Stoff dichtet.

554. Aprikosengallert und Ananasgallert werden wie Pfirsichgallert bereitet.

555. Erdbeergallert. 1 l Walderdbeeren wird in einer Schüssel mit einer Reibekeule zerdrückt und mit $\frac{1}{2}$ kg Zucker, welchen man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgeköcht hat, übergossen. So läßt man die Erdbeeren zugedeckt 24 Stunden stehen. Darauf gießt man sie durch ein aufgespanntes, gebrühtes Tuch und benützt den durchgelaufenen Saft zur Bereitung eines Gallerts nach Nr. 553, zu dessen Herstellung man aber halb roten und halb weißen Speiseleim verwendet. Darauf wird das Gallert abwechselnd mit großen Gartenerdbeeren in die Form gefüllt.

556. Fruchtgallert von beliebigen Früchten. $\frac{1}{2}$ l beliebigen Fruchtsaft schmeckt man mit Weißwein, Zitronensaft und, wenn nötig, Zucker ab, vermischt ihn mit 8 Blatt aufgelöstem Speiseleim, läßt ihn in mit Wasser ausgespülten Weingläsern erstarren, stürzt diese alle zusammen auf einen Teller und verziert das Gallert beliebig mit geschlagener Sahne.

557. Von der Zubereitung der Schaumspeisen (Cremes). Die Schaumspeisen werden meist nicht gestürzt, sondern in Schüsseln gereicht. Die Festigkeit, welche sie erreichen, beruht auf einem Zusatz von aufgelöstem Speiseleim und auf dem Steifwerden der Eier durch Hitzeeinwirkung. Beim Zugeben des Speiseleims hat man die größte Vorsicht anzuwenden. Er muß lau, weder zu warm noch zu kalt, darangegeben werden. Das sicherste Verfahren bei Bereitung einer solchen Speise ist es, sie vollständig fertig in kaltes Wasser oder auf Eis zu stellen und nun so lange zu rühren, bis sie anfängt steif zu werden und man sicher ist, daß sich der Speiseleim in erstarrendem Zustande mit den übrigen Zu-

taten innig verbunden hat und sich nicht mehr absetzen kann. Das Schlagen der Eier auf dem Feuer bedarf ebenfalls großer Sorgfalt, denn man muß genau den richtigen Zeitpunkt abpassen, in dem die Masse vom Feuer zu nehmen ist. Das Aufkochen der Masse ist zu vermeiden, sie darf nur stark heiß werden; denn Eier werden schon bei einer Hitzeeinwirkung von 50 Grad steif und gerinnen bei einer Hitzeeinwirkung von 80 Grad.

558. Mandelschaum (in drei Farben). 100 g süße Mandeln und 10 bittere werden gebrüht, abgezogen, gerieben, mit einem Stückchen Vanille in 1 l süße Sahne oder Milch geschüttet und zugedeckt an die Seite des Herdes zum Ausziehen gestellt. Hat die Milch den Kochpunkt erreicht, so gießt man sie durch ein feines Sieb, verrührt sie mit 30 g (15 Blatt) in etwas lauem Wasser aufgelöstem Speiseleim, süßt sie mit 135 g feinem Zucker und teilt sie in drei Teile. 1 Teil bleibt weiß, 1 Teil wird mit ein paar Tropfen Alkermes rot gefärbt und 1 Teil wird mit einem Teelöffel Kakao, den man in etwas heißem Wasser aufgelöst hat, braun gefärbt. Man streicht eine schöne Randform mit Öl aus, stellt sie eine Stunde umgestürzt hin, damit alles überflüssige Öl herausläuft und füllt dann das Gallert in schöner Anordnung der Farben ein, indem man die Form in kaltes Wasser stellt und jede Schicht immer erst erstarren läßt, ehe man die nächste darauf füllt.

559. Weinschaum I. $\frac{1}{2}$ l Weißwein wird mit 8 Eidottern, der abgeriebenen Schale einer halben und dem Saft von 2 ganzen Zitronen, sowie einem Teelöffel Kartoffelmehl und 125 g Zucker in einem irdenen Topfe verquirlt und auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse vollständig schaumig ist und anfängt, dick zu werden. Nun nimmt man die Mischung vom Feuer, rührt sie kalt und vermenngt sie mit 5 Tafeln weißem, in etwas lauem Wasser aufgelöstem Speiseleim. Sobald dieser die Masse zu verdicken beginnt, mischt man rasch den Eischnee darunter und gibt den Weinschaum in eine Glaschüssel zum völligen Erstarren. Vor dem Auftragen legt man kleine Makronen zur Verzierung darauf.

560. Weinschaum II. 2 ganze Eier, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 80

bis 100 g Zucker und 2—3 Eßlöffel Zitronensaft werden verquirlt und auf dem Feuer schaumig und dick geschlagen. Dann fügt man 5 Tafeln weißen, in wenig lauem Wasser aufgelösten Speiseleim zu der Masse, rührt sie kalt, zieht 4 steife Eischnee darunter und füllt den Weinschaum in eine Glasschüssel.

561. Zitronenschaum. 6 Eidotter werden mit 200 g gesiebttem Zucker schaumig gerührt, etwas abgeriebene Zitronenschale und $\frac{1}{16}$ l Zitronensaft (ungefähr Saft von 2 Zitronen) wird darangegeben und 5 Tafeln in lauem Wasser aufgelöster weißer Speiseleim damit vermischt. Sobald die Masse anfängt dick zu werden, zieht man den steifen Eischnee unter und füllt die Schaumspeise in eine Glasschüssel.

562. Apfelsinenschaum. 2 ganze Eier und 8 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Flasche Moselwein, der abgeriebenen Schale einer Apfelsine, dem Saft von 2 Apfelsinen und einer Zitrone und 250 g feinem Zucker verquirlt und dann auf dem Feuer zu einem dicklichen Schaum geschlagen. 20 g (10 Blatt) Speiseleim werden in $\frac{1}{2}$ Tasse lauen Wassers aufgelöst, an den Schaum gegeben und der steife Schnee von 6 Eiweiß unter die Masse gezogen. Die fertige Speise wird in Glasschüsseln gefüllt und, darin steif geworden, zu Tisch gegeben.

563. Rote Apfelspeise. 500 g geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel werden in $\frac{3}{4}$ l Wasser mit der Schale einer halben Zitrone und 125 g Zucker weichgekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Dieses Mus schmeckt man nun mit etwas Zitronensaft ab, zieht 10 Tafeln roten in $\frac{1}{8}$ l warmen Wassers aufgelösten Speiseleim darunter und füllt die nun fertige Speise in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erstarren wird die Speise gestürzt und mit Vanillensoße zu Tisch gegeben.

Man kann dieselbe Speise auch von getrockneten Äpfeln herstellen und nimmt dann anstatt 500 g nur 125 g Früchte.

564. Alpenrose. $\frac{1}{2}$ l süße Sahne oder Milch wird mit der Schale einer Zitrone und 250 g Zucker aufgekocht. Nachdem die Milch völlig erkaltet ist, gießt man sie durch ein Sieb. 12 Blatt roter Speiseleim werden in einer halben Flasche Apfelwein erwärmt und aufgelöst; dann gibt man

den Saft von 2 Zitronen hinzu, gießt die beiden Mischungen abgekühlt zusammen und füllt die Speise zum Erstarren in eine Glasschüssel. Man gibt sie mit Schlagahne oder Vanillensoße zu Tisch.

565. Rumspeise. $\frac{3}{4}$ l Milch werden mit 250 g Zucker aufgekocht. 30 g Weizenmehl verrührt man glatt mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch, gibt es zur kochenden Milch und läßt beides zusammen einmal aufkochen. 5 Blatt roten, 5 Blatt weißen Speiseleim, in wenig lauem Wasser aufgelöst, gibt man hinzu und stellt die Speise kühl. Sobald sie abgekühlt ist, fügt man $\frac{1}{8}$ l Rum hinzu, füllt die Masse in eine Glasschüssel und läßt sie völlig fest werden.

566. Himbeerschaum. 1 kg Himbeeren wird in einem leinenen Tuche fest ausgedrückt. Der Saft, der $\frac{1}{8}$ l betragen muß, wird mit $\frac{1}{4}$ l Weißwein gemischt und mit etwa 80 g Zucker abgeschmeckt. Nun verquirlt man ihn mit 5 Eidottern, schlägt die Masse auf dem Feuer, bis sie schaumig und dicklich ist, fügt dann 5 Tafeln roten Speiseleim, in wenig lauem Wasser aufgelöst, hinzu und rührt die Speise nun bis zum Erkalten. Sobald sie anfängt dicklich zu werden, zieht man den steifen Schnee der 5 Eier darunter und füllt sie in eine Glasschüssel.

567. Kirchschaum wird auf dieselbe Art wie Himbeerschaum aus entsteinten Kirichen bereitet, die man ohne Wasser aufs Feuer setzt und Saft ziehen läßt, bevor man sie ausdrückt.

568. Ananasschaum. 500 g Ananas werden in Würfel geschnitten, 250 g Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser geläutert und die Ananaswürfel darin aufgekocht. Der Saft wird dann durch ein Sieb abgeseigt. Nun verquirlt man diesen Saft mit 7 Eigelb, schlägt ihn auf dem Feuer vorsichtig zu einem dicken Schaum, fügt 6 Blatt weißen, in lauem Wasser aufgelösten Speiseleim hinzu, und schmeckt ihn mit Zitronensaft ab. Dann mischt man die Ananaswürfel und, nachdem die Masse erkaltet ist, $\frac{1}{2}$ l steifgeschlagene Schlagahne oder den steifen Schnee der 7 Eiweiß darunter und läßt die Speise auf Eis starr werden.

569. Pfirsichschaum. 4 Eigelb werden mit 80 g Zucker schaumig gerührt. 18 kleine Pfirsiche werden geschält und

in Viertel geschnitten; 12 Tafeln weißen Speiseleim löst man in $\frac{1}{8}$ l lauwarmem Wasser auf. Nun rührt man alle diese Zutaten so lange, bis der Schaum anfängt dick zu werden, zieht dann $\frac{1}{2}$ l steifgeschlagene Schlagahne und den Schnee der 4 Eiweiß darunter, füllt die Speise in eine Glasschüssel und läßt sie auf Eis steif werden.

Anstatt der Pfirsiche kann man auch in Zucker eingekochte beliebige Früchte darunter mischen, doch müssen sie vorher zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt werden, und die Speise muß mit Zitronensaft abgeschmeckt sein.

570. Vanillenschaum. $\frac{3}{8}$ l Milch werden mit einer halben Stange Vanille aufgekocht. 6 Eidotter werden mit 125 g Zucker schaumig gerührt, mit $\frac{1}{8}$ l kalter Milch verquirlt und an die kochende Milch gegossen. Beides zusammen wird nun auf dem Feuer dick geschlagen und bis an den Kochpunkt erhitzt. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, vermischt sie mit 10 Tafeln in etwas lauem Wasser aufgelöstem weißem Speiseleim, rührt sie kühl und zieht den Eierschnee darunter. Schließlich rührt man die Speise kalt und füllt sie in eine Glasschüssel.

571. Schokoladenschaum, fein. $\frac{3}{8}$ l Milch werden mit einem Stückchen Vanille, 125 g geriebener Schokolade und 1 Teelöffel Kakaoapulver aufgekocht. Im übrigen wird die Speise wie der Vanillenschaum zubereitet. Man braucht zehn Tafeln weißen Speiseleim.

572. Schokoladenschaum, einfach. 200 g Schokolade, 25 g Kakao und 1 Eßlöffel Vanillenzucker werden in $\frac{3}{4}$ l Milch aufgekocht. 30 g Kartoffelmehl rührt man in $\frac{1}{4}$ l kalter Milch klar und gibt dies mit 12 Tafeln weißem, in wenig lauem Wasser aufgelöstem Speiseleim zusammen zu der kochenden Milch. Nachdem alles zusammen nochmals aufgekocht hat, nimmt man die Masse vom Feuer, rührt sie, bis sie kalt geworden ist, zieht dann $\frac{1}{2}$ l steifgeschlagene Schlagahne darunter, füllt die Speise in eine Glasschüssel und läßt sie in Eis starr werden.

Oder: $\frac{1}{2}$ l Milch, 100 g Schokolade, 1 Stange Vanille, 1 Eßlöffel Kakao und Zucker nach Geschmack werden zusammen aufgekocht. Dann gibt man 2 Eigelb zu der Masse, schlägt sie auf dem Feuer dick, fügt nun 6 Blatt, in lauem

Wasser aufgelöst, weißen Speiselim hinzu und rührt sie, bis sie erkaltet ist. Dann zieht man die 2 Eischnee unter, füllt die Speise in eine Glasschüssel und läßt sie völlig steif werden.

573. **Rußschaum** wird bereitet wie Vanillenschaum. Während man die Masse kühl rührt, mischt man 125 g gezeiebene Nüsse darunter.

574. **Russische Schaumpeise** wird bereitet wie Vanillenschaum und mit 50 g würflich geschnittenem Zitronat und 65 g gereinigten Sultanrosinen vermischt.

575. **Banillenschaum mit Schlagahne.** $\frac{1}{2}$ l Sahne wird mit einer halben Stange Vanille und 125 g Zucker aufgekocht. 3 Eigelb verquirlt man mit 3 Löffeln kalter Milch, gießt dies in die kochende Milch und quirlt die Masse noch ein paar Minuten auf heißer Stelle. 12 Tafeln weißer Speiseleim werden in $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln lauem Wasser aufgelöst, an die laue Masse gegossen und diese nun kalt gerührt. Sobald der Schaum anfängt dick zu werden, zieht man $\frac{1}{2}$ l steifgeschlagene Sahne darunter, füllt ihn in mit Wasser ausgespülte Formen und läßt ihn in Eis erstarren. Dann stürzt man die Speise, indem man sie vor dem Stürzen einen Augenblick in heißes Wasser hält. Reicht man die Speise, ohne sie zu stürzen, so genügen 8 Tafeln Speiseleim in einem Eßlöffel Wasser aufgelöst.

576. **Karamellschaum.** $\frac{1}{2}$ l Sahne läßt man mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille aufkochen und an der Herdseite zugedeckt etwas ziehen. 60 g Zucker werden gebräunt, die Vanillensahne wird zugegossen und muß einmal aufkochen, so daß sich der braune Zucker darin auflöst. 8 Eigelb rührt man mit 60 g Zucker und 6 Eßlöffel kalter Milch schaumig und gießt die heiße Sahne vorsichtig hinzu. Eine Blechform wird mit Öl ausgestrichen und muß $\frac{1}{4}$ Stunde umgestürzt stehen. Dann füllt man die Eiermasse hinein und stellt die Form zugedeckt in leise kochendes Wasser. Nach $1\frac{1}{2}$ Stunden ist die Masse steif geworden und völlig geronnen, sie wird dann aus der Form gestürzt und kalt gestellt. Das Wasser darf nur ganz wenig kochen, damit sich keine Blasen in der erstarrenden Eimasse bilden.

577. Kaffeeichaum. $\frac{1}{2}$ l Sahne bringt man mit einer aufgeschnittenen Stange Vanille zum Kochen und läßt sie dann zugedeckt an der Seite des Herdes eine Weile stehen. 50 g gemahlener Kaffees (gute Sorte) werden mit $\frac{1}{4}$ l kochendem Wasser überbrüht, nach 10 Min. wird der Absud durch ein Tuch geseiht und zu der heißen Sahne gegossen. 4 Eigelb verquirlt man nun mit 4 Eßlöffeln kalter Milch und 125 g Zucker, gibt diese Flüssigkeit an die heiße Masse und quirlt dieselbe auf heißer Stelle, bis sie anfängt dick zu werden. Nun gibt man 10 Tafeln, in ganz wenig lauem Wasser aufgelösten weißen Speiseleim daran und rührt die Masse kalt. Sobald der Schaum anfängt steif zu werden, zieht man $\frac{1}{4}$ l steifgeschlagene Sahne oder 4 Eischnee darunter, füllt die Speise in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie in Eis erstarren. Wenn man sie nicht auf Eis stellen kann, so muß man sie einen Tag vorher bereiten, was im übrigen von allen diesen Schaumspeisen gilt.

578. Erdbeerschaum. $1\frac{1}{2}$ l Erdbeeren werden zerdrückt, durch ein Sieb gestrichen, mit 250 g feinem Zucker und 12 Tafeln rotem Speiseleim, welche man in etwas lauem Wasser aufgelöst hat, vermischt und kalt gerührt. Dann zieht man $\frac{1}{2}$ l festgeschlagene Schlagsahne darunter, füllt die Speise in eine Glasküßel und stellt sie auf Eis.

579. Johannesbeerschaum wird ebenso wie Erdbeerschaum bereitet, nur ist etwas mehr Zucker nötig, und es genügen 9 Tafeln Speiseleim dazu.

580. Bunte Schaumspeise. Hierzu bereitet man Rahm- oder Eierschaum von verschiedenen Farben, jedoch von jeder Sorte nur eine kleine Menge, z. B. je ein halbes Maß Vanille- und Schokoladenschaum usw. Man füllt eine Sorte in die Form, läßt sie erstarren, füllt dann eine andere darauf und fährt in dieser Weise, mit den Farben wechselnd, fort.

581. Tutti-Frutti. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 50 g Zucker, 30 g süßen und 6 bitteren, geriebenen Mandeln, sowie etwas abgeriebener Zitronenschale zum Kochen gebracht; dann verrührt man 40 g Kartoffelmehl in $\frac{1}{8}$ l kalter Milch, gibt dies an die kochende Milch und läßt sie aufkochen. 2 Eigelb verquirlt man nun ebenfalls mit $\frac{1}{8}$ l kalter Milch, gießt sie an die kochende Flüssigkeit und nimmt diese nun vom Feuer.

Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, wird der steife Eierschnee von 2 Eiweiß untergezogen. In eine Glasschüssel hat man inzwischen verschiedene vom Zuckersaft gut abgetropfte und mit etwas Rum befeuchtete, eingekochte Früchte abwechselnd mit Matronen geordnet. Die Eiermasse wird dann darübergefüllt und die Speise erkaltet an der Oberfläche mit Matronen verziert.

582. Schlagfahnerreis. 200 g Reis werden zweimal mit reichlicher Menge kalten Wassers aufgesetzt, aufgekocht und abgessen. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser an den Reis und füllt, sobald die Masse wieder dick geworden ist, $\frac{1}{2}$ l Milch darauf. So läßt man den Reis an der Seite des Herdes langsam ausquellen. Zur Verfeinerung des Geschmacks kann man an die Milch $\frac{1}{2}$ Stange Vanille geben, doch ist das nicht unbedingt nötig. Wenn der Reis weich ist, so vermischt man ihn mit 75 g Zucker und 5 Tafeln in 3 Eßlöffeln Wasser aufgelöstem weißen Speiseleim, zieht zuletzt unter den abgekühlten Reis $\frac{1}{4}$ l steifgeschlagene Schlagfahne und läßt die Speise dann in einer passenden Glasschüssel erkalten.

583. Stachelbeerpeise. 500 g Stachelbeeren werden gepuht, gewaschen und in kochendes Wasser, dem man eine Messerspitze Natron zugesetzt hat, geschüttet, einmal ganz kurz aufgekocht und dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Nun kocht man $\frac{3}{4}$ l Wasser mit 300 g Zucker und etwas Zitronenschale auf, gibt die abgetropften Stachelbeeren hinein, läßt sie darin ganz weich werden und zerkothen und streicht diese Masse dann durch ein feines Sieb. 180 g Kartoffelsago werden in dem Stachelbeermus klargekocht. Dann gießt man die Speise in eine mit Wasser ausgespülte Form und gibt sie, wenn sie erkaltet ist, gestürzt mit einer Vanillensoße zu Tisch. Oder: Man verwendet zur Bereitung der Speise statt des Sago's 12 Blatt roten Speiseleim, die man in 3 Eßlöffeln Wasser auflöst und dann an das durchgestrichene Stachelbeermus gibt.

584. Diplomatenpeise. $\frac{1}{2}$ l Sahne, 6 Eigelb, 7 Tafeln in $\frac{1}{8}$ l lauen Wassers aufgelöster, weißer Speiseleim, 125 g Zucker, 1 Stange Vanille, 25 g Kartoffelmehl werden zusammen verquirlt und im Wasserbade dick gerührt. Dann

läßt man die Masse abkühlen und zieht den steifen Eierschnee darunter. Eine glatte Form oder Glasschüssel legt man nun mit Löffelbiscuits, die man schnell in Rum getaucht hat, aus, füllt die Speise hinein und läßt sie auf Eis starr werden. Sie wird gestürzt und mit Schlagahne verziert zu Tisch gegeben.

Bäckware. Hefengebäck.

585. Allgemeines über die Zubereitung von Hefengebäck. Die notwendigsten Bestandteile jedes Hefengebäcks sind Mehl, Butter, Milch, Eier, Zucker und ein Treibmittel: die Hefe. Hefe wird bei der Bierbereitung gewonnen. Gute Hefe muß einen weinigen Geruch haben und beim Zerbrechen bröckeln. Sie hat die Fähigkeit, Kohlensäure zu entwickeln, indem sie einen Gärungsprozeß im Teige hervorruft. Bei diesem Gärungsprozeß verwandelt sich ein Teil der in jedem Mehle enthaltenen Stärke in Zucker, worauf eine Zersetzung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure stattfindet. Hat man das Mehl mit Hefe, welche man zu diesem Zweck in lauer Milch auflöst, vermischt, so stellt man es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Die sich entwickelnde Kohlensäure bildet nun kleine Bläschen und treibt dadurch den Teig auf; denn durch die zähe Beschaffenheit des Teiges wird sie am Entweichen verhindert. Die Gärung muß, wie eben erwähnt, durch Wärme unterstützt werden, doch darf letztere nicht zu groß sein, weil sonst die Kohlensäure den Teig durchbrechen und dieser zusammenfallen würde. Dasselbe geschieht auch, wenn der Teig nicht derb genug angerührt ist; denn dann bietet sich der aufsteigenden Kohlensäure nicht genügender Widerstand. Kommt ein Backwerk, bei welchem die Gärung sich richtig vollzogen hat, in den heißen Ofen, so dehnt sich die Kohlensäure immer mehr aus, treibt die Bläschen noch mehr auf, durchbricht sie und entweicht. Das Backwerk hat eine höhere, größere Form angenommen, fällt aber nicht zusammen, weil die einzelnen Bläschen durch die Hitze schon erhärtet sind.

Dieselbe auftreibende Wirkung erreicht man auch durch verschiedene Chemikalien, die unter dem Namen „Bac-

pulver“ (in der Hauptsache aus Weinstein säure und Natron bestehend) im Handel sind. Beim Backen mit Backpulver muß der Teig kalt angerührt und, nachdem das Backpulver daran ist, sofort in den Ofen geschoben werden, weil sich die Kohlensäure sehr schnell entwickelt. Bezüglich des Backpulvers siehe die Bemerkung bei Nr. 600.

586. Das Ansetzen des Hefenstückes ist notwendig, um die Treibkraft der Hefe zu erproben, ehe man sie mit Eiern, Butter usw. vermischt. Man verfährt folgendermaßen: Das Mehl wird in eine runde Schüssel gesiebt und leicht erwärmt. Die Hefe wird in lauer Milch aufgelöst. In die Mitte des Mehles macht man eine Vertiefung, schüttet die aufgelöste Hefe hinein und verrührt sie, indem man etwas von dem Mehl darunter mischt, zu einem leichten Teige, bestäubt ihn von oben auch noch mit Mehl und setzt die Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen. Das Hefenstück ist genügend gegangen, wenn es in der Mitte in die Höhe kommt und wenn sich auf der Oberfläche Risse bilden.

587. Das Bereiten und Backen des Teiges. Bei einfacheren Kuchen quirlt man die Eier mit der zerlassenen, etwas abgekühlten Butter zusammen, gießt sie zu dem aufgegangenen Hefenstück in das Mehl, gibt den nötigen Zucker daran und schlägt nun den Teig, nachdem man alle Zutaten untereinandergerührt hat, mit dem Kochlöffel ab, bis er sich ganz glatt von der Schüssel und dem Löffel löst. Dann erst gibt man die gereinigten Rosinen, Mandeln usw. darunter. Bei feinen abgerührten Kuchen rührt man die Butter zu Sahne, gibt nach und nach Zucker und Eier, Mehl und Milch und zuletzt das aufgegangene Hefenstück daran und mischt, nachdem der Teig ordentlich abgerührt ist, Rosinen usw. darunter. Die Rosinen werden gereinigt, indem man sie, wenn alle Stielchen herausgelesen sind, sorgsam mit Mehl abreibt. Das Waschen der Rosinen ist nicht empfehlenswert, weil dadurch zuviel Feuchtigkeit in den Teig kommt. Wenn man es tut, so muß man die gewaschenen Rosinen erst wieder in der Wärme übertrocknen lassen. Die Mandeln werden in kochendes Wasser geschüttet, vom Feuer genommen und zugedeckt ein paar Minuten stehen gelassen. Dann befreit man sie von der braunen Schale und hackt, schneidet oder reibt sie, je

nach Vorschrift. Den fertigen Teig füllt man in eine mit zerlassener Butter sorgsam ausgestrichene und mit geriebener, gesiebter Semmel ausgestreute Form, jedoch nur bis zur Hälfte, und stellt die Form dann wieder an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen. Ist das Backwerk genügend aufgegangen, was man daran erkennt, daß es eine höhere vollere Form angenommen hat und daß eine durch den Druck eines Fingers verursachte Vertiefung sofort wieder in die Höhe kommt, so stellt man es in den heißen Ofen, und wenn derselbe sehr viel Unterhize entwickelt, auf untergelegte Ziegeln. Die Hize des Ofens nach Graden anzugeben, ist insofern nicht angebracht, als sich in den wenigsten Haushaltungen ein Backthermometer am Ofen befindet. Deshalb ist es ratsamer, man gewöhnt sich daran, die Hize durch Hineinhalten der Hand zu erproben, was man durch geringe Übung erlernt. Empfindet man auf der Hand, wenn man sie in die geheizte Backröhre hält, ein leichtes Prickeln, dann ist der Ofen genügend erhitzt, um das gegangene Backwerk aufnehmen zu können. Während des Backens nun hat man die Feuerung gleichmäßig zu unterhalten und das unnötige Öffnen des Ofens zu vermeiden.

Ist die Hälfte der angegebenen Backzeit vorüber, so sieht man nach, ob das Backwerk gleichmäßig oder an einer Seite zu viel bräunt. Ist letzteres der Fall, so dreht man es auf die andere Seite. Sollte es im ganzen zu schnell bräunen und innen noch nicht gar sein, dann legt man ein mit Butter bestrichenes Papier mit der Butterseite darauf, um die Oberhize abzuhalten. Hat das Backwerk die angegebene Zeit gebacken, oder glaubt man, insoolge des Aussehens, daß es durchgebacken ist, so untersucht man das Garsein desselben durch Hineinstecken mit einem sauberen Hölzchen. Ist dasselbe, wenn man es herauszieht, trocken, dann nimmt man das Backwerk aus dem Ofen, läßt es aber erst eine Stunde abkühlen, ehe man es aus der Form stürzt.

588. **Guter Hefenteig zu Kapfkuchen** usw. besteht aus 500 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 30 g Hefe, 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eiern, 30 g Mandeln, 50 g Rosinen. Mandeln und Rosinen können auch fortbleiben. Zubereitung siehe Nr. 586/7.

589. Blechkuchen. 625 g Mehl, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp gemessen, 1 Prise Salz, 150 g Butter, 2 bis 3 Eier, $\frac{1}{4}$ abgeriebene Zitronenschale, 100 g Zucker. Von vorstehenden Zutaten wird, wie in Nr. 586, 587 angegeben, ein Teig bereitet. Ein gut gereinigtes Blech wird erwärmt, mit einer Speckschwarte eingerieben und mit Mehl bestäubt; auf diesem wird der Teig theils mit dem Rollholz, theils durch Drücken mit der Handfläche oder den Fingerspitzen ausgebreitet. Dann läßt man ihn aufgehen, bepinselt ihn in jedem Falle mit zerlassener Butter, streut Zucker darauf und bäckt ihn als Zuckerkuchen fertig. Oder: Man bestreut ihn mit Zucker und 250 g in Stifte geschnittenen süßen Mandeln und bäckt ihn als Mandelkuchen fertig. Oder: Man siebt 375 g Mehl in eine Schüssel, gibt 200 g Zucker, etwas Zimt oder Vanille daran, übergießt die Mischung mit 250 g heißer Butter, unterrührt diese erst mit dem Kochlöffel, formt dann mit den Händen Streusel aus der Masse und streut diese auf den aufgegangenen, mit Butter bestrichenen Blechkuchenteig und bäckt ihn als Streuselkuchen fertig. Oder: Man wischt $1\frac{1}{2}$ kg schöne, große, reife Pflaumen trocken ab, schneidet sie in Hälften, entfernt sie, legt sie in dichten Reihen auf den aufgegangenen, mit Butter bestrichenen Blechkuchenteig, besiebt sie dick mit Zucker und bäckt den Kuchen als Pflaumenkuchen fertig. Oder: Man schält $1\frac{1}{2}$ —2 kg Apfel, befreit sie vom Kerngehäuse, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, schmort sie in $\frac{3}{4}$ l Wasser und 65 g Zucker halb weich, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, belegt den aufgegangenen, mit Butter bestrichenen Blechkuchenteig damit in dichten Reihen, besiebt diese mit Zucker und bäckt den Kuchen als Apfelmuchen fertig. Oder: Man rührt 2 kg Weißkäse, 3 Eier, 75 g Butter, 125 g Zucker zu einer glatten Masse, mischt sie mit 125 g gereinigten Korinthen und 8 geriebenen, bitteren Mandeln, streicht davon eine dicke Lage auf den aufgegangenen, mit Butter bestrichenen Teig, bestreicht den Kuchen mit Ei und bäckt ihn als Käsekuchen fertig.

590. Stollen oder Striezel. Von dem nach Nr. 588 angegebenen Hefenteig mit Mandeln und Rosinen, zu welchem man aber nur $\frac{1}{8}$ l Milch verwendet und welchen man, wenn nötig, noch mit etwas Mehl durchwirkt, damit

der Teig etwas fester wird, formt man ein langes Brot, zerbt auf der Oberfläche desselben zwei zackige Streifen der Länge nach ein, legt das Brot auf ein Blech, läßt es aufgehen, bestreicht es mit zerquirktem Ei und bäckt den Striezel in ungefähr 1 Stunde gar. Oder: Man rollt den eben angegebenen, aber mit 50 g Hefe ohne Mandeln und Rosinen bereiteten Teig fingerdick auf einem bemehlten Brett aus, bestreicht ihn dick mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit 60 g süßen, abgezogenen, gehackten Mandeln, 50g würfelig geschnittenem Zitronat und 125 g gereinigten Sultanrosinen und Korinthen, beträufelt diese Mischung noch mit etwas flüssiger Butter, übersiebt sie mit Zucker, rollt den Teig zu einem gefüllten Striezel zusammen, und vollendet ihn wie angegeben.

591. Martinshörner. Von dem in Nr. 590 beschriebenen Teige formt man eine lange Walze, legt von dieser auf ein Blech ein Hufeisen oder Horn, läßt es aufgehen, bestreicht es mit zerquirktem Ei, bäckt es braun und gar und überzieht es, sowie es aus dem Ofen kommt, mit einem Guß nach Nr. 630.

592. Kapfkuchen I. Von 500 g Mehl, 50 g Hefe und $\frac{1}{4}$ l Milch, knapp gemessen, setzt man ein Hefenstück an. 250 g Butter rührt man zu Sahne und gibt dann nach und nach 6 Eier, 125 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Muskatblüte und das aufgegangene Hefenstück daran; dann wird der Teig gut abgeschlagen, in eine vorbereitete Form gefüllt und beendet, wie in Nr. 587 angegeben.

593. Kapfkuchen II. Von 500 g Mehl, 50 g Hefe und $\frac{1}{4}$ l Milch setzt man ein Hefenstück an. 400 g Butter werden zu Sahne gerührt; daran gibt man nach und nach 10 Eier, 250 g Zucker, etwas Muskatblüte, ein wenig abgeriebene Zitronenschale und das aufgegangene Hefenstück. Der Kuchen wird nun beendet wie in Nr. 587.

594. Braunschweiger Kapfkuchen. 400 g Butter, fünf Eigelb, 4 ganze Eier, 100 g Zucker, 500 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Hefe, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 60 g Mandeln, 40 g Zitronat, 1 Prise Salz verarbeitet man nach Nr. 587.

595. Kaffeekuchen, gefüllt. 250 g Butter, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Hefe, 625 g Mehl, 125 g Zucker, 200 g

Fruchtmus zur Füllung. Nach Nr. 587 bereitet man einen glatten Teig und rollt ihn fingerdick aus; auf eine Hälfte werden in angemessener Entfernung voneinander kleine Häufchen von der Füllung gesetzt, dann schlägt man die andere Hälfte des Teiges darüber, sticht mit einem Glas runde Kuchen aus und setzt sie auf ein Blech. Nachdem sie aufgegangen sind, werden sie gebacken und heiß mit flüssiger Butter bepinselt und mit Zucker bestreut oder mit einem Guß nach Nr. 630 überzogen.

596. Mohnstriezel. 250 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 25 g Hefe, 63 g Butter, 1 Ei und 30 g Zucker. Von diesen Zutaten bereitet man einen Hefenteig nach Nr. 587 und läßt ihn aufgehen. 250 g blauer feingemahlener Mohn wird mit $\frac{1}{8}$ l kochender Milch übergossen, mit 70 g Zucker abgeschmeckt und mit 30 g süßen, abgezogenen, gehackten Mandeln und 60 g gereinigten Korinthen vermischt. Der aufgegangene Hefenteig wird fingerdick ausgerollt, mit Butter bepinselt, mit der Mohnfüllung bestrichen, in Striezelform zusammengerollt, in eine gut ausgestrichene lange Form oder auf ein vorbereitetes Blech gegeben und zum Aufgehen gestellt. Den aufgegangenen Striezel bepinselt man mit Ei und bäckt ihn bei guter Hitze etwa 1 Stunde. Heiß wird er mit flüssiger Butter bestrichen und mit Zucker besiebt oder mit einem Guß nach Nr. 630 überzogen.

597. Schneckenkuchen. $\frac{1}{4}$ l Milch, 750 g Mehl, 100 g Hefe, 3 Eigelb, 1 Prise Salz, 250 g Zucker, 250 g Butter, 125 g süße Mandeln, 125 g Korinthen. Von Mehl, Milch und Hefe bereitet man ein Hefenstück (Nr. 586) und stellt es zum Aufgehen. Wenn es aufgegangen ist, vermischt man es mit der Hälfte des Zuckers, den Eiern und dem Salz zu einem glatten Teig und wirft die Butter roh darunter. Dann rollt man den Teig aus, streut die abgezogenen, grob gewiegten Mandeln, die gereinigten und getrockneten Korinthen und etwas Zucker darüber, rollt ihn fest zusammen, schneidet ihn quer in Scheiben, wälzt diese in Zucker, legt sie auf ein mit Speckschwarte gestrichenes Blech, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie dann, bis sie eine schöne Farbe bekommen haben.

598. Natronbabe oder Brausepulverkuchen. 250 g Butter werden zu Sahne gerührt; diese wird nach und nach

mit 250 g Zucker, 500 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ Milch, 10 ganzen Eiern, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßener Vanille und ein paar abgezogenen, geriebenen Mandeln vermischt. Zuletzt werden 25 g Brausepulver oder 2 Teelöffel Krementartari (gereinigter Weinstein) und 1 Teelöffel Natron sorgfältig unter den Teig gemischt. So wird die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt, sofort in den erhitzten Ofen gestellt und eine reichliche Stunde gebacken.

599. Napfkuchen mit Backpulver. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt; dazu gibt man abwechselnd nach und nach 150 g Zucker, 4 ganze Eier, 500 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone, 30 g süße und 6 bittere geriebene Mandeln und 2 Eßlöffel Rum, schlägt den Teig dann ordentlich durch, rührt zuletzt ein Päckchen Backpulver gut darunter, füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form, schiebt sie sofort in den Ofen und bäckt den Kuchen in ungefähr einer Stunde braun und gar. Derselbe Kuchen kann als Marmorkuchen gebacken werden, wenn man den Teig in zwei Hälften teilt, eine Hälfte mit etwas Kakaopulver braun färbt und nun beide Teigmassen abwechselnd löffelweise in die Form füllt.

600. Kartoffelmehlkuchen mit Backpulver. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt. Nach und nach gibt man 200 g Zucker, 5 Eigelb, 300 g Kartoffelmehl und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver daran. Dann zieht man den steifen Schnee von 5 Eiweiß darunter, füllt die Masse in die vorbereitete Form und bäckt die Kuchen in etwa 1 Stunde zu schöner Farbe.

Es ist zu beachten, daß sehr verschiedenartige Backpulver angepriesen werden. Die Hausfrau kann natürlich nur mit einem guten Backpulver guten Erfolg beim Backen haben. Als solches hat sich beim Gebrauche das von Dr. A. Detker in Bielefeld bewährt.

Gerührte Kuchen.

601. Von der Zubereitung der gerührten Kuchen. Die gerührten Kuchen werden ohne Hefe zubereitet. Zum Geraten derselben ist gutes Mühren und steif geschlagener

Eierschnee nötig. Durch das gleichmäßige, mindestens eine Stunde anhaltende Rühren des Teiges kommt Luft in den Teig, wodurch derselbe locker wird, ebenso auch durch das Vermischen mit dem Eierschnee. Der Eierschnee darf erst geschlagen und unter den Teig gezogen werden, wenn der Ofen schon genügend erhitzt ist, damit der Kuchen dann sofort gebacken werden kann. Der mit Eierschnee vermischte Kuchen darf nicht lange stehen, weil die künstlich hineingebrachte Luft zu schnell entweicht. Über das Backen gilt dasselbe, was von dem Hefengebäck gesagt worden ist. Nach dem Backen hat man die gerührten Kuchen hauptsächlich vor Zugluft und schnellem Temperaturwechsel zu schützen. Sie werden erst abgekühlt gestürzt, aber gleich wieder umgedreht und mit Zucker besiebt. Das Reißen des Teiges an der Oberfläche während des Backens gilt als ein gutes Zeichen.

602. Sandtorte. 500 g gute Butter werden zu Sahne gerührt und nach und nach unter beständigem Rühren mit 15 Eidottern, 500 g gesiebttem Zucker und 500 g Kartoffelmehl vermischt; nach einstündigem Rühren wird der steife Eierschnee leicht unterzogen, die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Die Torte kann leichter oder schwerer hergestellt werden, indem man die Eieranzahl verringert oder vermehrt. Doch nehme man nicht weniger wie 10 und nicht mehr wie 20 Eier auf 500 g Mehl.

603. Sandtorte auf andere Art. 500 g Butter, 500 g Zucker, 375 g Kartoffelmehl, 125 g Weizenmehl, 4 ganze Eier, 8 Eigelb, $\frac{1}{16}$ l Arrak oder Rum, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 8—10 bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone vermischt man durch gleichmäßiges, einstündiges Rühren, zieht 8 Eierschnee unter den Teig und bäckt die Torte wie eben beschrieben.

604. Königs Kuchen. 500 g feine Tafelbutter werden zu Sahne gerührt und nach und nach werden unter beständigem Rühren 500 g feines Weizenmehl daran gegeben. 12 Eidotter rührt man mit 375 g Zucker schaumig, gibt dann beide Massen zusammen, mischt 2 Eßlöffel Rum dazu, zieht den Eierschnee unter und vermenngt den Teig mit 375 g

gereinigten, d. h. gelesenen, gewaschenen und getrockneten Korinthen, füllt ihn in eine vorbereitete Form und bäckt den Kuchen $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde lang.

605. Süße wird genau wie Sandtorte (Nr. 602) bereitet, nur verwendet man anstatt des Kartoffelmehles Weizenmehl dazu.

606. Mandeltorte. 500 g süße Mandeln werden mit kochendem Wasser gebrüht, abgezogen, mit einem Tuch abgetrocknet und fein gerieben. 500 g Zucker rührt man mit 15 Eigelb ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde lang schaumig; dann gibt man die geriebenen Mandeln, 125 g geriebenen Zwieback, die abgeriebene Schale einer Zitrone daran und zieht zuletzt den Schnee von 15 Eiweiß darunter, füllt dann die Masse in eine gut vorbereitete Form und bäckt sie in ungefähr einer Stunde gar.

607. Dunkle Mandeltorte. 12 Eidotter werden mit 500 g Zucker 1 Stunde lang schaumig gerührt. Dann gibt man 500 g süße und 6 bittere, nicht abgezogene, aber mit einem Tuch sauber abgewischte und dann fein geriebene Mandeln, sowie den Saft und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale einer Zitrone daran, rührt die Masse gut durch, zieht den steifgeschlagenen Schnee der 12 Eier zusammen mit einem Teelöffel Natron oder Backpulver darunter, gibt den Teig nun in eine gut vorbereitete Form und bäckt die Torte in ungefähr 1 Stunde gar.

608. Schichttorte. 500 g Butter werden zu Sahne gerührt; dann gibt man nach und nach, d. h. löffelweise, 500 g Kartoffelmehl, 500 g feinen Zucker und 15 Eigelb daran und rührt die Masse 1 Stunde. Dann zieht man den sehr steifen Eierschnee vorsichtig und recht gut darunter und beginnt nun mit dem Baden der Torte, was große Sorgfalt erfordert. Man bereitet dazu zuerst eine Tortenform vor, indem man sie mit Butter austreibt und auf den Boden ein genau nach der Größe der Form geschnittenes weißes, mit Butter bestrichenes Papier legt. Das Papier darf am Rande nicht in die Höhe stehen, sondern muß genau passen. Nun streicht man 2 Eßlöffel von dem Teige darauf und läßt diese Schicht im Ofen hellbraun baden, was, wenn der Ofen ordentlich heiß ist, etwa 5 Min. dauert. Dann nimmt man

die Form heraus, streicht 2 Eßlöffel Teig auf die schon gebackene Schicht und läßt diese Schicht ebenfalls überbacken; jedoch wird nun die Form, um das An- und Verbrennen des Ruchens von unten zu verhindern, auf eine mit Wasser gefüllte Pfanne in den Ofen gestellt. Man fährt fort, die Torte schichtenweise auf diese Art zu backen, bis aller Teig verbraucht ist. Darauf wird der fertige Kuchen gestürzt, das auf der Oberfläche noch anhaftende Papier wird vorsichtig abgezogen, der Rand der Torte recht gleichmäßig verschnitten, ein von Puderzucker und Rosentwasser hergestellter Guß wird darübergestrichen und die Torte dann entweder mit gebrühten, gehackten Pistazien bestreut oder mit Früchten oder Marzipan verziert.

609. Brottorte. 250 g süße und 125 g bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und fein gerieben. 15 Eidotter werden mit 500 g gesiebttem Zucker, den geriebenen Mandeln, der Schale einer Zitrone, etwas gestoßenem Zimt, ein paar gestoßenen Nelken und nach Belieben 10 g Kardamomen (alles Gewürz fein gestoßen und gesiebt) eine Stunde lang gerührt. Darauf vermischt man die Masse mit 400 g geriebenem Schwarzbrot und dem Schnee von 10 Eiern, füllt sie in eine vorbereitete Form und bäckt sie eine Stunde. Nach Belieben kann man diese Torte, nachdem sie gestürzt ist, nur mit Zucker besieben, oder man schneidet sie wagerecht durch und füllt sie mit einer nach Nr. 627 bereiteten Schaumspeise, zu deren Bereitung man anstatt der Nüsse Mandeln verwendet, und überzieht die Torte mit einem Schokoladen- oder Zuckerguß.

610. Biskuittorte I. 250 g gesiebter Zucker wird mit 9 Eidottern schaumig gerührt, unter beständigem Rühren gibt man nach und nach 125 g Kartoffelmehl daran und zieht zuletzt den Eierschnee darunter. Die Masse wird nun in eine vorbereitete Form gefüllt und eine Stunde gebacken.

611. Biskuittorte II. Von 375 g Zucker, 18 Eidottern, 250 g Kartoffelmehl und dem Schnee von 15 Eiweiß bereitet man, wie vorstehend angegeben, eine Masse, welche man in eine vorbereitete Form füllt und 1 Stunde backen läßt. Beide Biskuittorten können auf folgende Weise beendet werden: Die abgekühlte Torte wird gestürzt, mit einem breiten Tortenmesser flach einmal durchgeschnitten und der

in Nr. 626 beschriebene Schaum dazwischengestrichen. Dann überzieht man die Torte mit einem Schokoladenguß und legt oder spritzt nach Belieben mit Zuckerguß Nr. 631 eine Verzierung darauf.

612. Baumstamm. 6 ganze Eier und 125 g Zucker werden zusammen verquirlt und auf dem Feuer dick geschlagen; dann nimmt man die Masse vom Feuer, gibt 60 g gesiebtes Weizenmehl und 60 g gesiebtes Kartoffelmehl, sowie 120 g zerlassene Butter hinzu und rührt den Teig glatt. Ein Kuchenblech wird mit einem gut mit Butter bestrichenen Papier belegt. Auf dieses streicht man den Teig 1 cm dick und bäckt ihn vorsichtig goldgelb. Die heiße Teigplatte wird rasch mit der Hälfte der nachstehenden Schokoladenfüllung bestrichen und schnell zusammengerollt, indem man sie vorsichtig vom Papier löst. Die beiden Enden der Rolle verschneidet man schräg und benützt die übrige Schokoladenfüllung zum Bestreichen und Bespritzen der Rolle. Der fertige Baumstamm wird mit gehackten Pistazien überstreut. Zur Füllung rührt man 200 g Butter zu Sahne, gibt 200 g gesiebten Puderzucker, das Mark einer halben Stange Vanille und 200 g aufgelöste süße Kakaomasse (Couverture) dazu und rührt die Masse recht glatt. Die Füllung ist zuerst herzustellen, denn die Teigplatte läßt sich nur in heißem Zustande rollen.

613. Biskuitrolle. Nach Nr. 612 wird eine Teigplatte gebacken. Sowie sie aus dem Ofen kommt, bestreicht man sie heiß mit dunklem Fruchtmost, rollt sie zusammen und schneidet die Rolle auf beiden Seiten schräg an. Nachdem sie abgekühlt ist, überzieht man die Biskuitrolle mit einem Zuckerguß aus 150 g Puderzucker und etwas (3—4 Eßlöffel) Rosenwasser.

614. Nusstorte (altbewährte Anleitung). 375 g gesiebten Zuckers werden mit 12 Eigelb zu Schaum gerührt; nach und nach gibt man unter beständigem Rühren 6 ganze Eier daran und rührt im ganzen $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann gibt man 60 g gesiebtes feines Weizenmehl, 375 g geriebene Walnüsse, drei Eßlöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Teelöffel (knapp) feines Hirshornsalz daran und rührt den Teig noch eine Viertelstunde. Zuletzt wird der steife Eierschnee daruntergezogen. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, ein genau

passendes, rundgeschnittenes Papier auf den Boden gelegt, ebenfalls mit Butter gestrichen und die Hälfte oder ein Drittel des Teiges hineingegeben und abgebacken. Darauf stürzt man die Form vorsichtig um und zieht das Papier ab. Die Tortenform wird wieder gestrichen, mit einem frischen Papier belegt, der übrige Teig hineingefüllt und die Torte in gleicher Weise fertig gebacken. Zwischen die fertigen erkalteten Tortenplatten wird ein Nußschaum nach Nr. 627 gestrichen, die Ränder werden gleichmäßig verschnitten, und die Torte wird nun mit einem Zuckerguß nach Nr. 630 überzogen und mit überzuckerten Nüssen belegt. Um Nüsse zu überzuckern, kocht man 4 Eßlöffel Zucker mit 2 Eßlöffeln Wasser, bis der Zucker breit vom Löffel tropft, taucht die Nußhälften hinein und legt sie zum Trocknen auf einen mit Öl abgeriebenen Teller.

615. Einfachere Nußtorte. 125 g Zucker werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach 50 g geriebene Mandeln, 50 g geriebene Nüsse und 75 g Weizenmehl daran, rührt die Masse gut ab, zieht den Eierschnee von 5 Eiweiß darunter und bäckt von dieser Masse wie oben beschrieben 2 Böden. Nach dem Erkalten wird $\frac{1}{2}$ l gefügte Schlagsahne mit 100 g geriebenen Walnüssen vermischt, zwischen die beiden Böden gestrichen und die fertige Torte dann mit einem Zuckerguß überzogen.

616. Punschorte. 375 g Butter, 9 Eigelb, 375 g Zucker und 375 g Mehl rührt man nach Vorschrift zusammen, gibt eine kleine Tasse Rum und den Eierschnee darunter und bäckt die Torte wie in Nr. 614 angegeben, in 2 oder 3 Böden. Die erkalteten Tortenplatten bestreicht man dick mit Obstmus und setzt sie wieder zusammen. Die Oberseite der Torte wird mit einem Guß nach Nr. 630 überzogen, zu dessen Herstellung Rosenwasser verwendet ist. Man kann auch einen Guß herstellen, indem man gesiebten Puderzucker nur mit Rosenwasser bis zur nötigen Dicke zusammenrührt.

617. Prinzestorte. 500 g feiner Zucker und 18 ganze Eier werden auf dem Feuer dick gerührt und dann kalt gestellt. 250 g Butter rührt man zu Sahne und gibt abwechselnd löffelweise 250 g Kartoffelmehl, 250 g Weizenmehl und die Eiermasse hinzu. Die Torte wird, wie in

Nr. 614 beschrieben, in 3 Platten gebacken. Sobald sie erkaltet sind, bestreicht man die untere Platte mit 125 g Aprikosenmus, legt die 2. Platte darauf, bestreicht sie mit einem Schaum nach Nr. 626 und deckt die 3. Platte darüber. Dann wird die Torte mit einem Zuckerguß Nr. 630 überzogen.

618. Schokoladentorte (Sachertorte). 400 g süße Mandeln werden abgezogen, gerieben und mit 14 Eidottern, 500 g gesiebttem Zucker, 1 abgeriebenen Zitronenschale, 1 Stange gestoßener Vanille, 6 gestoßenen Nelken $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann fügt man 200 g geriebene Schokolade, 75 g geriebenen Pumpernickel, den Schnee von 14 Eiern hinzu und zieht zuletzt einen knappen halben Teelöffel Backpulver unter, füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form und läßt sie $1\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze backen. Ausgekühlt wird sie in 2 Platten durchgeschnitten, mit Aprikosenmus gefüllt und mit einem Schokoladenguß nach Nr. 628 überzogen.

619. Schokoladenschaumtorte. Man bereitet einen Biskuitortenteig nach Nr. 609, nimmt $\frac{1}{2}$ davon ab und färbt den übrigen Teig durch Hinzutun von 2 Teelöffeln Kakao braun. Beide Teigmassen werden in gleich großen Formen, jede für sich gebacken. Darauf wird jede Tortenplatte einmal flach mit einem Tortenmesser durchgeschnitten. Nun bereitet man einen Schaum nach Nr. 626, nimmt $\frac{2}{3}$ davon ab und färbt das übrigbleibende mit etwas geriebener Schokolade braun. Die Torte wird folgendermaßen zusammengesetzt: braune Teigplatte, weißer Schaum, weiße Teigplatte, brauner Schaum, weiße Teigplatte, weißer Schaum, braune Teigplatte. Dann werden die Ränder gleichmäßig verschnitten, die Torte wird mit einem Schokoladenguß nach Nr. 629 überzogen und aus der gleichen Masse spritzt man auf die Oberfläche der Torte Verzierungen.

620. Mehrrüden. 110 g Butter werden zu Sahne gerührt; nach und nach gibt man 110 g Zucker, 110 g geriebene Schokolade, 6 Eigelb, 1 flachen Eßlöffel Kakao, 60 g Mehl, 85 g ungeschälte aber trocken mit einem Tuche abgewischte und dann geriebene Mandeln daran und rührt die Masse eine Stunde lang schaumig; dann zieht man 6 Eierschnee zusammen mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver sorgsam darunter,

füllt die Masse in eine sogenannte Rehrüdenform und bäckt den Kuchen in ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gar. Nach dem Erkalten wird er gestürzt, die Seite mit den Rippen wird nach oben genommen, mit einem Schokoladenguß nach Nr. 628 ganz gleichmäßig und rasch überzogen und in Reihen mit Mandelstiften gespickt (ähnlich den Speckstreifen im Fleisch).

621. Böhmischer Kuchen. 300 g Butter werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang zu Sahne gerührt, dann gibt man abwechselnd 300 g Zucker, 300 g Mehl und 4 ganze Eier dazu. Für das Gelingen des Kuchens ist tüchtiges Rühren ein Haupterfordernis; denn da gar keine Treibmittel darin sind, muß die hineingerührte Luft das Aufgehen des Kuchens bewirken. Der sehr gut abgerührte Teig wird in eine vorbereitete Tortenform gefüllt und in etwa 1 Stunde gar gebacken.

622. Waffeln I. 250 g Butter werden zu Sahne gerührt und nach und nach unter beständigem Rühren 6 ganze Eier, 125 g Zucker, 400 g Mehl, 8 Löffel Cognak, 15 g in $\frac{1}{8}$ l lauer Milch aufgelöste Hefe und $\frac{2}{8}$ l Milch darunter gemischt. Darauf läßt man den Teig aufgehen. Das erhitzte Waffeleisen wird mit einer Speckschwarte ausgerieben, ein Löffel voll Teig hineingegeben und dieses nun über Kohlenfeuer unter häufigem Drehen gelb gebacken.

623. Waffeln II. 75 g Butter, 50 g Zucker, 3 ganze Eier, etwas Zitronenschale, 4 geriebene bittere Mandeln, $\frac{2}{8}$ l Milch, 300 g Mehl, 15 g Backpulver. Alles wird zusammen gut abgerührt; das Backpulver wird zuletzt hinzugegeben und die Waffeln, wie in Nr. 622 angegeben, gebacken.

624. Waffeln III. 250 g Butter, 10 Eidotter, eine Prise Salz, 65 g Zucker, 300 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l süße Sahne, 10 Eierschnee. Aus diesen Zutaten werden die Waffeln, wie vorstehend beschrieben, zubereitet.

625. Waffeln IV. 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Kartoffelmehl, 6 Eidotter, 6 Eierschnee. Aus diesen Zutaten werden die Waffeln, wie in Nr. 622 beschrieben, zubereitet.

626. Schaum zur Füllung von Torten. 25 g Kartoffelmehl, 20 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 65 g Zucker, 3 ganze Eier, $\frac{2}{8}$ l Milch werden erst kalt zusammengerrührt und dann auf dem Feuer dick gequirlt. Nachdem man die

Masse vom Feuer genommen hat, wird die Vanille entfernt, der Schaum mit 65 g Butter untermischt und mit einer geschmackgebenden Zutat verbunden. Geschmackgebende Zutaten sind: 125 g geriebene Schokolade oder 2 Teelöffel Kakaopulver oder 4 Teelöffel ganz starken Kaffeeabjud oder ein Teelöffel gestoßene Vanille.

627. Nußschaum zur Füllung von Torten. $\frac{1}{2}$ l Milch oder Sahne, 7 Eigelb, 4 Eßlöffel Mehl, 125 g feiner Zucker, 125 g geriebene Nüsse, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille werden zusammen verquirlt und auf dem Feuer zu einem dicken Schaum verrührt.

628. Schokoladenguß. 125 g geriebene Schokolade werden mit 250 g Zucker in knapp $\frac{1}{4}$ l Wasser gekocht, bis ein Tropfen davon, zwischen die Finger genommen, Faden zieht. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, rührt sie etwas kalt und streicht sie schnell mit einem sauberen Messer über den Kuchen.

629. Weicher Schokoladenguß. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt, 200 g gesiebter Puderzucker und 200 g in einem Gefäß auf dem Feuer (ohne Wasser) erweichte süße Kakaomasse (Couverture) darunter gemengt, und nachdem die Masse etwas erstarrt ist, wird der Guß auf die Torte gestrichen. Diese Masse eignet sich auch zum Spritzen (s. Nr. 631.)

630. Zuckerguß. 125 g Zucker werden mit $\frac{1}{16}$ l Wasser geläutert und mit 250 g gesiebttem Puderzucker und 1 Eßlöffel Rosenwasser oder Zitronensaft untermischt, glatt gerührt und auf die Torte gestrichen.

Oder: 300 g gesiebter Puderzucker werden mit soviel Rosenwasser, daß es eine dickflüssige Masse ergibt, $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Statt des Rosenwassers ist auch Wasser mit etwas Zitronensaft verwendbar.

631. Spritzzuckerguß. 125 g gesiebter Puderzucker wird mit einem Eiweiß eine Viertelstunde gerührt. Die Masse muß ziemlich dick sein. Von glattem, nicht zu dünnem Papier dreht man nun eine Tüte, schneidet die Spitze soviel ab, als man den Strahl dick haben will, füllt die Zuckermasse hinein, drückt die Tüte oben zu und dadurch den Guß unten heraus, und bringt den Guß dabei in hübschen Verzierungen auf die Torte.

Blätterteiggebäck.

632. Von der Zubereitung des Blätterteiges. Die Hauptbedingung zum Gelingen des Blätterteiges ist, daß er in einem kühlen Raume bereitet wird. Ferner ist es ratsam, den fertig geschlagenen Teig ein paar Stunden ruhig liegen zu lassen, ehe er geformt und gebacken wird. Er muß in einen heißen Ofen kommen und bei guter Hitze backen.

633. Blätterteig. 250 g Butter werden zu einem viereckigen Stück geformt und in kaltes Wasser gelegt. Von 250 g feinem, gesiebttem Mehl, $\frac{1}{8}$ l kaltem Wasser und $\frac{1}{2}$ Ei bereitet man einen Teig und knetet ihn so lange, bis eine durch den Druck eines Fingers verursachte Vertiefung wieder in die Höhe kommt, oder bis in dem durchgeschnittenen Teig sich kleine Bläschen zeigen. Dieser Teig wird dann zu einer fingerdicken, gleichmäßigen Platte ausgerollt. Die Butter wird mit einem sauberen Handtuche abgetrocknet, in Mehl ringsherum eingehüllt und in die Mitte der Teigplatte gelegt. Nun schlägt man den Teig von unten nach oben, von oben nach unten, von rechts nach links und von links nach rechts darüber, dreht ihn um, so daß die vierfache Lage Teig nach unten kommt und rollt ihn nun mit leichter Hand nur von oben nach unten zu länglicher Form aus, schlägt die Teigplatte in drei Teile zusammen und dreht sie um, so daß die zusammengeklappten Teile unten liegen und die offenen Seiten sich oben und unten befinden. Darauf rollt man den Teig wieder von oben nach unten zu einer länglichen Platte aus, schlägt sie dreiteilig zusammen und läßt den Teig 10 Minuten ruhen. Das Ausrollen und Zusammenschlagen des Teiges wird, wie eben beschrieben, 6—8 mal wiederholt mit je 10 Minuten Pause. Man hat genau darauf zu achten, daß man den Teig immer in derselben Weise zusammenschlägt, damit die Lagen sich nicht verschieben, weil dann der Teig nicht so hoch und gleichmäßig aufgehen würde. Hat man nun den Teig genügend oft geschlagen, so rollt man ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus (nicht dünner) und verwendet ihn wie in den einzelnen Vorschriften angegeben.

634. Süßer Blätterteig. Eine nach voriger Nummer angefertigte und ausgerollte Teigplatte wird mit zerquirktem Ei bepinselt, mit feinem Zucker übersiebt und in beliebige Formen geteilt. Am vorteilhaftesten ist es aber, den Teig nur mit dem Messer in gleichmäßige Stücke zu schneiden, weil Teigabfälle, wieder zusammengeknetet, nicht mehr so hoch aufgehen, da die einzelnen Schichten dadurch aus ihrer Lage kommen. Bestreicht man einzelne geschnittene Formen mit Ei, so muß man darauf achten, daß kein Ei an den Rändern herunterläuft, weil dadurch ebenfalls das Aufgehen des Teiges gehindert wird.

635. Blätterteig-Halbmonde (Fleurons) werden von einer nach Nr. 633 angefertigten, ausgerollten, mit Ei bepinselten Teigplatte hintereinander ohne Abfälle abgestochen und in 20 Minuten hellbraun gebacken.

636. Blätterteig auf eine andere Art. 250 g wenig gesalzene Butter werden mit 500 g Mehl und 8 Löffeln saurer Sahne schnell zusammengewirkt und kalt gestellt, mindestens 1 Stunde lang. Darauf rollt man den Teig $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schneidet viereckige Fleckchen davon, legt in jedes ein Häufchen Fruchtmas in die Mitte, schlägt die Ecken über, bepinselt das Ganze mit Ei, besiebt die Kuchen mit Zucker und bäckt sie in mäßig heißem Ofen.

Mürbeteig.

637. Von der Zubereitung des Mürbeteiges. Die Hauptbedingungen zum Gelingen des Mürbeteiges sind, wie beim Blätterteig, ein kalter Raum bei der Bereitung desselben sowie gute Butter und feines Mehl. Auch ist es ratsam, sich die Hände vor dem Kneten in kaltem Wasser abzukühlen und abzutrocknen. Das Mehl wird auf ein Brett gesiebt und die Butter in Stückchen darübergepflückt. Darauf haßt man mit dem Messer so lange, bis sich das Mehl mit der Butter verbunden hat und krümelig aussieht, gibt dann erst die anderen Zutaten in einer Schüssel dazu und knetet den Teig mit der Hand lose zusammen. Wenn man ihn durchschneidet, darf der Teig nicht streifig aussehen, sondern muß innen glatt sein.

638. Mürbeteig. 750 g Mehl, 500 g Butter, 250 g Zucker, 2 ganze Eier.

639. Obst-Charlotte. Von einem nach voriger Nummer bereiteten Mürbeteig rollt man eine $\frac{1}{2}$ cm dicke Platte aus, schneidet davon nach der Größe eines Tellers, welchen man verkehrt darauf legt, einen runden Boden und legt diesen auf ein sauberes, mit einem runden Butterpapier versehenes Kuchenblech. Von dem übrigen Teig nimmt man etwas ab, formt eine fingerdicke Walze davon, legt diese gleichmäßig auf den Rand des Kuchenbodens und verziert sie mit dem Aneifeisen. Dieser Kuchenboden wird nun gar, aber nicht sehr braun gebacken, aus dem Ofen genommen, mit 2 Eßlöffel gesiebter, geriebener Semmel bestreut und mit gut abgetropften, eingelegten Früchten bergartig belegt. Von dem übrigen dünn ausgerollten Teige schneidet man 1 cm breite Bänder, legt diese sternförmig von dem Rande des Kuchens aus bis an die Mitte, bestreicht sie mit Ei und überbäckt den Kuchen noch einmal in gut heißem Ofen.

640. Apfeltorte oder Stachelbeertorte. Auf einen nach voriger Nummer zubereiteten und gebackenen Tortenboden streicht man ein steifes Apfelmus nach Nr. 444. Von dem übrigen ausgerollten Teig schneidet man Streifen, legt ein Gitter davon über das Mus, bestreicht die Torte mit Ei und überbäckt sie im Ofen. Zur Stachelbeertorte werden anstatt des Apfelmuses gedämpfte Stachelbeeren nach Nr. 434 auf den gebackenen Tortenboden gefüllt.

641. Torte von frischen Erdbeeren oder Himbeeren. Von der Hälfte eines nach Nr. 638 hergestellten Mürbeteiges bäckt man einen Tortenboden wie in Nr. 639 beschrieben. Diesen belegt man, nachdem er erkaltet ist, mit Erdbeeren oder Himbeeren, nach Nr. 430 hergerichtet, und besiebt die Torte mit Zucker.

642. Torte von frischen Pflaumen. Auf einen nach Nr. 639 bereiteten Tortenboden legt man abgeschälte, gespaltene, von den Steinen befreite, in Zucker gewälzte Pflaumen, verziert sie mit einem Gitter von Teigstreifen, bestreicht diese mit zerquirktem Ei und überbäckt die Torte noch einmal im Ofen.

643. Prophetenkuchen. 250 g Butter, 500 g Mehl, 100 g Zucker, 4 Eidotter, 4 Löffel Sahne werden, wie bei Nr. 637 angegeben, zu einem Teige verarbeitet, ausgerollt, zu Formen ausgestochen, diese mit Ei bepinselt, mit Zucker besiebt und gebacken.

644. Feine Zeekuchen. 400 g Butter, 4 Eidotter, 250 g Zucker, 500 g Mehl werden, wie in voriger Nummer beschrieben, verarbeitet.

645. Korinthenknete. 250 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Zucker und 8 Eier werden zusammen verarbeitet. Die Masse streicht man in eine Papierkapsel, schiebt diese auf ein Blech, bestreut die Oberfläche der Masse dick mit gereinigten Korinthen und in Streifen geschnittenen, abgezogenen süßen Mandeln, bäckt den Kuchen sofort und schneidet ihn in Stücken von beliebiger Größe.

646. Gesprühte Zeekuchen. 375 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und etwas abgeriebene Zitronenschale werden zusammengewirkt; die Masse wird durch eine Kuchenspritze in Form von S oder Kränzchen gesprüht und auf einem Blech hellbraun gebacken.

647. Mandelbrezeln. 500 g süße, abgezogene, geriebene Mandeln werden mit 500 g Butter, 4 Eiern, 250 g Zucker und 750 g Mehl verknetet, kleine Kränze oder Brezeln daraus geformt, auf Bleche gelegt und gebacken.

648. Zuckerbrezeln. 200 g Mehl, 6 Eidotter, 70 g Butter und 250 g Zucker werden zusammen verknetet, zu kleinen Brezeln geformt, diese auf ein Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen, mit der bestrichenen Seite in Zucker getaucht oder mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

649. Warmbrunner Gebäck. Acht Eier werden mit 625 g Zucker eine Stunde nach einer Seite gerührt; dann gibt man 500 g zu Sahne gerührte Butter löffelweise dazu, sowie $\frac{1}{2}$ Teelöffel in Arrak verrührte, gereinigte Pottasche und soviel Mehl, ungefähr 2 kg, daß der Teig sich rollen läßt und zu Figuren verarbeitet werden kann. Man formt kleine runde und längliche Brezeln, Brötchen, Semmeln, Schnecken usw. davon, bestreicht sie mit zerquirtem Ei und bäckt sie gar.

650. Dauerplätzchen. 2 kg Mehl werden in eine Schüssel gesiebt und 500 g kochende Butter unter Rühren hineingeschüttet, so daß sich ein Streusel bildet. 10 Eier werden mit 1 kg Zucker eine halbe Stunde schaumig gerührt, beide Massen untereinander gegeben und mit 1 Teelöffel gestoßener Muskatblüte und 50 g feinem Hirschhornsalz vermischt; darauf wird der Teig schnell glatt geknetet, messerrückendick ausgerollt, zu Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zucker besiebt und auf Blechen gebacken.

651. Käsestangen. 125 g Holländerkäse, 125 g Parmesankäse, 1 Teelöffel Kräuterkäse, alles fein gerieben, werden mit 125 g Butter, 125 g Mehl und 1 Prise Paprika verknetet, ausgerollt, in gleichmäßig fingerlange Streifen geschnitten, die mit Ei bestrichen und hellgelb gebacken werden.

652. Eierkringel. Von 500 g Mehl, 4 Eiern, 125 g Zucker, 125 g Butter und, wenn nötig, etwas lauer Milch bereitet man einen Teig, formt Kränzchen davon, bestreicht sie mit Gelbei und bäckt sie auf einem Blech gar.

653. Gefüllte Kugeln. 250 g Butter werden zu Sahne gerührt; dann gibt man nach und nach abwechselnd 100 g Zucker, 5 Gelbeier, 400 g Mehl und etwas ausgeschabte Vanille daran und knetet davon einen recht glatten Teig. Von diesem formt man Kugeln von der Größe einer großen Walnuß, wälzt sie in grob gehackten süßen Mandeln, macht an einer Stelle mit dem Finger eine Vertiefung, gibt etwas recht feines Obstmus hinein, setzt die Kugeln nebeneinander auf ein Blech und bäckt sie in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gar.

654. Vanillenstangen. 1 Ei, soviel Mehl, als 1 Ei mit Schale wiegt (etwa 50 g), ebensoviel Zucker und ebensoviel Butter mischt man zusammen, indem man zuerst die Butter zu Sahne rührt und dann alle Zutaten nacheinander darangibt. Nun füllt man den Teig in eine vorbereitete Vanillenstangenform, jede Rippe aber nur halb voll und bäckt die Stangen in kurzer Zeit in mäßig geheiztem Ofen gar.

655. S-Ruchen. 250 g Butter werden mit 250 g Zucker zusammen schaumig gerührt, dann gibt man abwechselnd 625 g Mehl, 1 Stange Vanille, welche man zerschnitten, mit 1 Eßlöffel Zucker gestoßen und dann durchgeseiht hat, und 4 ganze Eier daran, knetet den Teig glatt und gut durch,

füllt ihn in eine Teigspritze, spritzt auf ein vorbereitetes Blech kleine Kuchen in S-Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze gar.

Ober: 375 g Weizenmehl werden gesiebt; dann pflückt man 250 g Butter in Stückchen hinein, gibt 125 g Zucker, 1 abgeriebene Zitronenschale, 1 Eigelb und etwas Vanillenzucker dazu, verknetet alle Zutaten zu einem glatten Teige, formt davon, wie oben angegeben, S-förmige Kuchen und bäckt sie bei schwacher Hitze. Da diese Kuchen sehr nürbe sind, müssen sie, nachdem sie aus dem Ofen gekommen sind, erst etwas abkühlen, ehe man sie vom Blech nimmt.

656. Gefüllte Taschen. 500 g Mehl werden gesiebt; 375 g Butter pflückt man recht kalt darüber, gibt 375 g Zucker, 250 g gewiegte süße Mandeln und 2 ganze zerquirte Eier daran und knetet alle Zutaten glatt und gut durch. Dann läßt man den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen, rollt ihn nicht zu dünn aus, schneidet Vierecke von 7—8 cm Größe davon, gibt auf die Mitte eines jeden Vierecks ein kleines Häufchen Fruchtmus, schlägt die 4 Zipfel des Teiges darüber zusammen, bestreicht die Oberseite mit zerquirtem Eigelb und bäckt die Kuchen in mäßiger Hitze gar.

657. Wüstenjand. 500 g Butter werden zerlassen, ganz leicht gebräunt vom Bodensatz abgegossen, abgekühlt und schaumig gerührt, darauf gibt man 500 g Zucker, 750 g Mehl, etwas Vanillenzucker und ganz zuletzt einen knappen Teelöffel Hirschhornsalz daran, rührt den Teig gut durch (wenn er zu fest sein sollte, in der Nähe des Ofens), setzt mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein Blech und bäckt dieselben in geringer Wärme schwach hellbraun.

658. Albertkeks. 200 g Butter werden zu Sahne gerührt; daran gibt man 300 g Zucker, vermischt 300 g Mondaminmehl, 300 g Weizenmehl und einen Teelöffel Krementartari recht gut, gibt die Mischung an die schaumig gerührte Buttermasse, fügt etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu und knetet die Masse mit $\frac{1}{3}$ l Milch, in der man einen Teelöffel Natron aufgelöst hat, gut durch. Dann läßt man den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen, rollt ihn messerrückendick aus, sticht mit einem Weinglas runde Plättchen davon aus, verziert dieselben durch Eindrückte mit einem Reibeisen und bäckt sie bei ganz geringer Wärme schwach hellbraun.

659. Zimtsterne. 500 g süße Mandeln werden mit einem Tuche gut abgerieben und mit der Schale durch die Maschine getrieben. 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und dieser mit 500 g Puderzucker und 1 Teelöffel Zimt $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Von dieser Eiweißmasse nimmt man zum Bestreichen der Sterne 1 Löffel voll ab und vermischt das übrige mit den geriebenen Mandeln, der abgeriebenen Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone und knetet nun mit so viel Mehl, wie nötig, einen Teig daraus, den man $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollt und zu kleinen Sternen aussticht. Diese werden dann sauber mit der Eiweißmasse bestrichen, die nötigenfalls noch etwas verdünnt wird, und bei geringer Ofenwärme in 10—15 Minuten gebacken.

660. Haselnußstangen. 125 g Haselnußkerne werden mit einem Tuche abgerieben und durch die Reibemaschine getrieben; dann gibt man 125 g Butter, 125 g gesiebten Zucker, 2 Eigelb und 150 g Mehl daran, knetet von allen Zutaten einen festen Teig, stellt ihn kalt und formt dann 15 cm lange, bleistiftstarke Stangen davon, welche bei mäßiger Hitze gebacken werden.

661. Nußtörtchen. 125 g geriebene Haselnuß- oder Walnußkerne, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eigelb und 150 g Mehl verknetet man zu einem festen Teig und stellt ihn 1 Stunde kalt. Dann rollt man ihn 1 cm dick aus, schneidet schräge Vierecke oder sticht runde Plätzchen davon aus, die man auf ein vorbereitetes Blech legt und hellbraun bäckt. Zwischen je 2 Plätzchen streicht man etwas von nachstehender Füllung, überzieht die Törtchen mit Zuckerguß nach Nr. 630 und verziert sie beliebig mit Nuß- oder Tortenfruchtstücken. Zur Füllung wird $\frac{1}{4}$ l Milch oder süße Sahne mit 65 g geriebenen Nußkernen und etwas Vanille aufgekocht. 65 g Zucker rührt man mit 3 Eigelb 20 Minuten, gibt die Nußmilch hinzu und schlägt die Masse auf dem Feuer dicklich. Dann fügt man 2 Blatt weißen eingeweichten und ausgedrückten Speiseleim hinzu, rührt die Masse, bis sie erkaltet ist, und mischt dann 3 Eischnee oder $\frac{1}{4}$ l festgeschlagene Sahne darunter.

Ausgebackenes Backwerk.

662. Von dem Ausbacken. Zum Ausbacken verwendet man reines Schweinesfett oder halb Schweinesfett und halb geklärte Butter. Butter klärt man, indem man sie aufkochen läßt, den sich oben bildenden Schaum abschöpft und die Butter klar vom Saß abgießt.

Palmin liefert ebenfalls ein gutes Ausbackfett.

Jedes Ausbackfett muß, ehe das Gebäc hineinkommt, genügend erhitzt sein, was man daran erkennt, daß es blau dampft oder daß es um einen hineingehaltenen Quirlstiel zusammenkreischt. Man lege nie zuviel Kuchen auf einmal in das Fett, da man auf das Aufgehen des Teiges rechnen muß. Nach dem Ausbacken legt man das Gebäc auf Löschpapier zum Entfetten.

663. Das Reinigen des Ausbackfettes. Erfaltetes gebrauchtes Ausbackfett wird mit viel Wasser übergossen und zum Kochen gebracht. Nun läßt man es eine Weile kochen, schäumt es dabei öfters ab und gießt es dann durch ein feines Sieb. Nachdem es nun erstarrt ist, schneidet man die Fettscheibe von dem Wasser herunter, kratzt sie auf der Unterseite ab, schmilzt das Fett von neuem ein und verwendet es zu Mehlschwizen, Bratkartoffeln usw.

664. Spritzkuchen. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit 35 g Butter zum Kochen gebracht, 200 g feines Mehl werden hineingeschüttet und unter fortwährendem Rühren zu einem glatten Kloß abgebacken; 50 g Zucker rührt man mit 5 ganzen Eiern schaumig, gibt den erkalteten Kloß daran und rührt dann den Teig glatt ab. Nun schneidet man sich von glattem Papier runde Platten mit einem Stiel so groß, als man die Kuchen spritzen will, zieht sie durch das zerlaufene Fett und legt sie nebeneinander auf ein Holzbrett. Die Teigspritze wird innen mit Fett ausgestrichen, ebenso der Stöpsel außen herum. Dann füllt man die Teigspritze $\frac{3}{4}$ voll Teig, spritzt nun runde Kränzchen auf die Fettpapiere, faßt diese an den Stielen an und hält sie ins Fett, bis sich der Teig vom Papier löst. Nun bäckt man die Kuchen erst auf einer Seite, dann auf der anderen Seite braun, nimmt sie heraus, legt sie auf Löschpapier und besiebt sie mit Zucker.

665. Krausgebäckenes I. 250 g Mehl werden mit 4 Eiern, 70 g Butter, 70 g Zucker und 1 Tasse Weißwein zu einem glatten Teige verknetet, der messerrückendick ausgerollt und mit einem Backrädchen in 3 cm breite und 7 cm lange Streifen geteilt wird. In der Mitte dieser Streifen macht man mit dem Backrädchen einen Schlit, zieht das eine Ende hindurch, legt die Kuchen in siedendes Backfett, bäckt sie gelb, legt sie auf Löschpapier zum Entfetten und besiebt sie mit feinem Zucker.

666. Krausgebäckenes II. 250 g Mehl, 65 g Butter, 65 g Zucker, 4 Eier, 1 Teelöffel Arrak und 2—3 Eßlöffel Wein werden zu einem glatten Teige verknetet, messerrückendick ausgerollt und weiter wie in Nr. 665 behandelt.

667. Krausgebäckenes III. 250 g Butter, 250 g Zucker, 16 Eigelb, 1 Glas Wein, 750 g Mehl, 1 abgeriebene Zitronenschale werden zusammen verknetet, messerrückendick ausgerollt und wie in Nr. 665 weiter behandelt.

668. Pilze (Weingebäck). $\frac{1}{4}$ l Milch, 3 Eier, 210 g Weizenmehl, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Zucker, ein Stückchen Vanille werden zusammen gequirlt. Ein Pilzeisen (überall käuflich) läßt man in heißem Ausbackfett ordentlich heiß werden, hält es über einen leeren Topf und gießt etwas von dem Teig darüber, welcher fest darauf hängen bleibt. Dann hält man das Eisen mit dem Kopf des Pilzes nach unten in das heiße Fett und läßt den Teig backen. Ist er hellbraun geworden, so löst er sich von selber vom Eisen los, worauf man ihn umdreht, sodaß der Stiel des Pilzes nach unten kommt, und auch noch etwas nachbräunt. Sollte etwas Teig über den Stiel hinwegstehen und das Abfallen des gebräunten Pilzes von dem Eisen dadurch verhindert werden, so muß man den Stiel mit einem scharfen Messer beschneiden. Das Eisen bleibt so lange im heißen Fett liegen, bis es wieder mit Teig begossen wird. Haupterfordernis für das Gelingen des Gebäcks ist, daß das Eisen sehr heiß ist, ehe man es mit Teig übergießt. Sind alle Pilze fertig gebacken, so rührt man gesiebten Puderzucker mit etwas Rosentwasser zu einem dickflüssigen Brei, teilt diesen in zwei Hälften und färbt die eine Hälfte mit etwas Cochenille rot. Die Hälfte der Pilze wird nun

an der oberen Hutseite mit weißem Guß bestrichen und, nachdem dieser an der Luft getrocknet ist, mit roten Tupfen versehen, und die andere Hälfte der Pilze wird rot überzogen und mit weißen Tupfen versehen.

669. Ausgebakenes Allerlei. Den in Nr. 588 angegebenen aufgegangenen Hefenteig, ohne Rosinen bereitet, rollt man auf einem Backbrett nicht zu dünn aus, schneidet fingerbreite Streifen davon, formt daraus Brezeln, Kränze, geflochtene Zöpfe usw., läßt sie etwas aufgehen und bäckt sie in heißem Fett aus, worauf man sie auf Löschpapier entfettet und mit Zucker besiebt.

670. Schneebälle. Von einer nach Nr. 664 bereiteten Spritzkuchenmasse legt man mit einem Teelöffel, welchen man erst in das heiße Fett getaucht hat, Klößchen in heißes Backfett ein und läßt sie darin von allen Seiten braun backen. Sie werden mit Vanillen- oder Wänschaumsoße warm zu Tisch gegeben.

671. Pfannkuchen. Von 750 g Mehl, 125 g Butter, 100 g Zucker, 80 g Hefe, 3 Eiern, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Muskatblüte, 1 abgeriebene Zitronenschale und 6 bitteren abgezogenen Mandeln bereitet man nach Nr. 586 und 587 einen Teig, läßt ihn gehen und rollt ihn fingerdick aus. Darauf schneidet man ungefähr 10—12 cm große Vierecke davon, legt in die Mitte eines jeden ein Häufchen beliebiges Obstmus oder verb angerührtes Pflaumenmus, schlägt die Teigenden übereinander und legt die Kuchen mit den Teigenden nach unten auf ein bemehltes Blech zum Aufgehen. Oder man zeichnet auf einer Hälfte des ausgerollten Teiges dicht nebeneinander mit einem Weinglas Kreise in der Größe der Kuchen, gibt in die Mitte eines jeden Kreises ein Häufchen Obstmus, schlägt die andere Hälfte des Teiges darüber, drückt um jede Erhöhung den Teig etwas fest, sticht dann mit dem Weinglas die Kuchen aus, so daß das Obstmus immer möglichst genau in der Mitte ist, und läßt nun die Pfannkuchen auf bemehltem Blech aufgehen. Sind sie genug aufgegangen, so legt man sie in heißes Backfett (nicht zu viele auf einmal) und bäckt sie auf beiden Seiten braun. Die Pfannkuchen müssen, wenn sie ins Fett kommen, oben schwimmen.

Sinken sie unter, so muß man sie noch länger aufgehen lassen. Sind die Pfannkuchen dagegen zu viel aufgegangen, so saugen sie sehr viel Fett ein und werden sehr schwer.

672. **Kartoffelpfannkuchen.** Von $\frac{1}{4}$ l Milch, 70 g Hefe und 30 g Mehl setzt man ein Hefenstück an (s. Nr. 586). 500 g Mehl werden gesiebt, mit 6 bitteren geriebenen Mandeln, 500 g geriebenen Kartoffeln, 4 ganzen verquirkten Eiern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermennt und dann mit dem inzwischen aufgegangenen Hefenstück verrührt. Nun schlägt man den Teig gut ab, läßt ihn ungefähr 2 Stunden aufgehen, gibt ihn dann löffelweise in dampfendes Fett und bäckt goldgelbe Plätzchen davon. Diese Kartoffelpfannkuchen sind als Kaffeegebäck oder mit Vanillensoße zusammen als Nachspeise zu reichen.

673. **Käsekuken.** 1 kg Weißkäse (Quark), 400 g Weizenmehl, 125 g geriebene Semmel, 35 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 30 g Hefe, 4 Eier, 125 g kleine Rosinen werden zu einem Teige gerührt. Von diesem sticht man Klöße aus, welche man an einem warmen Orte aufgehen läßt und dann in Backfett ausbäckt. Die Hefe wird, ehe man sie zum Teig gibt, in der lauwarmen Sahne aufgelöst.

Verschiedenes Backwerk und Pfefferkuchen.

674. **Schokoladenfisch.** 250 g Schokolade werden gerieben und mit 250 g süßen, abgezogenen, geriebenen Mandeln vermennt. 250 g Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser aufgekocht, über die mit Mandeln vermischte Schokolade gegossen und damit gut verrührt. Eine Fischform streicht man dünn mit feinem Öl aus, stellt sie $\frac{1}{4}$ Stunde verkehrt auf, damit das überflüssige Öl abläuft, und drückt die Schokoladenmasse hinein. Nun muß diese ein paar Stunden stehen, damit sie steif wird. Dann löst man den Fisch vorsichtig aus der Form und läßt ihn vollends starr werden.

675. **Matronen.** 375 g süße und 10 bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, gerieben und mit 250 g Zucker und 1 Eiweiß vermischt. Diese Masse rührt man auf dem Feuer so lange, bis sie zusammenhält. Zu lange gerührt, werden die Mandeln wieder trocken und bröckeln. 4 Eiweiß

werden nun zu steifem Schnee geschlagen und mit der Mandelmasse verrührt, kleine Häufchen davon setzt man auf ein mit Speckschwarte abgeriebenes Blech und läßt sie hellgelb backen.

676. Makronentorte. Man bereitet einen Makronenteig nach Nr. 675 von 750 g Mandeln. Aus weißen Oblaten schneidet man einen runden Boden von der Größe eines flachen Tellers, legt diesen auf ein sehr sauberes, mit Speckschwarten abgeriebenes Blech, streicht Makronenmasse fingerdick darauf und läßt sie hellbraun backen. Dann nimmt man den abgebackenen Makronenboden aus dem Ofen, setzt von roher Makronenmasse einen Rand und in die Mitte eine beliebige Verzierung darauf, läßt die Torte noch einmal backen und verziert sie, nachdem sie abgekühlt ist, mit Fruchtgallert oder eingelegten Früchten.

677. Zuckerschaumshalen (Baifers). Sieben Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit 375 g gefeibtem Puderzucker vermischt. Dann füllt man diese Masse in eine Tüte aus weißem Papier, schneidet die untere Spitze der Tüte ab, spritzt kleine Häufchen auf weißes, gewachstes Papier, übersiebt sie noch einmal mit Puderzucker und läßt sie nun im Ofen mehr übertrocknen wie backen. Um große Schalen herzustellen, legt man die Masse mit einem Löffel auf gewachstes Papier, übersiebt die Häufchen mit Zucker und kratzt, nachdem sie abgebacken sind, das weiche Innere heraus, worauf man die Schaumshalen mit Schlagsahne oder Gefrorenem füllt.

678. Marzipan. 500 g abgezogene Mandeln werden gewaschen, getrocknet und zweimal durch die Reibemaschine gerieben, darauf mit 125 g feinem Zucker, 375 g Puderzucker und 3—4 Eßlöffeln Rosentwasser zu einem glatten Teige verknetet. Diese Masse läßt man etwas ruhen und verarbeitet sie dann zu kleinen Formen wie: Brezeln, Semmeln usw., die man mit einem heißen Eisen von oben anbräunt.

679. Marzipantörtchen. Man bereitet eine Marzipanmasse nach Nr. 678, rollt sie $\frac{1}{2}$ cm dick aus und sticht mit einem Weinglas runde Böden, oder mit Formen Herzen usw. davon aus. Die Ränder dieser Böden bestreicht man mit Eiweiß, legt eine bleistiftdicke, aus Marzipanmasse

angefertigte Walze darauf und verbindet die Enden derselben recht sauber miteinander. Dieser Rand wird mit einem Kneifeisen verziert und das Innere der Marzipanböden oder -herzen mit einem passend geschnittenen Papier belegt. Darauf erhitzt man ein Marzipaneisen, hält dieses in knapper Entfernung über die Törtchen, wodurch sich die Ränder bräunen, und nimmt dann die Papiere wieder heraus. Nun bereitet man sich einen dickflüssigen Guß von gesiebtem Puderzucker und Rosentwasser, füllt davon etwas in die Törtchen, läßt diese ein paar Minuten stehen und belegt sie dann mit zierlich geschnittenen Stückchen von eingekochten Früchten.

680. Anis- oder Vanillenplätzchen. 250 g Zucker werden mit 4 ganzen Eiern eine Stunde gerührt und nach und nach mit 250 g Mehl vermengt. Unter diese Masse mischt man nun etwas Anis oder gestoßene Vanille und setzt mit einem Teelöffel in mäßiger Entfernung Häufchen davon auf ein sehr sauberes, mit Speckschwarte abgeriebenes Blech. Die Kuchen bleiben 1—2 Stunden stehen, bis die Oberfläche vollständig übertrocknet ist, und werden dann bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

681. Tausendjahr-Küchlein. 70 g zu Sahne gerührte Butter werden mit 70 g süßen, abgezogenen, geriebenen Mandeln, 4 ganzen Eiern, 250 g Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 250 g Mehl vermengt; von dieser Masse werden kleine Kuchen ausgestochen, auf ein Blech gesetzt und eine halbe Stunde gebacken.

682. Windbeutel. $\frac{1}{4}$ l Wasser wird mit 125 g Butter und 1 Prise Salz aufgeköcht. Dann schüttet man 250 g gesiebtes Mehl hinein und brennt die Masse unter Rühren zu einem glatten Kloß ab. 7 ganze Eier werden mit 20 g Zucker verquirlt und nach und nach an den Teig gegeben, der damit glatt gerührt wird. Von diesem Teige setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestäubtes Blech, bepinselt sie mit Ei und bäckt sie, bis sie groß und schön gelbbraun geworden sind. Erfaltet werden die Windbeutel aufgeschnitten, mit Schlagsahne oder Schaum nach Nr. 626 oder 683 gefüllt und mit Zucker besiebt oder mit einem Guß nach Nr. 630 überzogen.

683. Luccaangen. $\frac{1}{4}$ l Wasser wird mit 50 g Zucker, etwas Zitronenschale und 1 Prise Salz aufgesetzt. In die kochende Flüssigkeit schüttet man 100 g gesiebtes Mehl und rührt auf dem Feuer einen glatten Teig davon. Noch heiß wird er mit 1 ganzen Ei verrührt; nachdem die Masse abgekühlt ist, fügt man noch 2 Eier hinzu. Auf ein vorbereitetes Blech setzt man kleine Häufchen von dieser Masse, bepinselt sie mit Ei und bäckt sie hellgelb. Die erkalteten Kuchen werden aufgeschnitten, mit folgendem Schaum gefüllt und mit nachstehendem Guß überzogen. Zur Füllung werden $\frac{1}{8}$ l Milch, 2 ganze Eier, 15 g Weizenmehl, 30 g Zucker, etwas Vanille und 1 Prise Salz auf dem Feuer dick gerührt und dann kalt gestellt. Zum Guß kocht man 250 g Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser stark ein. Der dickflüssige Zucker muß Fäden ziehen, die in kaltes Wasser getropft, darin brechen. Dann taucht man die gefüllten Luccaangen in diesen Guß ein und läßt sie auf einem Brett trocknen.

684. Mohrenköpfe. 6 Eigelb werden mit 250 g Zucker, dem Mark einer halben Stange Vanille und dem Saft und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone schaumig gerührt. Nach und nach gibt man 125 g Kartoffelmehl dazu und zieht dann den Schnee von 6 Eiweiß darunter. Die kleinen runden Blechformen streicht man mit Butter aus, füllt sie $\frac{3}{4}$ voll mit der Teigmasse und bäckt die Törtchen hellgelb. Nach dem Erkalten schneidet man jedes Törtchen durch, füllt etwas Vanillenschaum nach Nr. 683 oder 626 hinein und überzieht die gefüllten Mohrenköpfe mit Schokoladenguß nach Nr. 628.

685. Nürnberger Pfefferkuchen. 500 g Honig und 500 g Zucker werden zusammen in einen Tiegel getan und mit 30 Stück abgezogenen, grobgehackten Mandeln, 8 gestoßenen Nelken, 1 reichlichen Messerspitze gestoßener Muskatblüte und Kardamom, etwas gestoßenem Ingwer und 1 Prise Pfeffer aufgekocht; dann gibt man so viel Weizenmehl dazu, daß ein derber Teig entsteht, knetet denselben gut durch und rollt ihn nicht zu dünn aus. Nun schneidet man ihn in gleichmäßige Stücke oder sticht ihn in Formen aus, legt die Kuchen auf Bleche und bäckt sie im Ofen zu schöner Farbe. Die fertigen Kuchen bestreicht man mit dünnem Honigwasser.

686. Weißer Pfefferkuchen. 250 g feinen Zucker rührt man mit 2 Löffeln Rosentwasser, 4 Eiern, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas gestoßenem Ingwer, Nelken und Muskatblüte zusammen. Dann gibt man so viel Mehl, wie zu einem festen Teige notwendig ist, dazu, knetet denselben gut durch, rollt ihn aus und schneidet ihn in Stücke oder sticht ihn mit Formen aus; diese Teigstücke bäckt man auf dem Blech im Ofen gar. Die fertigen Kuchen werden mit einem Zuckerguß bepinselt und nochmals im Ofen übertrocknet.

687. Französischer Pfefferkuchen. $1\frac{3}{8}$ kg Mehl, 625 g Zucker, 625 g Honig, 4 g Nelken, 4 g Muskatblüte, 4 g Kardamom, 24 g Zimt, 60 g Zitronat, 125 g süße Mandeln, 60 g bittere Mandeln, die Schale von 2 Zitronen, 1 Gläschen Rum und 16 g Pottasche sind die Bestandteile des Teiges. Die Pottasche wird in einem Tassenlopf Rosentwasser aufgelöst. Das Gewürz wird fein gestoßen, die Mandeln werden abgezogen und mit grobgehacktem Zitronat und den übrigen Gewürzen zusammen in eine Schüssel gegeben. Honig und Zucker werden zusammen aufgekocht und nebst Rum und Mehl dazugefügt; alle diese Zutaten werden nun zu einem glatten Teige tüchtig verknetet. Der Teig bleibt zugedeckt an einem warmen Orte bis zum nächsten Tage stehen, wird dann messerrückendick ausgerollt und in Formen ausgestochen, die man mit Ei oder Rosentwasser bestreicht und bei mäßiger Hitze bäckt.

688. Honigkuchen mit Nüssen. 375 g Honig, 375 g Sirup, 750 g Zucker werden in einem Tiegel unter beständigem Rühren langsam zum Kochen gebracht; dann schüttet man 250 g geriebene Haselnußkerne, 10 g Zimt, 4 g Nelken, beides gestoßen, sowie 125 g Zitronat, feingeschnitten, hinein und verrührt alle die Zutaten gut miteinander. Wenn die Masse ziemlich erkaltet ist, so gibt man 16 g in etwas Wasser aufgelöste Pottasche und 25 g Hirschhornsalz sowie 3 ganze und 2 Gelbeier und $1\frac{1}{2}$ kg Weizenmehl daran und knetet den Teig gut durch. Beim Auswirken fügt man noch $1\frac{1}{4}$ kg Mehl hinzu. Der Teig muß sehr derb sein. Er wird ausgerollt, in Formen ausgestochen und gebacken.

689. Makronen-Küchlein. 1 kg süße und 12 bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und gerieben; dazu rührt man 1 kg feinen Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 5 g gestoßene Vanille, 5 Löffel Mehl und 5 Eidotter, zieht den Eierschnee unter, streicht die Masse nicht zu dick auf Oblaten und bäckt die Küchlein in einem mäßig warmen Ofen.

690. Zigeuner-Küchlein. Man rührt 5 ganze Eier in einer Schüssel und gibt nach und nach 3 Tassen Zucker, 1 Tasse Mehl und zuletzt 3 Tassen Korinthen, 3 Tassen Sultanrosen und 3 Tassen unatgezogene, süße, in ziemlich starke Stückchen geschnittene Mandeln daran, rührt die Masse recht schaumig, streicht sie auf Oblaten und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen. Wenn die Kuchen gebräunt sind, werden sie herausgenommen und ziemlich dick mit Zucker bestreut.

691. Schokoladen-Küchlein. 4 Tassen geriebene Schokolade, 3 Tassen feiner Zucker, 1 Tasse geriebene Mandeln, 3 Tassen geriebenes Schwarzbrot und 6 Eier werden zusammengerührt; dann streicht man die Masse auf Oblaten und bäckt die Kuchen in nicht zu heißem Ofen.

692. Schokoladenlebkuchen. 500 g Zucker werden mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, bis die Masse schaumig ist; dann gibt man 265 g gehackte süße Mandeln, 290 g geriebene Schokolade, 60 g kleingeschnittene Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale einer Zitrone und zuletzt 500 g Weizenmehl daran, verrührt alle Zutaten recht gut miteinander, streicht die Masse auf kartengroße Oblaten und bäckt die Kuchen bei mäßiger Hitze braun.

693. Schokoladenplätzchen. 3 Eiweiß werden schaumig gerührt und dann mit 125 g geriebener Schokolade und 375 g Zucker vermischt. Von dieser Masse setzt man mit einem Teelöffel Häufchen auf ein Blech und bäckt die Schokoladenplätzchen nun bei gelinder Hitze.

694. Steinpflaster. 750 g Honig, 10 g gestoßene Nüssen, 10 g gestoßenen Zimt, 65 g Butter, 125 g grobgeiegte Mandeln, 375 g Zucker und 65 g feingeschnittenes Zitronat setzt man zusammen aufs Feuer, läßt die Masse aufkochen und dann etwas abkühlen. $1\frac{1}{4}$ kg Mehl, 8 g

aufgelöste Pottasche, 8 g Hirschhornsalz und 3 ganze Eier rührt man zusammen, gibt die heiße Honigmasse daran und knetet alle Zutaten zu einem glatten Teige zusammen. Von diesem Teige nimmt man Stücke ab, formt sie zu Walzen von der D'cke eines Fingers und schneidet diese in haselnußgroß: Stückchen. Blechringe, welche $1\frac{1}{2}$ cm hoch sind und 10 cm im Durchmesser haben, reibt man innen mit einer Speckschwarte ab, setzt sie auf ein mit Speckschwarte abgeriebenes Blech nebeneinander, g'bt die Pfefferkuchestückchen nicht zu gedrückt h'nein und läßt nun die Kuchen bei gleichmäß'ger H'ße langsam backen. Sie nehmen eine hohe volle Form und braune Farbe an. Sind sie etwas abgekühlt, so löst man sie vorsichtig aus den Blechringen, befreit diese von anhaftendem Teig, streicht sie wieder mit Speckschwarte aus und verarbeitet den Teig wie angegeben weiter. Nach Belieben können die fertigen Kuchen mit einem Guß aus Puderzucker und Rosenwasser überzogen werden.

695. Dicker Pfefferkuchen. $\frac{1}{2}$ l Honig wrd aufgekocht, abgekühlt und mit 50 g feingeschnittenem Zitronat, 50 g Pomeranzenschale, 65 g gewiegten Mandeln, 2 g Melken, 3 g Kardamomen, 5 g Zimt (alles fein gestoßen) gemischt. 675 g Mehl schüttet man in eine Schüssel, fügt die Honigmasse und 2 Eigelb hinzu, rührt den Teig glatt und g'bt zuletzt 10 g in wenig lauwarmem Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz und 2 E. Schnee hinzu. Der gut abgeschlagene Teig wird auf ein mit Wachs vorbereitetes Blech gestrichen und gleichmäßig hellbraun gebacken.

Die Eisbereitung.

696. Allgemeines. Die Eisbereitung geschieht entweder in Eisbüchsen oder Eismaschinen, die man mit der Hand dreht, oder in selbsttätigen Eismaschinen verschiedener Bauart. Von letzteren sind die Meidingerischen sehr empfehlenswert; eine nähere Angabe des Verfahrens dabei ist nicht nötig, da jeder Maschine eine genaue Beschreibung beiliegt. Zieht man vor, das Eis in einer Eisbüchse anzufertigen, so verfährt man auf folgende Weise. Man besorgt sich eine Gefrierbüchse aus Zinn oder starkem Blech mit bogen-

förmigem Henkel, ferner einen Holzeimer mit einem Abflußloch am Boden, damit das durch das Schmelzen des Eises entstandene Wasser abgelassen werden kann, und einen starken hölzernen Spatel zur Bearbeitung des Gefrorenen. Außerdem hat man noch eine entsprechende Menge Roheis und Viehsalz nötig. Die Masse, die man zum Gefrieren bringen will, füllt man in die Gefrierbüchse, schließt den Deckel sorgsam zu und stellt die Büchse in den Holzeimer, auf dessen Boden man eine dicke Lage feingeklopftes Eis, mit Viehsalz untermischt, gelegt hat. Darauf füllt man rings um die Büchse, reichlich so hoch, als die Masse innen reicht, feingeklopftes Eis abwechselnd mit Viehsalz und stampft dieses mit einer Holzkeule fest. Die geschlossene Büchse wird nun abwechselnd nach rechts und links gleichmäßig gedreht; von Zeit zu Zeit öffnet man sie schnell und vorsichtig und sticht mit dem hölzernen Spatel das an den Wänden und dem Boden Angesezte ab. Auf diese Art fährt man fort, bis die ganze Masse butterartig geschmeidig und doch fest geworden ist. Nun richtet man das Eis entweder bergartig in einer Glasschale an oder drückt es in beliebige Formen aus Blech oder Zinn, die die Gestalt von Blumen, Früchten, Pyramiden, Rosetten oder dergl. haben, und läßt diese Formen, in Eis mit Salz vermischt eingegraben, 3—4 Stunden gefrieren. Während dieser Zeit muß man die Formen 1 oder 2 mal umsetzen, damit das Wasser des schmelzenden Eises nicht eindringen kann. Um dies zu vermeiden, ist es auch ratsam, unter den Deckel der Form ein mit Butter bestrichenenes Papier mit der Butterseite nach unten zu legen. Das Papier muß reichlich groß sein und über den Rand des Deckels hinwegreichen. Um das Eis stürzen zu können, taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und wäscht sie sehr sauber ab, damit nichts von dem anhaftenden Salz auf den Teller kommt; man gibt das Eis mit Mandelbogen, Vanillenwaffeln usw. zu Tisch.

Die Eisbereitung in Eismaschinen, welche man mit der Hand dreht, ist dieselbe wie die eben beschriebene, nur erfolgt das Drehen durch eine angebrachte Drehvorrichtung, und das Abstoßen erübrigt sich durch einen in die Büchse einsetzbaren, drehbaren Flügel.

Die Eisbereitung ist auch ohne Gefrierbüchse und Eismaschine zu bewerkstelligen, und diese Art ist besonders für kleine Haushaltungen zu empfehlen, in welchen die Anschaffung der eben genannten Gegenstände sich nicht lohnt.

Man verwendet zu diesem Zwecke einen Emailletiegel mit einem langen Stiel, gibt die Masse, welche man gefrieren lassen will, hinein, setzt den Tiegel in eine größere Schüssel, umgibt sie mit kleingeschlagenen Eiszücker und Viehsalz und dreht sie vorsichtig im Kreise herum. Schon nach wenigen Minuten setzt sich die gefrierende Masse am Rande fest und wird nun auch abgestochen und weiter behandelt wie oben angegeben.

697. Vanille-Eis. $\frac{1}{4}$ l Milch wird mit einer gespaltenen, in Stücke geschnittenen Schote Vanille aufgekocht. 3—4 Eidotter werden mit 75 g Zucker in einem irdenen Topfe schaumig gerührt; dann gibt man $\frac{1}{8}$ l kalte Milch und darauf unter Quirlen die kochende Vanillemilch dazu und rührt die Masse, ohne sie aufkochen zu lassen, auf dem Feuer zu einem dicken Schaum. Diesen gießt man nun durch ein Sieb in die Gefrierbüchse und bringt sie vollständig erkaltet nach Vorschrift Nr. 696 zum Gefrieren. Dieselbe Masse kann schwerer gemacht werden, indem sie ganz oder zum Teil von süßer Sahne bereitet wird.

698. Fürst-Pücker-Eis. Eine nach voriger Nummer bereitete Vanillemasse wird in drei Teile geteilt. Ein Teil bleibt weiß, ein Teil wird durch ein paar Tropfen Alkermes rot und der dritte Teil durch 1 Teelöffel Kakapulver, welches man in etwas heißem Wasser aufgelöst hat, braun gefärbt. Nun bringt man jeden Teil besonders zum Gefrieren und füllt die fertigen Eismassen aufeinander in eine Kegelform, die man aber immerfort, während die anderen Teile gedreht werden, in Eis mit Salz vermischt stehen hat. Ehe man das Eis stürzt, müssen alle drei Teile aufeinander noch 2—3 Stunden in Eis eingepackt stehen.

699. Kaffee-Eis. 30 g frischgerösteten gemahlener Kaffee schüttet man in $\frac{1}{4}$ l kochende Milch und läßt sie zugedeckt warm stehen; nach $\frac{1}{2}$ Stunde gießt man die Mischung durch ein Sieb, gibt so viel Milch hinzu, daß die Flüssigkeit wieder $\frac{1}{4}$ l ergibt, und beendet das Eis nach Nr. 697.

700. Schokoladen-Eis. Man verwendet statt des Kaffees (in voriger Nr.) 125 g Schokolade, die mit der Milch aufkochen muß.

701. Mandel-Eis. Der nach Nr. 697 vorbereitete Schaum wird mit 60 g süßen und 10 bitteren, gebrühten, abgezogenen, geriebenen Mandeln dick gerührt und nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht.

702. Nuß-Eis. Die Zubereitung ist ebenso wie in Nr. 700 angegeben, nur verwendet man anstatt der Mandeln geriebene Walnüsse oder Haselnüsse.

703. Pumpernickel-Eis. In halbgefrorenes Vanilleneis mischt man, ehe man es in die Formen zum Gefrieren drückt, 60 g geriebenen Pumpernickel.

704. Schlagjahnbombe. $\frac{1}{2}$ l Schlagjahne wird steif geschlagen, mit 200 g Zucker und etwas gestoßener Vanille vermischt und mit kleinen Makronen zusammen in die Gefrierbüchse gegeben. Diese wird in mit Salz vermishtes Eis gegraben und darf nicht gedreht werden. Außer den Makronen kann man der Schlagjahne auch noch kleingeschnittene Früchte oder Zitronat zugeben.

705. Allgemeines über die Bereitung von Frucht-Eis. Für das Gelingen des Frucht-Eises ist das richtige Zucker-Verhältnis von besonderer Wichtigkeit. Gibt man zu wenig Zucker hinein, so wird das Eis trocken und hart, gibt man dagegen zu viel Zucker hinein, so gefriert es nicht. Man rechnet auf 1 l Flüssigkeit 470 g Zucker. Man bereitet eine wohl-schmeckende Fruchtlimonade mit dem richtigen Zucker-Verhältnis und läßt diese nach Nr. 696 gefrieren.

Will man fertigen Frucht-saft zur Bereitung von Frucht-Eis benützen, so bedient man sich dazu eines Zucker- oder Dichtigkeitsmessers (Aräometers) nach Baumé. Man gießt den nicht zu sehr verdünnten Frucht-saft in ein zu dem Süßigkeitsmesser gehörendes Maßglas oder eine Flasche mit weitem Halse und steckt den Süßigkeitsmesser hinein, welcher bis auf 20° einsinken muß. Sinkt er weniger tief ein, so gießt man etwas Wasser zu, und sinkt er tiefer ein, so gibt man noch etwas Zucker in die Flüssigkeit. Zum Messen muß der Wärmegrad des Saftes mittelmäßig sein, ungefähr 21° Celsius.

706. Erdbeer-Eis. 500 g Erdbeeren werden schnell und sauber gewaschen, durch ein feines Sieb gestrichen, mit 170 g feinem Zucker und einem etwas geschlagenen Weißei vermischt und mit 1 Eßlöffel Zitronensaft abgeschmeckt. Dieses so vorbereitete Fruchtmas bringt man in eine Gefrierbüchse und läßt es darin nach Vorschrift gefrieren.

707. Zitronen-Eis. 1 l Wasser wird mit 470 g Zucker gesüßt, mit etwas abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft kräftig abgeschmeckt und nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht.

708. Kirsch-Eis. 1—1½ l Kirschen werden mit ½ l Wasser sehr weich geschmort und durch ein Sieb gestrichen. Der Saft wird mit so viel Wasser vermischt, daß man 1 l Flüssigkeit erhält, und diese wird mit 460 g Zucker gesüßt. Diese Mischung bringt man nach Vorschrift zum Gefrieren.

709. Fruchtis in verschiedenen Farben. Man dreht verschiedene, nach Vorschrift bereitete Fruchtmasarten oder Fruchtsäfte, jede Masse für sich, in der Eismaschine zu Halbeis und schichtet die verschiedenen Eisarten dann übereinander in eine in kleingeschlagenem Roheis mit untermischtem Viehsalz vergrabene Gefrierbüchse, verschließt diese sorgsam und läßt sie, mit Eis gut zugedeckt, noch 3 Stunden stehen. (Siehe Nr. 696.)

Aufbewahren, Einlegen, Einkochen.

Das Haltbarmachen der Früchte durch Salz.

710. Weißkraut einzusalzen (Sauerkraut). Feste Kohlköpfe werden von den äußersten Blättern befreit und in vier Teile geteilt; der harte Strunk wird entfernt und das Kraut mittelst eines Krauthobels sehr fein geschnitten. In abgemessenen Mengen vermischt man es nun in einer Wanne mit Salz, nimmt aber nicht zu viel (auf 10 Pfund Kraut etwa 150 g Salz), weil sonst das Säuern verhindert wird, und stampft das Kraut dann in eine eichene, gut ausgebrühte Tonne ein. Oben auf streut man noch eine Handvoll Salz, legt einen sauberen, hölzernen Deckel darauf und beschwert diesen mit ein paar Steinen. Steine, Deckel

sowie den Rand der Tonne hat man immer von Schimmel reinzuhalten. Steht das Kraut nicht zu kalt, so säuert es innerhalb 14 Tagen durch. Das Kraut muß immer vollständig von Salzlake bedeckt sein. Diese Lake bildet sich von selbst; sollte dies ausnahmsweise nicht der Fall sein, dann gießt man eine halbe Kanne Salzwasser darüber. Ferner hat man darauf zu achten, daß das Kraut beim Verbrauch immer gleichmäßig über die ganze Fläche weggenommen wird, daß also nie Löcher ausgegraben werden.

711. Gurken einzulegen (Saure oder Salzgurken). Mittelgroße Gurken werden in Brunnenwasser sauber mit einer Bürste gewaschen und etliche Stunden in ebensolchem Wasser gewässert. Darauf legt man sie schichtweise abwechselnd mit Dill, Wein- und Sauerfirschlättern in ein sauberes Fäßchen, gießt soviel Salzwasser darüber, daß die Gurken reichlich davon bedeckt sind und beschwert sie mit einem Deckel und einem leichten Stein. Der Stein darf nicht so schwer sein, daß er die Gurken zerquetscht, sondern er soll sie nur unter Wasser halten. Das Wasser zum Übergießen der Gurken ist unabgekochtes, frisches Brunnenwasser, in welchem man das Salz (auf 10 l Wasser 500 g Salz) aufgelöst hat.

712. Grüne Bohnen einzusalzen. Die Bohnen werden abgezogen, in feine Scheibchen geschnitten, mit Salz (auf 5 kg Bohnen 500 g Salz) vermischt in einen Steintopf oder ein Fäßchen eingelegt, mit einem Deckel zugedeckt und mit einem Stein beschwert. Nach ungefähr 8 Tagen nimmt man die sich bildende Haut ab, reinigt Deckel und Stein und legt diese wieder darüber. Ehe man eingezogene Bohnen kocht, muß man sie eine Nacht lang einwässern.

Das Einkochen der Gemüse und Früchte in Gläsern und Büchsen.

Die Haltbarmachung von Obst oder Gemüse durch Einkochen in Blechbüchsen oder Gläsern geschieht dadurch, daß Gläser oder Büchsen, nachdem sie gefüllt worden sind, luftdicht verschlossen und noch einmal erhitzt werden, wodurch die beim Einfüllen hineingekommenen Kleinlebewesen sterben.

713. Blumenkohl, Karotten, grüne Erbsen, Bohnen usw. werden gepuht, nach Bedarf geschnitten, in kochendes Wasser gegeben, aufgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Darauf gibt man sie in Büchsen oder Gläser, gießt abgekochtes schwaches Salzwasser darüber, verschließt sie luftdicht und läßt sie je nach Größe 1—2 Stunden im Wasserbade kochen. Will man mit Schweinsblase verbundene Gläser im Wasserbade kochen, so legt man ein Stückchen Speck darauf, damit die Blase geschmeidig wird und nicht platzt. Will man nichtverlötete Flaschen oder Gläser im Wasserbade kochen, so ist es nötig: 1. einen Topf zu nehmen, welcher etwas höher als die Flaschen ist; 2. auf den Boden des Topfes eine Schicht Heu zu legen; 3. die Flaschen mit Heu zu umpacken, damit sie nicht aneinander anstoßen; 4. den Topf bis zur halben Höhe der Flaschen mit kaltem Wasser zu füllen; 5. das Wasser in dem zugedeckten Topfe nach Angabe in den Vorschriften langsam kochen zu lassen; 6. die Flaschen in dem Wasser abkühlen zu lassen, ehe man sie herausnimmt, und dann zu verpichen. (Vergl. Nr. 720.) Kocht man verlötete Büchsen im Wasserbade, so setzt man sie mit so viel kaltem Wasser an, daß es reichlich übersteht, und gibt Nacht, daß keine Luftbläschen in die Höhe steigen. Zeigen sich solche, dann ist das ein Zeichen, daß eine der Büchsen noch eine kleine Öffnung hat. Diese muß herausgenommen und nachgelötet werden.

714. Spargel in Büchsen. Die Spargelstangen werden sauber geschält, gleich lang geschnitten und mit den Köpfen nach oben in eine Blechbüchse geschichtet; nachdem man laues Salzwasser darüber gegossen, werden die Büchsen verlötet und im Wasserbade 1 Stunde gekocht.

715. Champignons oder Steinpilze in Büchsen. Die Pilze müssen ganz frisch sein und werden, nachdem das sandige Ende des Stieles abgeschnitten ist und die Pilze sauber gepuht, nötigenfalls auch zerschnitten worden sind, in einem Tiegel mit etwas Wasser, Salz, Butter und Zitronensaft ein paarmal aufgewellt und mit dem entstandenen Saft in Büchsen gefüllt, verlötet und im Wasserbade 1 Stunde gekocht.

716. Morcheln in Büchsen. Die Morcheln werden nach Nr. 98 gereinigt, in Büchsen gefüllt und mit lauem

Salzwasser übergossen; die Büchsen verlötet man und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade.

717. Stachelbeeren in Flaschen. Die Stachelbeeren werden verlesen, von Stiel und Blüte befreit, gewaschen, auf Tüchern abgetrocknet und dann in Flaschen gefüllt; nachdem man so viel abgekochtes, abgekühltes Wasser, daß die Beeren bedeckt sind, darauf gegossen hat, werden die Flaschen verkorkt, zugebunden und im Wasserbade vom Kochpunkt an 15 Minuten gekocht (s. S. 231).

718. Obst in Gläsern oder Büchsen. Dazu verwendet man Stachelbeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Aprikosen (geschält), Pfirsiche (geschält), Ananas, Erdbeeren. Das Obst wird so weit wie möglich trocken, durch Abwischen, gereinigt, in Gläser oder Büchsen gefüllt und mit geläutertem Zucker (auf 500 g Frucht 250 g Zucker) übergossen; die Gläser werden dann verschlossen und im Wasserbade 1 Stunde gekocht.

719. Tomaten (Liebesäpfel) einzulegen. Schöne rote, aber noch feste Tomaten schneidet man in Hälften, nimmt mit einem silbernen Teelöffel das weiche Innere heraus, rührt es durch ein Haarsieb, damit die Kerne zurückbleiben, kocht in dem durchgerührten Saft die Tomaten weich und füllt sie, während sie noch kochen, in Gläser, die man nach dem Erkalten mit einer Mischung von Kolophonium und Rindsfett nach nächster Nummer zugießt.

Das Einlegen von Obst mit Essig und Zucker oder nur mit Zucker.

720. Allgemeines über das Einlegen von Obst. Legt man Obst in Gläser ein, ohne dieselben, wenn sie fertig verschlossen sind, noch einmal zu erhitzen, so muß man auf andere Art und Weise versuchen, die Fäulniserreger zu töten, oder die Früchte überhaupt vor deren Zutritt zu bewahren.

Ein sehr gutes Verfahren dafür ist das Schwefeln der Gläser, das man in folgender Weise ausführt: Man entzündet ein Stückchen Schwefelsaden, legt es auf eine Blechplatte und stülpt das sorgfältig mit heißem Sodawasser gereinigte, gespülte Glas noch feucht darüber; hat dieses

sich vollständig mit dem bläulichen Schwefeldampf angefüllt, so füllt man sofort das heiße Obst hinein. Inzwischen hat man ein zweites ebenso großes Glas sich mit Schwefeldampf anfüllen lassen und setzt es nun schnell auf das mit Obst gefüllte Glas, damit die Früchte von oben noch einmal überschwefelt werden; dann verbindet man die Gläser sofort. Will man Obst in Flaschen füllen und diese vorher schwefeln, so stülpt man über den angezündeten Schwefelfaden einen Blumentopf, an dessen Unterseite sich ein Loch befindet, hält die zu schwefelnde Flasche dann über das kleine Loch im Blumentopf, aus dem der Schwefeldampf heraussteigt, und verfährt weiter, wie eben angegeben. Das Zubinden der Gläser geschieht mit Pergamentpapier oder Blase. Benützt man Pergamentpapier dazu, so legt man die in passende Größe geschnittenen Papierstücke in laues Wasser, wodurch sie weich werden, nimmt sie heraus, trocknet sie mit einem sauberen Handtuch auf beiden Seiten ab und bindet sie stramm gezogen über die Gläser. Benützt man Blase zum Zubinden der Gläser, so besorgt man sich vom Fleischer eine Schweinsblase, schneidet sie auf und wäscht sie in lauem, öfter gewechseltem Wasser, worauf man sie abtrocknet und stramm mit der Innenseite nach außen über die Gläser bindet.

Ein weiteres gutes Mittel zur Haltbarmachung von Obst ist das Zugießen der Gläser mit Harz (Kolophonium) oder Brauerpech; man muß dann aber Gläser verwenden, die sich nach oben verengen. Bei diesem Verfahren wird das in geläutertem Zucker geschmorte Obst heiß in geschwefelte Gläser gefüllt, und zwar bis 1 cm von dem oberen Rande entfernt, dann wird ein rundgeschchnittenes, in Rum getauchtes Papier darüber gelegt und etwas geschmolzenes, mit ausgelassenem Rindsfett vermischtes (auf 500 g Harz 125 g Rindsfett) Harz darauf gegossen. Ist dieses fest und steif geworden, so gießt man die Gläser mit derselben Mischung voll und läßt diese abermals fest werden. Vor dem Gebrauch hält man die Gläser einige Augenblicke verkehrt in laues Wasser, wodurch sich der Harztopfel erweicht und mit Leichtigkeit mittels einer Gabel herausgehoben werden kann.

Einfach und empfehlenswert ist vor allem das Einmachen in Weckgläsern und ähnlichen, auf gleichen Grundsätzen beruhenden Vorrichtungen. Das Obst wird ohne oder mit geringem Zuckerzusatz in die mit Gummiring und Glasdeckel zu verschließenden Gläser gefüllt; durch Erhitzen in kochendem Wasser wird sowohl der Glaseinhalt keimfrei gemacht als auch der völlig luftdichte Verschluss bewirkt. Im Weck eingekochte Früchte haben gegenüber dem auf andere Art eingekochten Obst den Vorteil des schönen Aussehens und des guten Geschmacks, da der Eigenduft der Früchte nicht der Haltbarkeit wegen durch sehr großen Zuckerzusatz beeinträchtigt zu werden braucht. Genaue Vorschriften über die Benützung sind jeder Weckischen Einkochvorrichtung beigegeben.

721. Kirschchen in Zucker. Die Kirschchen werden von den Stielen befreit, sauber abgewischt und so verwendet oder nach Belieben entkernt. Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert (s. S. 258). Auf 500 g entkernte Kirschchen rechnet man 8 Kirschkerne, zerklöpft sie und bindet sie in ein Mullläppchen ein. Nun gibt man die sauberen Kirschchen mit den Kernen zusammen in den geläuterten Zucker, läßt sie ein paarmal überwellen, schüttet sie in ein irdenes Gefäß oder einen Porzellannapf und läßt sie 24 Stunden stehen. Den nächsten Tag nimmt man die Früchte heraus, füllt sie in geschwefelte Gläser, kocht den Saft etwas dicker ein, füllt ihn heiß über die Kirschchen, schwefelt die Gläser noch einmal von oben und bindet sie mit Blase oder Pergamentpapier zu oder übergießt sie mit Brauerpech. Bei süßen Kirschchen rechnet man auf 500 g Kirschchen 250 g Zucker, bei sauren Kirschchen nimmt man Frucht und Zucker zu gleichen Teilen.

722. Kirschchen in Essig und Zucker (roh behandelt). Saure Kirschchen werden ausgesteint und 24 Stunden mit Essig bedeckt aufbewahrt, dann zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet und, mit feinem Zucker in gleichem Gewicht abwechselnd, in Gläser gefüllt. Diese werden beim Einfüllen der Früchte öfters geschüttelt und dann sorgfältig zugebunden.

723. Kirschchen in Essig. Die Kirschchen werden sauber abgewischt und mit einer neuen Nähnadel etliche Male

durchstoehen; die Stiele werden zur Hälfte verkürzt. Dann gibt man die Kirichen in ein irdenes oder Porzellangefäß und übergießt sie mit erkaltetem Essig, den man mit Zucker und etlichen aufgeschlagenen Kirichkernen, die aber in einen Mullbeutel eingebunden sein müssen, aufgekocht hat, deckt die Kirichen zu und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann läßt man sie in einem Porzellan sieb abtropfen, füllt sie in Gläser, kocht den Saft auf und gießt ihn erkaltet wieder über die Kirichen, worauf man die Gläser sorgsam verbindet. Man rechnet auf 2 kg Kirichen 1½ kg Zucker und $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit, halb Essig und halb Wasser.

724. Preiselbeeren ohne Zucker. Die Preiselbeeren werden verlesen und gewaschen; dabei nimmt man die auf dem Wasser schwimmenden Beeren mit einem Siebe heraus. Die am Boden liegenden Beeren sind überreif und eignen sich nicht mehr zum Einkochen. Man gibt letztere in einen Beutel oder ein Tuch und preßt den Saft heraus. Diesen gießt man zu den anderen Beeren und läßt sie nun auf dem Feuer in einem irdenen Topfe oder einem gut emaillierten Tiegel im eigenen Saft aufkochen; dann füllt man die Beeren in Töpfe, legt ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet sie mit Pergamentpapier zu. Zum Gebrauch vermischt man die Beeren mit feinem Zucker und nach Geschmack mit etwas Rum.

725. Preiselbeeren mit Zucker. Die Preiselbeeren werden nach voriger Nummer vorbereitet und die überreifen Beeren ebenfalls durch ein Tuch gedrückt. Nun läutert man immer auf 500 g Beeren 250 g Zucker (s. S. 258), gibt den ausgepreßten Saft daran, schüttet die gewaschenen Beeren hinein, läßt sie ein paarmal überwellen, füllt sie in Gläser, bedeckt sie nach dem Erkalten mit in Rum getauchten, rundgeschnittenen Papieren und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

726. Erdbeeren in Zucker. Auf 500 g Gartenerdbeeren rechnet man 500 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser und 3 g kristallisierte Zitronensäure. Die Erdbeeren müssen ganz frisch, bei trockenem Wetter gepflückt und dürfen nicht überreif sein. Man schwenkt jede einzelne Beere in frischem Wasser, dreht den Stiel sorgsam heraus und legt die gewaschenen

Beeren nebeneinander auf ein Tuch zum Ablaufen. Der Zucker wird mit dem Wasser und der Zitronensäure unter Abschäumen aufgekocht, bis er Faden zieht, die Beeren werden nun hineingelegt, unter leisem Schütteln des Gefäßes einmal aufgekocht und dann abgekühlt. Nun gibt man sie mit dem Saft in ein Porzellangefäß und läßt sie zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Dann legt man die Beeren auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht den Zucker dicker ein und gießt ihn erkaltet über die Frucht. Dieses Verfahren wiederholt man 6 Tage und füllt nachher die Früchte in Gläser, die man nach völligem Erkalten des Inholts mit Blase oder Pergamentpapier zubindet.

727. Geschälte Pflaumen in Zucker. Die Pflaumen werden geschält, indem man sie auf einem Siebe einen Augenblick in kochendes Wasser hält und dann in kaltes Wasser taucht, worauf sich die Schale leicht abziehen läßt. Dann werden die Pflaumen in Hälften geteilt, von den Kernen befreit und gewogen. Auf 500 g Pflaumen rechnet man 250 g Zucker, läutert diesen mit $\frac{1}{8}$ l Wasser, schüttet die Pflaumen hinein, läßt sie aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, füllt sie in Gläser, kocht den Saft noch etwas dicker ein und füllt ihn über die Frucht. Die Gläser können geschwefelt, überschwefelt und mit Blase zugebunden werden. Es ist rathsam, nicht zu viel Früchte auf einmal zum Zucker zu geben und die Pflaumen auch nicht lange zu kochen, da sie sehr leicht zerfallen.

728. Blaue Pflaumen in Essig. Die Pflaumen werden sauber abgewischt, mit einem spitzen Hölzchen einige Male durchstochen und in einen irdenen Topf gelegt. Auf 1 kg Pflaumen rechnet man 500 g Zucker, $\frac{1}{3}$ l Essig, ein 2 cm langes Stückchen Zimt und ein paar Gewürzkörner. Der Zucker wird mit Essig gälutert und, nachdem man Zimt und Gewürz, in ein Mullbeutelchen eingebunden, darin aufgekocht hat, heiß über die Pflaumen gegossen. So läßt man die Pflaumen eine Woche stehen. Darauf nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, bringt den Saft zum Kochen, legt die Pflaumen hinein, läßt sie kochen, bis sie leichte Risse bekommen, schichtet sie dann in Gläser oder Töpfe und gießt den noch etwas eingekochten Saft darüber.

Nach dem Erkalten werden die Pflaumen mit Kumpapier bedeckt und die Gläser mit Pergamentpapier zugebunden.

729. Johannisbeeren in Zucker. Die Johannisbeeren werden in Wasser abgespült und mit der Gabel vom Stengel abgestreift. Auf je 500 g Beeren rechnet man 250 g Zucker und $\frac{1}{8}$ l Wasser. Zucker und Wasser werden geläutert, die Johannisbeeren hineingeschüttet, aufgekocht und in geschwefelte Gläser gefüllt, die man mit Harz zugießt oder, nachdem die Früchte überschwefelt sind, mit Blase oder Pergamentpapier zubindet.

730. Himbeeren in Zucker werden eingelegt wie die Johannisbeeren in voriger Nummer.

731. Johannisbeergallert. Die Johannisbeeren werden wie in Nr. 729 vorbereitet und mit sehr wenig Wasser in einem gut emaillierten oder irdenen Topfe aufgekocht, so daß sie platzen. Auf je 500 g unabgestielte Beeren rechnet man 175 g Zucker. Die aufgeplatzten Beeren werden in ein Tuch geschüttet, welches man mit den 4 Ripfeln an die 4 Beine eines umgedrehten Stuhles gebunden hat. Unter das Tuch stellt man eine Schüssel mit dem kleingeschlagenen Zucker und läßt den Saft der Beeren darauf tropfen, so daß sich der Zucker auflöst. Die Masse wird dann unter sorgfältigem Abschäumen 4 bis 5 Minuten gekocht, worauf man einen Tropfen auf einen Teller gibt und ihn erstarren läßt. Gerinnt er, so füllt man das Gallert sofort in mit Rum ausgespülte Gläser, legt nach dem Erkalten ein in Rum getauchtes, passend geschnittenes Papier darüber und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. — Durch zu langes Kochen wird die Fähigkeit des Saftes zu gerinnen verringert. Es ist auch zu empfehlen, den durchgelaufenen Saft ohne Zucker zu wiegen und dann auf 500 g Saft 625 g Zucker zu nehmen. In diesem Falle würde man den Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser läutern, den Saft zugießen und nach Angabe einkochen.

732. Johannisbeergallert auf andere Art. Die Johannisbeeren werden wie in Nr. 729 vorbereitet; die rohen Beeren zerdrückt man in einer Porzellan- oder gut emaillierten Schüssel mit einer Holzkeule, gibt diesen Brei dann in einen Beutel und preßt ihn in einer Fruchtpresse

recht langsam. Nachdem der abgelaufene Fruchtsaft gewogen ist, rechnet man auf 500 g Saft 375 g harten Zucker, zerschlägt diesen in kleine Stücke, gibt ihn zum Saft und kocht beides zusammen unter sorgfältigem Abschäumen 4—5 Minuten, vom Augenblick des Aufkochens an gerechnet. Man erprobt das Gerinnen des Saftes und beendet das Gallert wie in voriger Nummer angegeben.

Johannisbeeren und Himbeeren zu gleichen Teilen, zusammen ausgepreßt und dann weiter behandelt wie eben beschrieben, geben ebenfalls ein sehr gutes Gallert.

733. Johannisbeersaft. Die Johannisbeeren werden nach Nr. 729 vorbereitet und wie bei der Gallertbereitung mit sehr wenig Wasser aufgeköcht, so daß sie plazen, und dann auf ein Tuch gegossen. Auf je 1 kg Beeren, unabgestiebt gewogen, rechnet man 125 g Zucker, den man mit 3 Eßlöffeln Wasser aufkochen läßt; dann gießt man den durchgelaufenen Fruchtsaft dazu und kocht ihn unter sorgfältigem Abschäumen 10 Minuten, füllt ihn in saubere erwärmte Flaschen, gießt eine dünne Lage feines Öl darauf und verbindet die Flaschen mit Blase. Oder man wiegt den durchgelaufenen Saft und rechnet auf 500 g Saft 500 g Zucker zum Einkochen. Das Durchlaufen des Saftes bei Johannisbeergallert und =Saft dauert etliche Stunden; deshalb ist es empfehlenswert, denselben über Nacht aufzugießen. Vor dem Gebrauch wird das Öl, das den Saft an der Oberfläche bedeckt, mit Watte abgetupft.

734. Erdbeersaft mit Zucker. 1½ kg Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, werden verlesen, schnell gewaschen und in einem Napf zerrieben. 1 kg Zucker läutert man mit ½ l Wasser, gießt die Flüssigkeit kochend auf die zerriebenen Erdbeeren und läßt diese nun zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann wird der Saft auf ein gebrühtes Tuch, dessen vier Zipfel man an die vier Beine eines umgedrehten Stuhles gebunden hat, gegossen und in einem darunter gestellten Gefäß aufgefangen. Das Durchlaufen des Saftes dauert etliche Stunden; den fertigen Erdbeersaft füllt man in saubere, trockene Flaschen, gießt obenauf eine dünne Lage feines Öl und verbindet die Flaschen mit Blase. Vor dem Gebrauch wird das Öl, das den Saft abschließt, mit Watte abgetupft.

735. Erdbeerfaft mit Weinfteinjäure. 3 l Erdbeeren werden verlesen und in einen irdenen Topf oder ein Porzellan-gefäß getan. 40 g Weinfteinjäure löst man in 2 l abgekochtem, erkaltetem Wasser auf, gießt die Flüssigkeit über die Erdbeeren und läßt sie nun 24 Stunden stehen. Darauf gießt man den Saft, wie in voriger Nummer beschrieben, durch ein Tuch und läßt ihn auf kleingeschlagenen Zucker tropfen. Man rechnet dazu auf die angegebene Menge Beeren 2 kg Zucker. Dieser Saft wird nun nicht gekocht, sondern der Zucker wird nur durch häufiges Unrühren mit einem hölzernen Löffel gelöst, was ungefähr 24 Stunden dauert. Sehr zu empfehlen ist es, den Saft eine Stunde lang nach einer Seite zu rühren. Der fertige Saft wird dann in Flaschen gefüllt, die man mit einem Mulläppchen zubindet.

736. Himbeerfaft mit Weinfteinjäure wird bereitet wie Erdbeerfaft in voriger Nummer, nur werden die Himbeeren nicht mit 2 l, sondern mit 1 l Wasser übergossen.

737. Himbeerfaft ausgegoren. Die Himbeeren werden in einer Porzellan- oder Tonschüssel mit einer Reibe-keule zerdrückt und mit Wasser übergossen (auf 1 l Frucht $\frac{1}{4}$ l Wasser) 5—6 Tage stehen gelassen. Der Saft beginnt zu gären, was man daran erkennt, daß sich an der Oberfläche eine dicke Schaummasse absetzt. Man gießt nun die Flüssigkeit auf ein aufgespanntes Tuch und kocht den durchgetropften Saft unter Abschäumen mit Zucker ein. Dazu rechnet man auf 500 g Saft 500 g Zucker. Der aufgekochte Himbeerfaft wird heiß in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und siegelt.

738. Apfel- oder Quittengallert. Unreifes, recht verschiedenes Obst eignet sich zur Bereitung von Gallert besonders gut. Das Obst wird gewaschen, von Blüte und Stiel befreit, recht klein geschnitten und mit Wasser (auf 500 g Frucht $\frac{1}{2}$ l Wasser) recht weich gekocht; dann läßt man es eine Nacht lang in seinem eigenen Saft stehen und gießt es schließlich auf ein aufgespanntes Tuch. In dem durchgelaufenen Saft löst man nun kleingeschlagenen Zucker (auf $\frac{1}{2}$ l Saft 500 g Zucker), bringt den Saft danach zum Kochen und kocht ihn unter sorgfältigem Abschäumen

15—20 Minuten. Man kann, um den Wohlgeschmack zu erhöhen, etwas Weißwein, ein Stückchen Vanille und etwas Zitronensaft daran geben. Dann probiert man, ob das Gallert genügend steif ist, indem man einige Tropfen auf einen Teller gibt; läßt es sich nach ein paar Minuten mit dem Messer ablösen, so ist es gut und wird heiß in mit Rum ausgespülte Gläser gefüllt. Wenn es erkaltet ist, so legt man ein rund geschnittenes, in Rum getauchtes Papier darüber und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

739. Birnen in Essig und Zucker. Die Birnen, am besten Muskateller oder weiße Butterbirnen, werden unzerschnitten mit dem Buntschneidemesser geschält, dann in Hälften oder Viertel geteilt und vom Kerngehäuse befreit. Auf 500 g Birnen werden 250 g Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Essig, dem man ein Beutelchen mit etwas ganzem Zimt und Gewürznelken zufügt, geläutert. Die Birnenstücke werden nun (nicht zu viel auf einmal) in diesem Zucker gekocht, bis sie glasig sind, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in einen irdenen Topf gegeben. Zuletzt wird der Fruchtstift noch etwas dicker eingekocht und über die Birnen gegossen; dann legt man ein in Rum getauchtes Papier darüber und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu.

740. Kürbis in Zucker. Der Kürbis wird in Stücke geteilt, geschält, entkernt und mit dem Buntschneidemesser in zierliche Stückchen geschnitten; diese werden, mit gutem Essig übergossen, einige Stunden aufbewahrt. Auf 500 g Kürbis rechnet man 250 g Zucker, den man mit $\frac{1}{16}$ l Wasser läutert. Die Kürbisstücke werden nun (nicht zu viel auf einmal) in dem geläuterten Zucker gekocht, bis sie glasig sind, dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen und in einen irdenen Topf gegeben; der Saft wird zuletzt noch etwas dicker eingekocht und darübergegossen, der Topf mit Pergamentpapier zugebunden. — Kocht man eine größere Menge Kürbis ein, dann kann man von Zucker und Essig bedeutend weniger nehmen.

741. Aprikosen in Zucker. Die Früchte werden einen Augenblick in kochendes Wasser geschüttet, dann geschält, in Hälften geteilt, entkernt, in geläutertem Zucker (auf 500 g

Frucht 500 g Zucker) geschmort und mit einem Löffel in geschwefelte Gläser gefüllt; nachdem der noch etwas dicker eingekochte Saft heiß darüber gegossen worden ist, überschweifelt man die Früchte und bindet die Gläser mit Blase zu.

742. **Pfirsiche in Zucker** werden ebenso zubereitet.

743. **Grüne Edelpflaumen** (Reineclauden). Die zu verwendenden Pflaumen müssen noch ziemlich fest und ohne jeglichen Fehler sein. Man durchsticht sie mehrere Male mit einer Nadel und wirft sie, bis alle Früchte fertig vorbereitet sind, in kaltes Wasser. Hierauf läßt man die Früchte in heißem Wasser, dem etwas Essig, Alaun und Salz zugesetzt ist, langsam ziehen (nicht kochen), bis die Haut Risse bekommt; dann nimmt man die Früchte heraus, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen, legt sie auf ein Tuch zum Ablaufen und gibt sie darauf in ein Porzellengefäß. Zucker (auf 500 g Frucht, 500 g Zucker) wird geläutert und warm über die Früchte gegossen, die man nun zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen läßt. Dann gießt man den Zuckersaft ab, kocht ihn etwas dicker ein und gießt ihn erkaltet über die Früchte. Am dritten Tage wiederholt man das Verfahren, legt aber die Früchte in Gläser, gießt den erkalteten Zucker darüber und bindet die Gläser sorgfältig zu.

744. **Nüsse in Zucker**. Grüne Nüsse, welche noch keine feste Innenschale haben, werden mit einem spitzen Hölzchen mehrere Male durchstochen und 8—14 Tage lang in frisches Wasser gelegt, das man täglich zweimal wechselt. Darauf legt man die Nüsse in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und gießt sie ab. Dann gibt man sie in leicht gesüßtes Wasser und kocht sie darin weich, nimmt sie heraus, spißt jede einzelne Nuß mit einer Nelke, legt die Nüsse dann in Gläser und gießt heißen, geläuterten Zucker darüber (auf 1 kg Nüsse 500 g Zucker). So bleiben sie wieder 8 Tage stehen, worauf man den Zucker abgießt, dicker einkocht und erkaltet über die Nüsse gießt. Die Gläser werden mit Pergamentpapier zugebunden.

745. **Pomeranzen in Zucker**. Die unreifen kleinen Früchte werden in Zuckerwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Nun läutert man Zucker (auf 500 g Frucht 500 g Zucker), gibt die Pomeranzen

hinein, läßt sie aufkochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und füllt sie in Gläser; der Zuckersaft wird noch dicker eingekocht und über die Früchte gegossen, worauf man die Gläser sorgfältig zubindet.

746. Pflaumenmus. Die reifen Pflaumen werden in Hälften geteilt, von den Kernen befreit und mit wenig Wasser auf dem Feuer weichgekocht. Darauf rührt man sie durch ein Sieb, damit die Schalen zurückbleiben, welche, wenn das Mus sehr gut sein soll, nicht hineingenommen werden, und kocht das durchgerührte Mus unter häufigem Umrühren so lange ein, bis der Kochlöffel darin steht; dann füllt man es in irdene Töpfe, läßt in der Röhre die Oberfläche überbacken und bindet die Töpfe mit Papier zu.

747. Apfel- oder Quittendauermus. Äpfel oder Quitten werden von Blüte und Stiel befreit, gewaschen, zerschnitten, mit so viel Wasser, daß die Früchte knapp davon bedeckt sind, weichgekocht und durch ein Sieb gerührt. Darauf kocht man das Mus mit dem gleichen Gewicht Zucker ein, bis die Masse steht, wenn man eine Probe davon auf einen Teller gibt, drückt das Mus dann gleich in Gläser, legt ein mit Rum getränktes Papier darauf und bindet die Gläser zu.

748. Erdbeer- oder Himbeermus. Die Beeren werden zerdrückt und durch ein Haarsieb gestrichen; dann vermischt man sie mit der gleichen Menge Streuzucker und läßt das Mus auf dem Feuer einkochen, bis eine Probe davon, auf einen Teller gegeben, steht. Darauf füllt man das Mus in Gläser, bedeckt sie mit einem in Rum getauchten Papier und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

749. Kirschenmus. Saure Kirschen werden von den Stielen und Kernen befreit, mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und weiter zubereitet wie das Mus in voriger Nummer.

750. Frucht- zur Füllung von Torten. Ausgesteinte Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren zu gleichen Teilen werden mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und weiter wie das Erdbeermus (Nr 748) zubereitet.

751. Hagebuttenmus. Schöne hochrote, aber noch ganz feste Hagebutten befreit man von Stiel und Blüte, schneidet sie auf und entfernt Kerne und Haare sorgfältig. Dann schüttet man die Hagebutten in ein irdenes Geschirr, stellt sie 3 Tage in ein warmes Zimmer und arbeitet sie mehrmals am Tage mit einem Kochlöffel durch. Danach streicht man sie durch ein Haarsieb, wiegt die durchgerührte Masse und nimmt auf je 500 g Masse die Schale einer Zitrone, so fein wie möglich gehackt, hinzu. Auf 500 g Hagebuttenmasse rechnet man das gleiche Gewicht Zucker, kocht ihn, bis er Faden zieht, schüttet die Hagebuttenmasse hinein, läßt sie aufkochen und rührt das Mus so lange, bis es erkaltet ist. Dann füllt man es in Gläser, bedeckt jedes Glas mit Kumpapier und bindet es mit Pergament zu. Die zurückgebliebenen Schalen der Hagebutten kocht man mit etwas Wasser aus und streicht sie nochmals durch das Sieb. Diese Masse verwendet man zur Bereitung einer Suppe oder Soße, oder man kocht sie mit Zucker zu einem dicken Mus ein.

752. Rum-Topf. Von allen Sorten Früchten, je nachdem sie die Jahreszeit bringt, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, reife Stachelbeeren, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen, Melonen, immer nach ihrer Art vorbereitete, nimmt man 250 g, vermischt die Früchte mit der gleichen Menge Zucker, gibt sie nacheinander in einen großen Steintopf und übergießt sie mit so viel feinem Rum, daß der Saft übersteht. Bei jeder neu hinzukommenden Frucht fährt man so fort und rührt jedesmal die Masse behutsam um.

753. Gurken in Zucker. Schlangengurken werden geschält und der Länge nach in 4 Teile geteilt; die Kerne werden sorgfältig herausgekratzt, die Gurken in zierliche Stücke geschnitten und diese in kochendem Essig, der zur Hälfte mit Wasser vermischt ist, aufgekocht. Dann gibt man sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. Währenddessen läutert man Zucker mit Essig und Wasser (auf 1 kg Gurkenstücke 500 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Essig und $\frac{1}{8}$ l Wasser), gibt ein paar in einen Beutel gebundene Nelken und ein Stückchen Zimt hinein und läßt die Gurkenstücke in dem

Zuckereffig glasig kochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, schichtet sie in Gläser, kocht den Saft noch dicker ein, gießt ihn über die Gurken und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu. Sollte nach einigen Tagen der Saft wieder dünn geworden sein, so gießt man ihn ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn erkaltet wieder über die Gurken.

754. Senfgurken. Gelbe Schlangengurken werden geschält, der Länge nach je nach der Größe in mehrere Teile geteilt, von den Kernen befreit und in fingerlange Stücke geschnitten. Diese vermischt man mit Salz (auf 500 g Gurkenstücke 25 g Salz) und läßt sie 24 Stunden so stehen. Danach trocknet man sie ab und schichtet sie abwechselnd mit Senfkörnern, Meerrettichwürfeln, abgeschälten Perlzwiebeln und hin und wieder einer Paprikafröte in einen Steintopf. Dann kocht man so viel Essig, wie man zum Übergießen der Gurken zu brauchen glaubt, mit etwas Salz und Zucker auf (auf 1 l Essig 10 g Zucker und 10 g Salz) und gießt ihn, nachdem er erkaltet ist, über die Gurken. Die Töpfe werden mit Papier zugebunden.

755. Pfeffergurken. Die Gurken werden sauber gebürstet und eine Nacht in Salzwasser gelegt. Am nächsten Tage nimmt man sie heraus und schichtet sie abwechselnd mit Meerrettichwürfeln, Pfefferkörnern, ein paar Dillblüten und wenig Lorbeerblättern in einen Steintopf. Dann kocht man so viel Essig, wie man zum Übergießen der Gurken zu brauchen glaubt, mit etwas Salz auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die Gurken. Die Töpfe werden mit Papier zugebunden.

756. Kleine grüne Bohnen in Zucker und Essig. Kleine grüne Bohnen werden abgezogen, in kochendes Wasser, dem etwas Salz, Essig und Natron zugesetzt ist, gelegt und weichgekocht. Auf 1 l Wasser rechnet man 5 g Salz, 1 kleine Messerspitze Natron und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Essig. Nun legt man die Bohnen einen Tag lang in kaltes Wasser und dann auf ein Tuch zum Abtropfen. Auf 500 g Bohnen werden 750 g Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Essig und $\frac{1}{8}$ l Wasser geläutert. Die abgetropften Bohnen werden in Gläser geschichtet und mit dem dick eingekochten, erkalteten Zuckereffig übergossen; die Gläser bindet man mit Papier zu.

757. **Rote Rüben in Essig.** Die Rüben werden vorsichtig gewaschen, ohne daß man die kleinen Wurzeln abbricht oder verlegt, dann in kochendes Salzwasser gelegt und weichgekocht. Nachdem die Rüben abgeschält und in runde Scheibchen geschnitten sind, schichtet man sie mit Kümmel und abgedrehtem, würfliggesechnittenem Meerrettich zusammen in einen steinernen Topf, gießt aufgekochten und wieder erkalteten, leichten Essig darüber, beschwert die Rüben mit einem Teller, so daß sie unter Saft stehen, und bindet den Topf mit Papier zu.

Getränke.

Warme Getränke.

758. **Kaffee zu rösten.** Der rohe Kaffee wird verlesen, gewaschen, abgetrocknet und auf Bleche geschüttet, die man auf den Ofen stellt; nachdem die Bohnen dort genügend nachgetrocknet sind, gibt man sie in die Kaffeetrommel. Die Trommel darf nur reichlich halb voll gefüllt werden; sie wird fest verschlossen zuerst auf schwaches Feuer gebracht und langsam gedreht, damit sich der Kaffee allmählich erwärmt. Dann kann man ein lebhafteres Feuer unterhalten, muß aber gleichmäßig langsam fort-drehen. Bei dem Rösten nun ist besonderer Wert auf eine regelrechte Entwicklung des flüchtigen Oles zu legen. Fängt der Kaffee an braun und glänzend auszu-sehen, so ist das flüchtige Öl nach außen getreten und es ist Zeit, mit dem Brennen aufzuhören. Setzt man es zu lange fort, so verflüchtigt sich der in dem ausgetretenen Öle enthaltene würzige Wohlgeruch. Hört man aber mit Rösten zu früh auf, so ist das Öl noch nicht zu seiner richtigen Entwicklung gelangt und die Bohnen sind außerdem innen noch nicht gar. Wenn die Bohnen anfangen zu prasseln, so ist dies ein Zeichen, daß sie bald gut sind. Wird das Prasseln stärker, so nimmt man die Trommel vom Feuer, schüttelt sie noch eine Weile, öffnet dann den Schieber und sieht nach, ob die Bohnen alle eine gleichmäßige glänzendbraune Farbe haben; ist dies noch nicht der Fall, so dreht man die Trommel noch einige Augenblicke über dem Feuer. Den fertigerösteten Kaffee

schüttet man in eine bereitstehende Schüssel, bedeckt dieselbe mit einem passenden Deckel und schüttelt den Kaffee noch eine Weile, damit die Bohnen nicht jetzt noch verbrennen. Die Kaffeetrommel wischt man mit einem Löschpapier oder wollenen Lappen jedesmal rein aus, damit die ölige Fettigkeit darin nicht ranzig wird und dem Kaffee, der das nächste Mal in der Trommel gebrannt wird, einen üblen Geschmack verleiht. Dann verwahrt man den gebrannten Kaffee in einem festverschlossenen Blech-, Porzellan- oder Glasgefäß. Kurz vor jedesmaligem Gebrauch mahlt man den Kaffee in einer recht eng geschraubten Mühle zu möglichst feinem Pulver.

759. Kaffee zu bereiten. Bei der Bereitung von Kaffee hat man vor allen Dingen darauf zu achten, daß derselbe nie kochen darf, weil dadurch der feine Geschmack verloren geht, sondern daß er nur gebrüht werden soll. Das Brühen des Kaffees kann auf drei verschiedene Arten vorgenommen werden.

1. Man bringt das nötige Wasser zum Kochen, schüttet den gemahlten Kaffee hinein, rührt ihn mit einem Löffel um und läßt ihn zugedeckt ein paar Minuten an der Seite des Herdes ziehen; dann schreckt man ihn mit etwas kaltem Wasser ab, damit sich das gemahlene Kaffeepulver schneller zu Boden setzt, und gießt den Kaffee langsam durch einen sauber gebrühten Beutel in die mit heißem Wasser ausgespülte Kanne.

2. Man schüttet den gemahlten Kaffee in einen sauber gebrühten Beutel oder einen mit Filterpapier ausgelegten Trichter, der in der Kaffeekanne hängt, und gießt brausend kochendes Wasser nach und nach darauf. Der erneute Aufguß darf immer erst erfolgen, wenn das vorher hineingegossene Wasser vollständig abgelassen ist. Auch darf man nie das Wasser mit einer Kelle auf den Kaffee schöpfen, weil es dadurch aus dem Kochen kommt, sondern muß es immer unmittelbar aus dem Topfe darauf gießen. Der Kaffebeutel muß stets sofort nach dem Brühen ohne Seife in reichlicher Menge häufig gewechselten Wassers ausgewaschen werden. Die zweite Art des Kaffeebrauens ist der ersten vorzuziehen, weil dadurch das Kaffeepulver mehr ausgenützt und das Getränk stärker wird.

3. Die Herstellung des Kaffees auf der Maschine ist jeder anderen Zubereitungsart noch vorzuziehen; für die Handhabung der verschiedenen Kaffeemaschinen ist jeder einzelnen eine Gebrauchsanweisung beigegeben.

Zu $\frac{1}{4}$ l guten Kaffees braucht man $\frac{1}{2}$ Lot = 10 g Kaffeebohnen. Der Zusatz von Kaffeegewürz, Feigenkaffee oder Bichorie zum Kaffeewasser ist nicht durchaus zu verwerfen, hat aber nur Einfluß auf die Farbe und nicht auf die Güte des Kaffees. Um Kaffee zu wärmen, setzt man niemals die Kanne unmittelbar aufs Feuer, sondern stellt sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt auf diese Weise den Kaffee heiß werden, nicht kochen.

760. Tee zu bereiten. Auf $\frac{1}{2}$ l Wasser rechnet man 2 g (einen gehäuften Teelöffel) Tee. Der Tee wird in einem irdenen oder Porzellengefäß mit etwas kochendem Wasser überbrüht und fest zugedeckt. Nach drei Minuten gießt man das übrige kochende Wasser hinzu, und nach wieder drei Minuten gießt man den Tee durch ein Sieb in eine mit heißem Wasser ausgespülte Kanne.

761. Schokolade. Zur Herstellung einer Tasse des Getränks rechnet man 30—40 g geriebene Schokolade. Die Schokolade wird in die heiße Milch geschüttet und diese unter Quirlen zum Kochen gebracht. Nach Belieben kann man die fertige Schokolade dann mit einem Eigelb abziehen.

762. Mandelmilch. 120 g abgezogene, geriebene Mandeln werden in 1 l Milch mit etwas Zucker aufgekocht. Die Flüssigkeit wird dann durch ein Haarsieb gegossen und mit 2—4 Eidottern abgezogen.

763. Bairischer Tee. 1 l starker heißer Tee wird mit eben soviel heißer Sahne vermischt, mit 8 Eidottern verquirlt und mit Zucker versüßt.

764. Rotweintee (Whist). Von 20 g Tee und $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser wird Tee bereitet und auf 500 g Zucker gegossen. Dann mischt man den Saft von 6 Zitronen sowie 3 Fl. Rotwein darunter und läßt das Getränk auf dem Feuer recht heiß werden, aber nicht kochen.

765. Eierwein (Whles). 1 l Rotwein und 1 l Wasser werden mit 250 g Zucker aufgekocht und mit 8 Eidottern

verquirlt. Wenn das Getränk recht schäumt, mischt man $\frac{1}{8}$ l Rum daran und reicht es in Gläsern.

766. Glühwein. 1 l Rotwein wird mit einem Stückchen Zimt und 120 g Zucker, 4 Eidottern und 4 ganzen Eiern verquirlt und dann auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse stark schäumt. Oder: 1 l Rotwein wird mit 10 g ganzem Zimt 10 g Nelken, einem Stück weißem Ingwer und 250 g Zucker bis kurz vor das Kochen gebracht, dann durch ein Sieb gegossen und sofort zu Tisch gegeben.

767. Rotweinpunsch. $\frac{3}{4}$ l Rotwein werden mit $\frac{3}{4}$ l Wasser aufgekocht und nach Geschmack gesüßt; dann gießt man $\frac{1}{4}$ l Rum daran und läßt den Punsch nun nicht mehr kochen. Er wird heiß zu Tisch gegeben.

768. Punsch von Weißwein (sehr gut.) Je nachdem man den Punsch leichter oder stärker liebt, rechnet man auf eine Flasche Weißwein eine Flasche Wasser oder auf zwei Flaschen Wein eine Flasche Wasser. Diese Mischung versüßt man mit weißem Kandiszucker, reibt die Schale einer halben Zitrone auf Zucker ab, fügt diesen zum Wein und gibt ganz wenig Zitronensäure und auf 2 Flaschen Wein $\frac{1}{8}$ l guten Cognak hinzu. Man läßt die Mischung recht heiß werden, aber nicht kochen, hält vor dem Auftragen einen glühenden Blättstahl einige Sekunden in den Punsch und gibt ihn sofort zu Tisch.

769. Einfacher Punsch. Auf 500 g Zucker gießt man 2 l kochendes Wasser und fügt den Saft von 3 Zitronen sowie $\frac{1}{2}$ l Rum hinzu. Nach Geschmack kann man auch die Schale von einer Zitrone auf etwas Zucker abreiben und dem Getränk zugeben, auch statt des Wassers 2 l leichten Tees auf den Zucker gießen.

770. Apfelsinenpunsch. Man bereitet einen Punsch nach voriger Nummer, verwendet aber anstatt 3 Zitronen nur 2 und fügt dafür dem Getränk den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine zu. Nach Geschmack kann man auch etwas Weißwein daran gießen.

771. Ungarweinpunsch (Petitpunsch). Die Schale einer Zitrone wird recht dünn abgeschält und mit kochendem Wasser übergossen. Nachdem dies ein wenig gezogen hat, gibt man Zucker in Gläser und füllt sie mit $\frac{5}{6}$ Zitronentee und $\frac{1}{6}$ Ungarwein.

772. Cierpunsch. Die Schale von 3 Zitronen wird recht fein abgerieben und mit 500 g Zucker und 15 Eidottern schaumig gerührt; nach und nach gibt man $\frac{1}{2}$ l Rum, den Saft der Zitronen und zuletzt 2 l kochendes Wasser, nach Belieben auch halb Wasser, halb Wein, daran und schlägt dann die Masse auf dem Feuer so lange, bis sie etwas dicklich wird und der Schaum in die Höhe steigt.

773. Grog. Dieses Getränk besteht aus kochendem Wasser, Zucker und Rum; das Mengenverhältnis von Wasser und Rum wechselt, je nachdem man das Getränk stärker oder schwächer haben will. Man bereitet den Grog in Gläsern, indem man erst Zucker und Rum hineingibt und dann kochendes Wasser daraufgießt.

774. Cier-Grog. $1\frac{1}{2}$ l Wasser werden mit 250 g Zucker und 10 Eidottern verquirlt und auf dem Feuer schaumig geschlagen; dann gießt man $\frac{1}{4}$ l Rum daran, quirlt den Grog noch ein wenig und reicht ihn in Gläsern.

Kalte Getränke.

775. Fruchtwasser (Simonade). 1 l frisches Brunnenwasser mischt man mit dem Saft von 1—2 Zitronen und süßt dieses Getränk mit 125 g feinem Zucker. Nach Belieben kann man dem Wasser auch etwas Weißwein zusetzen.

776. Zitronentrant (Imperial). 500 g Zucker, 30 g Weinstein säure und die fein abgeschälte Schale von 3 Zitronen übergießt man mit 2 l kochenden Wassers. Nachdem man noch den Saft der Zitronen darangegeben, läßt man das Getränk auf Eis erkalten.

777. Bischof. 2 grüne Pomeranzen schält man so dünn wie möglich und drückt den Saft aus. Schale und Saft werden mit 1 Flasche Rotwein vermischt und nach Geschmack gesüßt. Nachdem die Flüssigkeit einige Tage fest zugedeckt gestanden hat, gießt man sie durch ein Sieb und füllt sie in Flaschen. Oder: Sämtliche Zutaten werden, wie angegeben, in einem recht reinen Topfe vermischt und fest zugedeckt auf die heiße Herdplatte gesetzt, wo man das Getränk sehr heiß werden, aber nicht kochen läßt. Nach Verlauf von 2 Stunden nimmt man es vom Feuer, läßt es völlig erkalten und gießt es durch ein Sieb.

778. Kardinal. 1 l Weißwein vermischt man mit der dünn abgeschälten Schale einer Apfelsine und einer Pomeranze sowie 125 g Zucker und läßt den Wein gut verdeckt 24 Stunden kalt stehen. Vor dem Austragen werden die Schalen aus dem Wein entfernt.

779. Sandsturm. 1 l Weißwein vermischt man mit der sehr dünn abgeschälten Schale von 2 Zitronen und 125 g Zucker und läßt den Wein gut zugedeckt 24 Stunden stehen. Vor dem Austragen nimmt man die Schalen aus dem Getränk heraus.

780. Kalter Punsch. 1 l Weißwein wird mit $\frac{1}{4}$ l Rum, 125 g Zucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischt, nach einigen Stunden durchgegossen und kalt zu Tisch gegeben.

781. Königspunsch. $\frac{1}{2}$ l leichter Tee wird durch ein Haarsieb auf 100 g Zucker gegossen. Wenn der Zucker vollständig zergangen ist, gibt man 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Burgunder, 1 Flasche Arrak, $\frac{1}{4}$ Flasche Maraschino hinzu, mischt alles gut durch und läßt es, fest zugedeckt, kalt werden. Kurz vor dem Anrichten gibt man 1 Flasche Champagner an den Punsch.

782. Kniebein. In den schlanken Kelch eines Glases füllt man einen Likör, verschließt ihn durch ein ganz frisches, von allem Eiweiß befreites Eidotter und gibt einen anderen Likör darauf. Beliebte Zusammenstellungen sind: Rosenlikör—Maraschino; Cherry Brandy—Mlasc oder Goldwasser oder Pomeranze; Chartreuse, Curacao, Benediktiner—Kognak.

783. Mischwein (Boule, Bole) wird von leichtem Mosel-, Rhein- oder gutem Apfelwein bereitet, in welchem man Früchte, wie Apfelsinen, Zitronen, Erdbeeren, Pfirsiche, Ananas, oder feinduftige Blüten, wie Waldmeister, Marschall-Nel-Rosen, Reseda, ausziehen läßt.

Rheinischer Waldmeister (auf jede Flasche Wein ein Bündel) wird nur durch Abklopfen von der an den Wurzeln haftenden Erde befreit und ungewaschen an Zwirnsfäden mit den Köpfen nach unten in den Wein gehängt, so daß die Stiele nicht mit eintauchen, darf aber nur kurze Zeit, etwa 5—10 Minuten lang, ziehen; dann nimmt man ihn

heraus, gießt die übrige Menge vorher auf Eis gekühlten Weines hinzu und schmeckt die Bole nun mit etwas gelöstem Stückzucker vorsichtig ab. Maibole wird im Gegensatz zu den anderen Bolen meist ohne Schaumwein gereicht. Die Benutzung des fertig käuflichen Waldmeister-Auszuges ist weniger zu empfehlen. Von Marschall-Niel-Rosen (zwei auf eine Flasche) oder entsprechend ebensoviel ganz aufgeblühter Reseda nimmt man nur die Blüten (nicht die grünen Blätter) und läßt sie zwei Stunden mit einem Weinglase voll guten Kognaks ziehen, der dann dem eisgekühlten Wein zugefügt wird.

In Zucker eingekochte Früchte bedürfen nur kurzer Zeit zum Ziehen, da deren Wohlgeschmack bereits in der Hauptsache in ihren Zucker übergegangen ist und sich in diesem schnell mit dem Weine vermischt. Am besten verwendet man zur Bolenbereitung indes frische Früchte, die je nach ihrer Art vorbereitet werden.

Zitronen werden ungeschält in Scheiben geschnitten und entkernt; man rechnet auf 2 Flaschen Wein 1 Zitrone. Von Apfelsinen rechnet man auf jede Flasche Wein eine, nimmt die einzelnen Teilchen aus der Schale, pükt sie sauber ab, halbiert und entkernt sie; ein Viertel der Schale reibt man mit Stückzucker ab und fügt diesen dem Weine zu. Auch von Pfirsichen rechnet man auf jede Flasche Wein eine Frucht; die Pfirsiche werden geschält, entkernt und zerkleinert. Erdbeeren werden nicht gewaschen; Gartenerdbeeren werden vom Stiele befreit, die größeren zerteilt. Walderdbeeren sind wegen des stärkeren Wohlgeruchs beliebter; nie soll man sie Beeren zerquetschen. Von den ganzen Ananasfrüchten bekommt man in Feinkosthandlungen auf Wunsch auch Teile nach Gewicht; man rechnet auf jede Flasche Wein 85 g. Die Frucht wird geschält oder ungeschält zerkleinert. Sellerie (auf jede Flasche eine kleine Wurzel) wird geschält und in Scheiben geschnitten.

Die vorbereiteten Früchte bestreut man bereits mehrere Stunden vor dem Gebrauch reichlich mit Zucker, an den sie ihren Saft abgeben, und läßt sie gut zugedeckt stehen. 2 Stunden vor dem Gebrauch gibt man den Wein hinzu, wobei man aus jeder Flasche kostet, ob der Wein nicht nach

Pfropfen schmeckt. Dann schmeckt man die Bole vorsichtig mit in klarem Brunnenwasser gelöstem Stückzucker ab (gestoßener Zucker macht die Bole trübe), deckt das Gefäß sorgfältig zu, damit der Würzduft sich nicht verflüchtigen kann, und packt es reichlich in Eis. Man schütze auch die Bole vor anderen starken Gerüchen, stelle sie also z. B. nicht mit anderen Speisen usw. zusammen in den Eisschrank. Die Früchte bleiben in der Bole und werden öfters umgerührt. Sollte die Bole beim Abschmecken doch zu süß geraten sein, so füge man noch Wein hinzu. Im Zweifel schmecke man lieber herb ab und stelle in einem zierlichen Glasgefäß etwas von dem aufgelösten Zucker auf die Tafel, damit sich jeder nach Belieben nachsüßen kann. Die Bole muß — das ist die Hauptsache — kalt gereicht werden, aber wiederum auch nicht so kalt, daß der Geschmack darunter leidet. Kräftig schmeckende Bolen, z. B. Ananasbole, vertragen daher mehr Kälte als zarte, z. B. Maibole. Im letzten Augenblick gießt man noch gut gekühlten Schaumwein oder Selterwasser hinzu. Als Zuspeise gibt man Makronen, Haselnußwaffeln, Weingebäck in Form von Pilzen, kleine Kuchen aus Mürbeteig und Ähnliches.

Anhang.

Erklärung von Fachausdrücken und Fremdwörtern.

Abbrennen heißt, eine feuchte Masse, wie Eier und Mehl oder eingeweichte, ausgedrückte Semmel usw. in heißer Butter so lange rühren, bis alle Feuchtigkeit daraus verdunstet ist.

Ablöschen siehe Mehlschwitze.

Abwellen oder blanchieren heißt, Nahrungsmittel in kaltem oder kochendem Wasser ans Feuer setzen, aufkochen und abgießen.

Abziehen oder legieren heißt, Soßen, Suppen oder andere Flüssigkeiten mit Eidotter oder auch ganzen Eiern verrühren. Zu diesem Zweck gibt man das ganze Ei oder Eidotter in ein kleines Löffchen und gießt unter tüchtigem Quirlen etwas von der heißen Flüssigkeit daran, worauf man das so verquirlte Ei unter Rühren an die ganze Flüssigkeit gibt. Die so legierten Soßen und Suppen dürfen nun nicht mehr kochen, weil dadurch das Ei gerinnen und die betreffende Flüssigkeit ihr glattes Aussehen verlieren würde.

Kermes = Kermesbeersaft zum Rotfärben von Speisen. Kermes = Scharlachlaus.

Aspic = Gallert, Fleischsülze. S. auch Stand.

Auszugstoffe sind die Stoffe, die sich beim Braten entwickeln und dem Fleisch den Eigenduft verleihen.

Backfett ist geklärte Butter oder Schweineschmalz oder Palmin. Man kann auch eine Mischung von Butter, Schweineschmalz und ausgelassenem Rindernierentalg, alles zu gleichen Teilen, dazu verwenden.

Bain-marie siehe Wasserbad.

Baisers = Rüsse, ein Zuckerschaumgebäck mit Schlagahne.

Bechamel, Marquis de, Haushofmeister Ludwigs XIV., Erfinder der Bechamelsoupe.

Beefsteak = Rindstück, Rindschmitte.

Beisatz siehe Kompott.

Bekrusten siehe Panieren.

Biskuit (Bisquit) = Feinzwieback, engl. Zwieback.

Blanchieren siehe Abwellen.

Boeuf = Rind.

Boulette = Fleischklößchen.

Bowle (von bowl = Napf, Schüssel), der in einer Schüssel bereitete Weintrank oder Mischwein.

Rüfett = Speisenauslage; **kaltet** = kalte Küche.

Butter klären heißt, dieselbe zum Kochen bringen, ohne sie braun werden zu lassen und, nachdem sie vom Feuer genommen und ruhig geworden ist, den an der Oberfläche befindlichen Schaum abschöpfen und darauf die Butter vorsichtig klar vom Bodensatz in ein anderes Gefäß abgießen.

Der Bodensatz und der Schaum lassen sich zu Mehlschwizen weiter verwenden.

Chaudéau = Weinschaum, Weinsöße, warmer Eierwein.

Cochenille = Scharlachroter Farbstoff.

Confituren = Zuckerfrüchte; s. auch Omelette.

Couverture = Umhüllung für süßes Backwerk aus Kakaomasse mit Zucker, die man unter diesem Namen in den Konditoreien erhält.

Crème = Eiersulz, Rahmschaum.

Croquettes = groß gebadene Klößchen oder Bällchen von Fleisch, Fisch, Kartoffeln usw.

Crouton = gebadene Brotkruste, Röstschnittchen.

Dressieren heißt, einer zuzubereitenden Sache künstlich gute Form geben. Man wendet diesen Ausdruck hauptsächlich bei Geflügel an. Man dressiert Geflügel, indem man die Keulen an die Brust heraufdrückt, die Flügel auf dem Rücken kreuzt und nun mit gebrühtem, feinem Bindfaden das Tier mit oder ohne Speckplatten je nach Vorschrift umwickelt.

Einbrenne siehe Mehlschwize.

Einbröseln siehe panieren.

Extraktivstoffe siehe Auszugstoffe.

Farce = Füllsel.

Filet = Lende; auch (längliches) Schnitzel von Fleisch, Fisch usw.

Flammeri = kalte Speise aus Reis, Grieß oder Mehl.

Fleisch spicken heißt, es mit gleichmäßigen, der Länge nach geschnittenen Speckfäden, denn sonst reißen sie, mit der Spicknadel so durchziehen, daß die Fleischfasern immer quer auf der Nadel liegen; oder es mit keilförmig geschnittenen Speckstücken, die man in Pfeffer und Salz wendet, versehen, indem man mit einem schmalen, scharfen Messer kreuzweise Einschnitte in das Fleisch macht, diese mit dem Finger oder Kochlöffelstiel erweitert und die Speckteile hineinsteckt.

Fleisch vorbereiten heißt, es häuten, klopfen, wenn nötig spicken, salzen und wiegen. Man wiegt das Fleisch, um nach dem Gewicht die Bratzeit feststellen zu können.

Fleurons = Blätterteighalbmonde oder -schnittchen.

Fond = Fleischkraft, Fleischsaft, Dämpfsatz, Bodensaß.

Four, au = (im Ofen) gebraten, gebacken.

Frikandeau = gespickte, gebratene Kalbsnuß (Teil der Kalbskeule).

Frikassée = Schnittfleisch.

Garnieren = einfassen, umlegen, verzieren.

Gelatine = Trockengallert, Speiseleim.

Gelee = Gallert, Sülze, Dicksaft.

Gelieren = (in Kälte) erstarren, süßen, gerinnen.

Gewürzgabe besteht aus 6 Pfefferkörnern, 3 Gewürzkörnern und einem Lorbeerblatt.

Gratin, au = mit Kruste.

Grieben oder **Griewen** sind die ausgebratenen, aus zerlassenem Fett gewonnenen Fettwürfelchen.

Hachée (*Haché*) ist eine aus gewiegtem Fleisch hergestellte Speise, Hackbraten, Hackfleisch.

Heße = Wein.

Karamel = gebräunter Zucker (s. Zucker läutern).

Kompott (von *compositum*, Zusammengesetztes) = Beisaß oder Zuspeise von rohem oder gedünstetem Obst oder eingemachten Früchten.

Kotelett = Rippchen, Rippenstück.

Legieren siehe Abziehen.

Makkaroni = Röhrnudeln.

Marinade = Beize, Würzbrühe.

Marinieren = (wörtl.: in Seewasser legen) einlegen, einsäuern, einsalzen, beizen, mürbe machen.

Marmelade = Fruchtmus, Dauermus.

Mayonnaise — Eierölsoße.

Matronen = Zuckergebäck aus Mandelteig.

Mehlschwitze nennt man in Butter geröstetes oder geschwigtes Mehl. Die Butter wird zerlassen, das Mehl hineingeschüttet und gar geröstet, was man daran erkennt, daß kleine Bläschen aufsteigen, worauf man die Masse **ablöscht**, d. h. kochende Flüssigkeit damit langsam klar verrührt.

Mehl verquirlen heißt Mehl mit kalter Flüssigkeit glatt verbinden. Man gibt dazu die Flüssigkeit in ein hohes Gefäß, steckt den Quirl hinein, schüttet das Mehl auf die Flüssigkeit und quirlt stark, so daß beides sich verbindet, ohne daß Mehlknötchen entstehen.

Mixed pickles = scharfes Allerlei, gemischte Essigfrüchte.

Omelette = Eierkuchen; Omelette aux confitures = mit Eingemachtem: Frucht Eierkuchen; Omelette soufflée = aufgelaufener Eierkuchen.

Pain = Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischläse.

Panieren (von panis = das Brot) oder Einbröseln, Bekrusten nennt man das Einhüllen von Fleischstücken oder anderen eßbaren Gegenständen in Ei und geriebene Semmel. Die vorbereiteten Fleischstücke werden in zerquirtem Ei oder auch nur in Eiweiß gewendet und, nachdem sie gut abgelaufen sind, in geriebener, feingeseibter Semmel gewälzt. Die Umhüllung muß mit der Hand gut angeedrückt werden, weil sie sich sonst beim Braten löst. Bekrustete Fleischstücke dürfen vor und auch nach dem Braten nicht übereinander gelegt werden, weil dadurch die Umhüllung aufweicht.

Pastetengewürz ist eine Mischung von Pfefferkörnern, Gewürzkörnern, Lorbeerblatt, Nelken, Muskatblüte, alles fein gestoßen und durchgeseibt.

Pudding, eigentlich ein in ein Leintuch eingeschlagener Mehlkloß, auch feinere in einer Form bereitete Mehl- oder Fleischspeise.

Punsch (vom hindost. panch = fünf), ein Getränk aus fünf Bestandteilen: Wasser, Arrak, Tee, Zucker, Zitronen.

Püree = Brei, Mus.

Ragout (fin) = Mischgericht, Würzfleisch (feines).

Remoulade = Olivensoße.

Roastbeef = Roastbraten.

Roulade = Röllfleisch, Röllchen.

Rumpsteak = Rumpfstück.

Servieren = auftragen, anrichten; auch (Tisch) decken, bedienen, aufwarten.

Serviette = Mundtuch, Vortuch, Tellertuch.

Soufflé = Auflauf, s. auch Omelette.

Spiten siehe **Fleisch spicken**.

Stand ist eine kurz eingekochte, gallertartige Flüssigkeit.

Stand klären heißt, aus der Flüssigkeit durch Beigabe von zerquirtem Eiweiß die trübenden Stoffe entfernen. Man macht es folgendermaßen: Die laue Flüssigkeit wird mit dem zerquirten Eiweiß (auf 1 l 1 Eiweiß) aufs Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht, wobei man sie fortwährend mit dem Schaumlöffel hochzieht. Hat die Masse aufgeköcht, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie an lauwärmer Stelle ruhig stehen, bis sich der Schaum, der sich an der Oberfläche angesammelt hat, teilt und man die klare Flüssigkeit hindurchschimmern sieht. Nun gießt man die Masse langsam durch ein gebrühtes Tuch in ein anderes Gefäß. Sollte die Flüssigkeit nicht kristallhell ablaufen, so gießt man sie noch einmal durch dasselbe Tuch.

Suppengrün oder **Wurzelzeug** ist Selleriewurzel, Petersilienwurzel, Mohrrübe und Porree.

Timbale = gestürzte Pastete, Becherpastete.

Tranchieren heißt Fleischstücke regelrecht zerlegen, wobei man hauptsächlich darauf zu achten hat, daß man die Scheiben entgegen der Richtung der Fleischfasern aufschneidet.

Vorbereiten s. **Fleisch vorbereiten**.

Wasserbad oder **Bain-marie** ist ein Heißwasserbad, in welches man eine Speise stellt, um sie warm zu halten oder darin gar werden zu lassen. Will man sie darin gar werden lassen, so stellt man den Topf mit der betreffenden Speise in ein anderes Gefäß mit lauwarmem Wasser und quirlt sie so lange, bis sie im Wasser stehend, kochend und gar geworden ist.

Wurzelzeug siehe **Suppengrün**.

Zucker läutern heißt, Zucker mit Zusatz von Wasser klar kochen. Zu diesem Zweck zerschlägt man harten Zucker

in walnußgroße Stücke und gießt (auf jedes Pfund Zucker $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ l) Wasser darüber, worauf man die Masse aufs Feuer setzt. Die Lösung darf jedoch nicht eher zum Kochen kommen, als bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, sonst setzt er sich später als harte Masse ab. Während des Kochens muß der Zucker abgeschäumt werden, wodurch die unreinen Bestandteile daraus entfernt werden. Durch längeres Kochen ändert sich die Beschaffenheit des Zuckers, welche man in Grade einteilt:

Der erste Grad ist der nach dem Abschäumen.

Der zweite Grad ist erreicht, wenn der Zucker in breiten Tropfen vom Schaumlöffel fällt.

Der dritte Grad wird dadurch angezeigt, daß der Zucker in einem dünnen, kurzen Faden teils vom Schaumlöffel abfließt, teils sich sofort nach dem Löffel zurückzieht.

Der vierte und letzte Grad ergibt gebräunten Zucker (Karamel), welcher, mit kochendem Wasser versetzt, ein gutes Färbemittel für Suppen und Soßen ist.

Über die Speisenfolge.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß fertig zusammengestellte Speisenfolgen in der Wirklichkeit selten zur Anwendung kommen können, weil man immer die verschiedenen, in jedem Falle wechselnden Gesichtspunkte, wie z. B. den Geschmack der Gäste, die Kosten, die zur Verfügung stehende Zeit und anderes mehr berücksichtigen muß. Infolgedessen folgen hier nur einige Regeln, nach welchen jedermann sich ein Essen in einfacher sowohl als in reicherer Form zusammenstellen kann. — Ein einfaches Familiessen würde sich zusammensetzen aus Suppe, Fisch, Braten mit Beisatz. Bei einer reicheren Mahlzeit gibt man zwischen Suppe und Fisch noch Gemüse mit Beilage und nach dem Braten Eis oder einen warmen Pudding oder irgend eine andere süße Speise. Auch kann man sehr gut nach der Suppe ein kleines Zwischengericht, wie feines Würzfleisch in Muschelschalen oder Hummer mit Eierölsoße oder warme Pasteten usw. reichen. — Das Aussehen der einzelnen Gerichte spielt

bei der Speisenzusammenstellung ebenfalls eine große Rolle. Dunkel- und hellfarbige müssen immer abwechseln. So würde man z. B. nach einer Königinssuppe nicht Muschelfleisch, sondern lieber Pasteten geben, und zu feinem Würzfleisch besser eine Ochsenchwanzsuppe reichen. Anstatt des Bratens von Wild oder Schlachtieren kann man auch gebratenes Geflügel reichen. Will man beides in Anwendung bringen, so gibt man das Geflügel nach dem anderen Braten.

In Betreff der Getränke sei nur noch erwähnt, daß Rot- und Weißwein zum beliebigen Gebrauch auf der Tafel stehen müssen und daß zur Suppe ein schwerer süßer Wein in Gläsern gereicht wird.

Zum Überfluß seien hier noch einige

Beispiele

geboten, die sich nach obiger Anweisung beliebig vermehren, verändern und ergänzen lassen.

Frühling:

1. Krebsuppe, Spargelgemüse mit jungen Tauben, Hammelrücken, Beisatz, Salat.

2. Kräutersuppe mit verlornen Eiern, Lachs mit Olivensoße, Lende verziert, gebratene junge Hühner mit Salat, Rhabarber- oder Stachelbeerbeisatz.

3. Brühsuppe mit Klößchen, Hummer in Eierölsoße, Rostbraten mit gerösteten Kartoffeln und Meerrettich, gebratene Schnepfen, Stangenspargel, Hefenmehlspeise mit Früchten, Kaffee, Likör.

Sommer:

1. Schotenuppe, Hühnerschnittfleisch, Lendenbraten mit Gurkensalat, Kirschkuchen oder Stachelbeertörtchen.

2. Brühe mit Eierstich oder Klößchen und jungem Gemüse, Hammelrippchen mit grünen Bohnen, Pastete von Hecht oder Zander, Kalbsrücken oder Kule mit Salat und Fruchtbeisatz, Erdbeeren mit Schlagahne.

3. Königinssuppe, Pastetchen, Reh Rücken, Forellen blau mit frischer Butter, gebratene junge Gans mit neuen Kartoffeln und Salat, Obstbeisatz, Vanilleneis, Kaffee, Likör.

Herbst:

1. Tomatensuppe, gespickter Zander, Hirschbraten mit Apfelsmus oder Rebhühner mit Sauerkohl.
2. Rindsbrühe mit Nudeln, Seezunge mit Champignonsoupe, Gänsebraten mit Schmorkohl, Schokoladenspeise.
3. Geflügelsuppe, kleine Kalbschnitzel und gemischtes Gemüse, Pastete oder Fisch, Hasenbraten mit Sauerkohl und gerösteten Kartoffeln, Fruchtbeisatz oder Schaumspeise, Käse und Butter, Kaffee, Likör.

Winter.

1. Ochsenchwanzsuppe, römische Pasteten, Schweinslende oder Weißbraten, Apfelbeisatz.
2. Kalbskopfsuppe, Mal blau, Gemüse mit Fökelzunge, Fasan gebraten, Beisatz, Salat, Gänseleberpastete, Käse, Obst.
3. Brühe mit Markflößchen, Kaviarbrötchen, Schinken in Burgundersoupe mit gedämpften Maronen, Karpfen blau mit frischer Butter und Meerrettich, Putenbraten, Beisatz, Salat, Gefrorenes, Käsestangen oder Butter und Käse, Kaffee, Likör.

Küchentalender.

Die zuerst genannten Ewaren sind in dem betreffenden Monat am besten. Gemüse und Früchte sind in denjenigen Monaten, in denen sie einzulegen sind, durch Sperrdruck gekennzeichnet.

Januar.

Fleisch: Rind, Kalb, Hammel, Schwein.

Wild: Hirsch, Reh, Wildschwein, Kaninchen. — Gase.

Geflügel: Huhn, Puter. — Ente, Gans, Taub.

Fische: Barbe, Bars, Dorsch, Hecht, Karpfen, Schellfische Schleie. — Mal, Flundern, Hering, Kabeljau, Lachs, Seezunge, Wels.

Gemüse: Artischocken, Grünkohl, Braunkohl, Meerrettich, Kapunze, Rosenkohl, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Sellerie, Teltower Rübchen. — Blumenkohl, Kohlrabi, Mohrrüben, Spinat, Sauerkraut, Wirsingkohl.

Obst: Italienische Apfel, Apfelsinen, Zitronen, Haselnüsse.

Feinkost: Austern, Kaviar.

Februar.

Fleisch: Rind, Schwein. — Kalb, Hammel.

Wild: Damhirsch, Kaninchen. — Rehbock, Rothirsch.

Geflügel: Huhn, Puter, Schnepfe. — Taube.

Fische: Barbe, Bars, Dorsch, Karpfen, Kabeljau, Lachs (Salm), Schellfisch, Schleie, Seezunge, Seehecht, Zander. — Aal, Maräne, Wels usw.

Gemüse: Grün- und Braunkohl, Kartoffeln, Rosenkohl, Spinat, Schwarzwurzeln, Sauerkraut, Dauer- und Dörrgemüse. — Artischocken, Blumenkohl, Kohlrabi, Kohlrübe. Meerrettich, Mohrrüben, Kapunze, Rotkraut, Sellerie, Teltower Rübchen.

Obst: Apfelsinen. — Apfel, Birnen, Nüsse, Rosinen, Zitronen.

Feinkost: Kaviar. — Austern.

März.

Fleisch: Kalb, Zügel. — Rind, Hammel, Schwein, Kaninchen.

Geflügel: Huhn, Puter, Schnepfe, Wildente. — Taube, Birk- und Haselhuhn.

Fische: Dorsch, Forelle, Flunder, Kabeljau, Karpfen, Lachs, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Seehecht, Wels. — Bars, Hering.

Gemüse: Hopfenkeimchen, Kapunze, Sauerkraut, Schwarzwurzeln, Spinat, Morcheln. — Blumenkohl, Kartoffeln, Steckrüben, Meerrettich, Mohrrüben, Rosenkohl, Rote Rüben, Sellerie, Teltower Rübchen, Zwiebeln, Dauergemüse usw.

Obst: Apfelsinen, Mandarininen. — Apfel, Zitronen usw.

Feinkost: Austern. — Kaviar, Froschschenkel.

April.

Fleisch: Kalb, Lamm, Zügel. — Rind, Hammel, Schwein, Kaninchen.

Geflügel: Schnepfe. — Huhn, Puter, Taube.

Fische: Dorsch, Forelle, Kabeljau, Schellfisch, Schleie, Steinbutt, Seezunge. — Flunder, Lachs (Salm).

Gemüse: Hopfenteimchen, Radieschen, Kapunze, Rhabarber, Sauerampfer, Schwarzwurzeln, Spargel, Spinat, Morcheln. — Blumenkohl, Kartoffeln, Meerrettich, Mohrrüben, Rote Rüben, Sauerkraut, Sellerie, Kohlrüben, Teltower Rübchen, Dauergemüse usw.

Obst: Apfelsinen. — Apfel, getrocknetes Obst.

Feinkost: Hummern, Krabben, Kiebitzeier. — Austern, Kaviar, Froschschenkel.

Mai.

Fleisch: Rind, Kalb, Lamm, Zügel. — Hammel, Schwein, Kaninchen.

Wild: Hirsch.

Geflügel: — Huhn, Taube, Schnepfe.

Fische: Aal, Bleie, Forelle, neue Heringe, Seezunge, Steinbutt. — Kabeljau.

Gemüse. Brunnenkresse, Radieschen, Rhabarber, Sauerampfer, Schoten, Spargel, Spinat, Champignons, Morcheln. — Blumenkohl, Kohlrabi.

Obst: Erdbeeren. — Apfel, Apfelsinen.

Feinkost: Anchovis, Neunaugen, Hummern, Krabben, Krebse, Kiebitzeier, Waldmeister.

Juni.

Fleisch: Kalb. — Hammel, Lamm, Rind, Schwein, Kaninchen.

Wild: Hirsch.

Geflügel: Junge Hühner und Tauben. — Schnepfe.

Fische: Aal, Forelle, Hecht, neue Heringe, Seezunge, Steinbutt.

Gemüse: Blumenkohl, Kopfsalat, Rhabarber, Schoten, Karotten, Sauerampfer, Spinat, Spargel, Champignons.

Obst: Erdbeeren, Kirichen. — Grüne Stachelbeeren (als Beisatz).

Feinkost: Hummern, Krabben, Krebse.

Juli.

Fleisch: — Rind, Kalb, Hammel, Lamm, Schwein.

Wild: Hirsch. — Reh.

- Geflügel:** Ente, junge Gans, Huhn, Taube, Fasan. — Schnepfe.
Fische: Aal, Bars, Forelle, Hecht, Lachs, Seezunge, Steinbutt, Zander.
Gemüse: Artischocken, Blumenkohl, Bohnen, Endivien, Gurken, neue Kartoffeln, Kohlrabi, Kopfsalat, Mohrrüben, Schoten, Sommerrettiche, Champignons.
Obst: Kirschen, Erd-, Heidel-, Johannis- und Stachelbeeren.
Feinkost: Hummern, Krabben, Krebse.

August.

- Fleisch:** Wie im Juli.
Wild: Reh, Hirsch.
Geflügel: Huhn, Gans, Ente, Taube, Haselhuhn, Wildente. — Fasan, Schnepfe.
Fische: Hering und alle im Juli verzeichneten Fische.
Gemüse: Außer den im Juli aufgeführten Sorten noch Weiße Rüben, Rotkraut, Weißkraut, Wirsingkohl, Schalotten, Sellerie, Keizler und Steinpilze.
Obst: Aprikosen, Melonen, Pfirsiche, grüne Edelpfäumen, Himbeeren, Heidel- oder Blaubeeren, Johannisbeeren. — Kirschen, Stachelbeeren.
Feinkost: Hummern, Krabben, Krebse.

September.

- Fleisch:** Hammel, Rind. — Kalb, Schwein.
Wild: Gase, Hirsch, Reh.
Geflügel: Ente, Gans, Huhn, Puter, Taube, Fasan, Auer-, Birk-, Feld- und Haselhuhn, Krammetsvogel. — Schnepfe, Wildente usw.
Fische: Lachs, Seezunge, Schleie, Steinbutt, Zander. — Barbe, Bars, Wels, Sardinen.
Gemüse: Artischocken, Blumenkohl, Bohnen, Gurken, Kohlrabi, Mohrrüben, Rotkraut, Weißkraut, Wirsing, Zwiebeln, Keizler, Steinpilze.
Obst: Apfel, Ananas, Aprikosen, Birnen, Hagebutten, Kürbis, Melonen, Pfirsich, Pfäumen, Preiselbeeren, Quitten, grüne Edelpfäumen, Tomaten, Weintrauben.
Feinkost: Aустern, Hummern, Froschschenkel.

Oktober.

- Fleisch:** Hammel, Spanferkel. — Rind, Kalb, Schwein.
Wild: Gase, Wildschwein. — Reh.
Geflügel: Gans, Kapaun, Puter, Fasan, Birk-, Feld- und Haselhuhn. — Ente, Huhn, Taube, Wildente, Krammetsvogel.
Fische: Bars, Dorsch, Hecht, Karpfen, Lachs, Schellfisch, Schleie, Zander. — Barbe, Flunder, Seezunge, Wels.
Gemüse: Artischocken, Kohlrübe, Meerrettich, Kettiche, Rosenkohl, Sellerie, Teltower Rübchen, Weißkraut. — Brunnenkresse, Mohrrüben, Rotkraut, Schwarzwurzeln, Spinat, Steinpilze.
Obst: Apfel, Birnen, Maronen, Nüsse, Preiselbeeren, Quitten, Weintrauben. — Hagebutten, Kürbis, Melonen, Pfirsiche, grüne Edelplausen.
Feinkost: Austern, Anchovis, Kaviar, Sardellen, Froschschenkcl.

November.

- Fleisch:** Hammel, Rind. — Kalb, Schwein.
Wild: Wildschwein. — Gase, Hirsch, Reh.
Geflügel: Gans, Kapaun, Puter. — Huhn, Taube, Fasan, Birk- und Feldhuhn, Krammetsvogel, Schnepfe, Wildente.
Fische: Dorsch, Flunder, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Lachs, Schellfisch, Schleie, Zander. — Bars, Seezunge, Seehecht, Wels usw.
Gemüse: Artischocken, Endivien, Meerrettich, rote Rüben, Schwarzwurzeln, Sellerie, Spinat, Teltower Rübchen. — Blumenkohl, Mohrrüben, Kapunze, Kettich, Rosenkohl, Rotkraut, Steck- oder Kohlrüben.
Obst: Apfel, Maronen, Weintrauben. — Birnen, Nüsse, Quitten.
Feinkost: Austern, Kaviar, Anchovis, Neunaugen, Sardellen, Sardinien.

Im November ist Sauerkraut einzulegen.

Dezember.

Fleisch: Rind. — Kalb, Hammel, Schwein.

Wild: Wildschwein. — Gase, Hirsch, Reh.

Geflügel: Gans, Kapau, Puter, Fasan, Birk- und Haselhuhn, Wildente.

Fische: Bars, Dorsch, Flunder, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Lachs, Schellfisch, Zander. — Barbe, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Wels usw.

Gemüse: Braunkohl, Grünkohl, Kohlrüben, Kapunze, Rosenkohl, Teltower Rübchen, Wirsingkohl. — Artischocken, Blumentohl, Endivien, Meerrettich, Mohrrüben, Rotkraut, Sauerkraut, Weißkraut, Dauergemüse.

Obst: Apfel, Apfelsinen, Mandarinen, Feigen, Maronen, Nüsse. — Datteln, getrocknete Früchte usw.

Feinkost: Wie im November.

Einige allgemeine Regeln über die Reinigung von Kochgeschirr.

Rupfernes Kochgeschirr vermeidet man soviel als möglich; ist es aber nicht zu umgehen, so muß es wenigstens stark verzinnt sein. Auch hat man darauf zu achten, daß solche Gefäße nie aufs Feuer kommen, ohne daß der Boden hinlänglich mit Flüssigkeit bedeckt ist; denn sobald sich der leere Boden erwärmt, läuft das Zinn in kleinen Perlen zusammen und das Geschirr muß aufs neu verzinnt werden. Kupfergeschirr, welches täglich im Gebrauch ist, muß im Jahr viermal verzinnt werden. Saure Speisen in solchem Geschirr zu kochen, ist zu vermeiden, da Säure in Verbindung mit Kupfer Grünspan bildet. Kupferne Gefäße müssen sofort nach dem Kochen ihres Inhalts entleert werden und bleiben bis zur Reinigung mit Wasser gefüllt stehen.

Man reibt den zu reinigenden Gegenstand dann mit einem in feinen Sand und Laugen-Essig, Branntweingespüle oder saure Milch getauchten Lappen gleichmäßig nach einer Seite hin ab, spült ihn in klarem Wasser nach, trocknet ihn sorgfältig ab und poliert ihn mit einem Lederlappen nach.

Messinggeschirr. Messing ist eine Verbindung von Kupfer und Zink. Da ersteres den größten Teil ausmacht, so gilt

von Messinggeschirr alles das, was von Kupfergeschirr gesagt worden ist. Die Reinigung ist ebenso wie die von Kupfergeschirr, nur benützt man dazu anstatt feinem Sand weichen Behm, oder pußt es, nachdem es in heißem Sodawasser gereinigt ist, an der Außenseite mit einem der künstlichen Putzmittel (z. B. Geolin, Putzseife usw.).

Nickelgeschirr. Nickel ist ein sehr dauerhaftes und widerstandsfähiges Metall, bildet keine giftigen Salze und hält sich leicht blank. Man wäscht den zu reinigenden Gegenstand in heißem Sodawasser mit einem weichen Lappen oder Bastwisch ab, spült ihn in heißem, klarem Wasser nach und trocknet ihn sorgfältig ab. Um den Glanz zu erhöhen, kann man ihn nun, aber nur auf der Außenseite, überpußen. Als Putzmittel verwendet man Schlemmkreide oder Wiener Kalk, in Salmiak oder gutem Spiritus aufgelöst. Man trägt mit einem Leinenläppchen das Putzmittel auf den zu reinigenden Gegenstand auf, läßt ihn damit ein paar Minuten stehen, reibt ihn ab und pußt ihn nun zuerst mit einem wollenen und dann mit einem Lederlappen blank.

Eisengeschirr muß stets besonders rein und trocken gehalten werden, damit sich kein Rost darauf ansetzt. Hat man es nicht täglich im Gebrauch, so ist es ratsam, das Geschirr mit einer Speckschwarte abzureiben, um es dadurch vor Rost zu schützen. Zur Reinigung wird es nur in heißem Sodawasser mit Sand und Bastwisch geschauert und gut gespült, die emaillierte Innenseite wird ausgetrocknet und das Geschirr zum Trocknen in die Röhre gestürzt.

Kochgeschirr aus Blech hat den Vorzug, daß es sich ungemein schnell erhitzt, doch darf man Speisen nicht lange darin aufbewahren, weil das Geschirr den Geruch der betreffenden Speisen leicht annimmt und die Speisen sich verfärben. Den zu reinigenden Gegenstand taucht man in heißes Sodawasser und läßt ihn ein paar Minuten darin liegen, wodurch die daranhaftenden Fettheile gelockert werden. Dann nimmt man ihn auf eine feste Unterlage und reibt ihn mit einem Lappen oder Bastwisch, welchen man erst in das heiße Sodawasser und dann in gesiebten Sand getaucht hat, von innen und außen ab. Darauf wird der betreffende Gegenstand heiß gespült und abgetrocknet. Hat

man nun Geräte, die nicht täglich gebraucht werden, sondern mehr als Zierat dienen, so kann man ihren Glanz noch erhöhen, indem man die Außenseite in derselben Weise wie beim Nidelfgeschirr nachputzt.

Emailgeschirr ist das wegen seiner Billigkeit und Haltbarkeit und wegen der Leichtigkeit seiner Reinigung beliebteste Kochgeschirr. Es wird mit einem Bastwisch in heißem Sodawasser gereinigt. Wenn Speisereste sich sehr in den Töpfen angesetzt haben, so ist es zu empfehlen, die Töpfe mit einer Lösung von Pottasche und Chlor auszukochen. Wenn das Email beginnt abzublattern, ist große Vorsicht geboten, da die kleinen Splitterchen leicht Schaden in den Därmen anrichten können.

Aluminiumgeräte, ihrer Luftbeständigkeit und Leichtigkeit wegen geschätzt, reinigt man in heißem Wasser durch Abreiben mit einem geseiften oder in feinen Sand getauchten Wollappen, Abtrocknen und Nachputzen mit einem weichen Leder. Aluminium darf niemals mit Soda in Berührung kommen.

Britanniametallgeräte reinigt man durch Abwaschen in heißem Sodawasser und Nachputzen mit weichem Lederlappen.

Silberzeug muß in heißem Wasser, am besten in dem Kochwasser von Kartoffeln oder, wenn das Geschirr fettig ist, in Sodawasser gewaschen werden. Dann trocknet man es und reibt es mit einem Lederlappen nach. Von Zeit zu Zeit ist das so gereinigte Silber zu putzen. Dazu trägt man mit einem Wolläppchen gute Silberseife in dünner Schicht auf das Gerät auf, läßt es eine Weile stehen, spült es in heißem Wasser, reibt es dann blank und ledert es nach. Schwarze Flecke an Silbergeschirr lassen sich durch Auftragen und Abputzen eines Breies von Schlemmkreide und Salmiak entfernen.

Aus Holz hergestellte Kochgerätschaften wie Löffel, Quirle, Bretter usw. werden nach dem Scheuern mit feinem Sand an der Luft getrocknet. In der Wärme getrocknete Holzachen ziehen sich krumm und springen. Sollte es nötig sein, zur Reinigung Seife zu nehmen, so ist es gut, etwas Essig in das Spülwasser zu gießen, durch den der Seifengeschmack beseitigt wird.

Gläser zu reinigen. Alle Gläser werden in möglichst heißem Wasser mit einem Gläserpinsel gewaschen, gespült und mit einem Leinentuche noch warm ausgetrocknet.

Wasserflaschen zu reinigen. Haben Wasserflaschen einen gelben Anfaß, der sich sehr leicht durch eisenhaltiges Wasser bildet, so stülpt man die Flaschen über einen angezündeten Schwefelstaden und läßt sie so lange stehen, bis sie sich mit Schwefeldampf gefüllt haben, oder man spült sie mit Salzsäure aus. In beiden Fällen werden sie nachher mit heißem Sodawasser ausgewaschen und nachgespült. Bekannte Reinigungsmittel für Flaschen sind auch zerkleinerte Eierschalen oder rohe Kartoffelschalen, die mit Salz und Wasser zusammen in der zu reinigenden Flasche geschüttelt werden. Die Flasche wird dann mit heißem Wasser nachgespült.

Bierflaschen zu reinigen. Vor allen Dingen dürfen Bierflaschen nicht mit Meigen stehen bleiben, sondern müssen, sobald sie ausgegossen worden sind, mit kaltem Wasser ausgespült werden. Bei der Reinigung läßt man sie in möglichst warmem Wasser sich zur Hälfte füllen, schüttet Schrotkörner hinein, hält die Öffnung mit der Hand zu und schüttelt die Flaschen tüchtig, worauf sie in viel klarem Wasser gespült und dann verkehrt in einen Korb zum Auslaufen gestellt werden. Die Schrotkörner schüttet man immer aus einer Flasche in die andere und verwahrt sie zuletzt zu weiterem Gebrauch.

Behandlung der Bestecke. Bei Reinigung der Messer und Gabeln ist zu beachten, daß die Griffe niemals mit dem Wasser in Berührung kommen sollen, sondern nur mit feuchtem Tuch abgewischt und sofort trodengerieben werden. Die Klingen der Messer und Zinken der Gabeln wischt man mit nassem Lappen ab, reibt sie trocken und pußt sie nun, entweder auf fester Unterlage mittelst eines Korkens und wenig mit Spiritus zu Brei verrührtem Pußpulver, oder durch Hin- und Herreiben auf dem Messerpußbrett, das mit trockenem Pußstein bestreut ist, blank. Nach dem Pußen werden die Bestecke mit sauberem Tuch abgewischt, wobei darauf zu achten ist, daß besonders zwischen den Zinken der Gabeln alle Spuren des Pußmittels entfernt werden. Die Arbeit des Besteckpußens wird erleichtert durch Anwendung einer der vielen im Handel zu habenden Pußmaschinen.



Handliche Maße.

- 20 g Butter = 1 gehäufte Teelöffel.
25 g Graupe = 1 gehäufte Eßlöffel.
20 g Reis = 1 flache Eßlöffel.
20 g Mehl = 1 mäßig gehäufte Eßlöffel.
1 große Obertasse = $\frac{1}{4}$ l.
 $\frac{1}{4}$ l Reis = 225 g.
 $\frac{1}{4}$ l Grütze, Kartoffelmehl = 100 g.
 $\frac{1}{4}$ l Graupe = 200 g.
 $\frac{1}{4}$ l Zucker = 175 g.
 $\frac{1}{4}$ l Erbsen = 185 g.
 $\frac{1}{4}$ l Salz = 160 g.
 $\frac{1}{4}$ l Wasser, Milch, Essig, Wein, Fruchtfaß = 250 g.
1 Blechlot ungebrannter Kaffee = 20 g.
1 Blechlot gebrannter Kaffee = 19 g.
-

Inhalt nach Stichwörtern.

Die offenen Ziffern weisen auf die Nummern der Kochvorschriften hin, die eingeklammerten sind Seitenzahlen.

Mal	290, 294—298	Aspik	(S. 254)
Malpastete	491	Aufbewahren, Einlegen, Einsochen	(S. 230)
Abbrennen	(S. 254)	Aufläufe 517—528 (S. 169, 10)	
Ablöschen	(S. 254, 257)	— Zubereitung	498
Abwellen	(S. 254)	Au four	(S. 256)
Abziehen	(S. 254)	Aufschnitt	(S. 159)
Albertkäs	658	Aufschnittpastete	497
Alfermes	(S. 254)	Au gratin	(S. 256)
Allerlei, ausgebackenes	669	Ausbaden	662
Alpenrose	564	Ausbackfett	662, 663
Aluminiumgeräte	(S. 268)	Ausgebackenes Allerlei	669
Ananas einlegen	718	— Backwerk	(S. 217)
Ananasgallert	554	Auszugstoffe	(S. 254)
Ananasschaum	568		
Anchovisbutter	473	Babe s. Kapfkuchen	
Anisplätzchen	680	Backfett	662, 663 (S. 254)
Apfel gedämpft	442, 443	Backhähnchen	265
Apfelauflauf	526	Backobst	447, 448
Apfelbettelmann	512	Backpulver	585, 599, 600
Apfelbrotsuppe	53	Backware	(S. 195)
Apfeldauermus	747	Backwerk, verschiedenes und Pfefferkuchen	(S. 220)
Apfelsfüllung	516	— ausgebackenes	(S. 217)
Apfelgallert	738	Bain-marie	(S. 254)
Apfelloße	422	Baisers	677 (S. 254)
Apfelkuchen	589	Barbe	305
Apfelmarmelade	747	Bars	305
Apfelmus	444	Bauernessen	388
Apfelreis	513	Baumstamm	612
Apfelsalat	469	Bayerischer Tee	763
Apfelspeise	506, 563	Béchamel	(S. 254)
Apfelsuppe	60	Béchamelsoße	106, 170
Apfeltorte	640	Becherpastete	324
Apfelsinenauflauf	522	Beefsteak 154—156 (S. 254)	
Apfelsinencreme	562	Beefstea	7
Apfelsinenpunsch	770	Beiguß	87 (S. 42, 7)
Apfelsinensalat	469	Beisatz	(S. 255)
Apfelsinenschaum	562	Bekrusten	(S. 255)
Aprikosen in Zucker	718, 741	Besteck	(S. 269)
Aprikosenauflauf	525	Bettelmann	512
Aprikosengallert	554	Beutelloß	421
Arme Ritter	409, 410		
Artischocken	367		

Bierflaschen (S. 269)
 Bierkalteschale 64
 Biersuppe 54, 55
 Birnen, gedämpft 441
 — mit Fleisch 446
 — einlegen 739
 Bischof 777
 Biskuit (S. 255)
 Biskuitrolle 613
 Biskuittorte 610, 611
 Blanchieren (S. 255)
 Blätterteiggebäck 632—636
 (S. 210)
 Blätterteigpasteten 487—493
 Blattsalat 450
 Blaubeeren 437
 Blechgeschirr (S. 267)
 Blechtuchen 589
 Blumenkohl 359, 360, 713
 Blumenkohlsalat 455
 Blumenkohlsuppe 14
 Blutwurst 231, 232
 Böhmischer Kuchen 621
 Boeuf à la mode 147 (S. 255)
 Bohnen, grüne 368, 713, 756
 — eingelegte 370
 — getrocknete 371
 — in Zucker und Essig 756
 — einsalzen 713
 — weiße 401—403
 Bohnensalat 457, 462
 Bohnensuppe 27
 Bole 783 (S. 255)
 Bombe 704
 Bouletten 137 (S. 255)
 Borsle 783 (S. 255)
 Braten 133
 Brathecht 301
 Bratheringe 314
 Bratkartoffeln 388, 389
 Bratlinge (S. 8)
 Bratwurst 234, 235
 Braunbiersuppe 54
 Braune polnische Soße 115
 Braune Specksoße 116
 Braunkohl 363
 Braunschweiger Kapstuchen 594
 Brausepulverkuchen 598

Brausepulverspeise 508
 Brechbohnen 369
 Brezeln 647, 648
 Britanniametallgeräte (S. 268)
 Brotpudding 538
 Brotspeise 507
 Brotsuppe 52, 53
 Brottorte 609
 Brühe (S. 18)
 Brühe, klare 1
 Brühkartoffeln 394
 Brühreis 409
 Brühsuppe mit Einlauf 6
 — mit Graupen 2
 — mit Nudeln 5
 — mit Reis 3
 — mit Sago 4
 Brühwürstchen 235
 Büfett, kaltes 470 (S. 255)
 Bunte Schaumspise 580
 — Schüssel 483, 470, 471
 Burgundersoße 113
 Butterflären (S. 255)
 — im Kriege (S. 7)
 Butternudeln 78

 Champignons 384
 — einlegen 715
 Champignonssoße 99
 Charlotte, Obst- 639
 Chaudeau 117 (S. 255)
 Cochenille (S. 255)
 Confitüren (S. 255)
 Couvertüre (S. 255)
 Cremes 557—584 (S. 182, 255)
 — zur Tortenfällung 626, 627
 Croquettes (S. 255)
 — von Kalbsmilch 190
 — von Kartoffeln 392
 Croutons 85 (S. 255)
 Cumberlandsoße 129

 Dämpftraut 364
 Dampfnudeln 417
 Dänische Schüssel 483, 470, 471
 Dauergemüse 346
 Dauerplätzchen 650
 Dillsoße 102

Diplomatenspeise	584
Dörrgemüse	346
Dorsch	290, 291
Dressieren	(S. 255)
Edelpflaumen	438, 743
Eier, Allgemeines	329
— Aufbewahrung	330
— im Kriege	(S. 6, 7)
— Zubereitung	331—344
Eiergraupe	68
Eiergrog	774
Eierkäse	82
Eierkringel	652
Eierkuchen	336—342, 532
Eierblöße	124, 125, 126
— mit Senf	127, 128
Eierpunsch	772
Eierschaum s. Schaumspeisen	
Eierspeisen	(S. 119)
Eierstich	82
Eierwein	765
Einbrenne	87 (S. 255)
Einbröseln	(S. 255)
Eingebrannte Kartoffeln	395
Eingebrannter Reis	410
Einlochen der Gemüse und Früchte	(S. 231)
Einlagen in Suppen	66ff.
Einlauf	80
Einlauffuppe	6
Einlegen von Obst 720 (S. 233)	
Eisbein	226
Eisbereitung	(S. 226)
— Allgemeines	696
— Allerlei Eis	697—709
Eisengeschirr	(S. 267)
Emailegeschirr	(S. 268)
Endivienalat	452
Enten vorzubereiten	260
Entenbraten	277, 278
Enten, wilde	287
Entenklein (Geschnörr)	279
Entenkleinsuppe	11
Entenschwarzsauc	276
Entenweißsauc	280
Erbsen, Bohnen, Linsen (S. 140)	
Erbsen	399, 406, 713

Erbjensuppe	25, 26
Erdbeeren als Beisatz	430
— einzulegen	718, 726
Erdbeerauflauf	528
Erdbeercreme	578
Erdbeereis	706
Erdbeergallert	555
Erdbeerkalteschale	65
Erdbeermus	748
Erdbeersaft	734, 735
Erdbeerschaum	578
Erdbeertorte	641
Erdrüben	362
Ernährung	(S. 12)
Essigbohnen	756
Extraktivstoffe	(S. 255)
Fachausdrücke	(S. 254)
Falleier	83
Falscher Hase	138
Falsche Reheule	199
— Schildkrötensuppe	40
— Schokoladensuppe	50
Farce 73, 137, 142, 267, 318 496	(S. 255)
Fasan	285, 286
Feine Leekuchen	644
Fettmangel	(S. 6)
Filet	(S. 255)
— garniert	153
— von Rind	152—154
— von Schwein	219, 220
Filetbeefsteak	153
Fische	(S. 107)
— Allgem. über die	290
— blau	294
— in Sülze	322
— vorzubereiten	292
— zu kochen	293
Fischfüllsel	318
Fischklößchen zur Suppe	72
Fischklöße	318
Fischkoteletten	319
Fischmayonnaise	321
Fischpastete	490, 491
Fischsalat	320, 321
Fischschnigel	319
Fischsuppe	30

Flammeris	540—545
	(S. 182, 255)
Flecken	67
Flecke, Königsberger	160
Fleisch, Allgemeines	131
— Aufbewahrung	132
— Zubereitung	133
— ansetzen	(S. 18)
— braten	133
— klopfen	131
— kochen	133 (S. 18)
— pökeln	239
— schmoren	133
— schneiden	136
— spicken	(S. 256)
— vorbereiten	(S. 256)
Fleischbrötchen	137, 155
Fleischextrakt	87, (S. 19)
Fleischfüllsel 73, 137, 142, 267	
Fleischgerichte im Kriege (S. 7)	
Fleischklößchen zur Suppe 73	
Fleischmus	142, 143
Fleischpastete	486—497
Fleischpudding	139
Fleischreste zur Nudelfüllung 69	
Fleischsalat	144
Fleurons	635 (S. 256)
Fliedermus	445
Flunder	290, 312
Fond	(S. 256)
Forelle	293, 294
Four, au	(S. 256)
Französischer Pfefferkuchen 687	
Fremdwörter	(S. 254)
Frikandeau	167 (S. 256)
Frikassée	(S. 256)
— von Huhn	263
— von Kalbfleisch	191
Frikasséesoße	105
Friko	227
Frösche	(S. 107)
Froschkeulen	328
Früchte einlegen 710 (S. 231)	
Fruchteierkuchen	341, 342
Fruchteis	705—709
Fruchtgallert	550—556
	(S. 182)
Fruchtmus	746—751

Fruchtsaftsoße	123
Fruchtsoße	122
Frühlingskuchen	474
Frühstücksbrotchen	340
Füllsel 73, 137, 142, 267, 318, 496	
Füllung zu Krebsnasen	86
— von Torten 626, 627, 750	
Fürst-Pückler-Eis	698
Gallert von Früchten 550—556	
— von Schwein	225
— zum Verzieren	482
Galuschel	382
Gans vorzubereiten	260
— fette zu braten	270
— junge zu erkennen	259
— — zu braten	271
Gänsebrust zu pökeln	241
Gänsefett	270
Gänseklein (Geischnörr) 272, 273	
Gänseklein-Suppe	11
Gänseleber braten	275
Gänseleberpastete	281
Gänseleberwurst	238
Gänseleberzwazauer	276
Gänsejülze	274
Gänseweißsauer	274
Garnieren	(S. 256)
Gebäck	585, 632 (S. 10)
— Warmbrunner	649
Geflügel, zahmes	(S. 94)
— wildes	(S. 104)
— vorzubereiten	260
— junges zu erkennen	259
Geflügelbrötchen	288
Gefüllte Hühner	264
Gefüllte Äugeln	653
— Taschen	656
Gehirn und Nieren	187
Gehirnpastete	493
Gehirnschnitten	485
Gehirnsuppe	35
Gefröse	167
Gelatine	550 (S. 256)
Gelees 550—556 (S. 182, 256)	
— Zubereitung	550
— zum Verzieren	482
Gelieren	(S. 256)

Gemengte Speise	263
Gemüse, Das (S. 124)	
— Allgemeines	345
— Einkochen 712—719 (S. 231)	
— Dauergemüse	346
— im Kriege (S. 7)	
Gemüserollen, gefüllt	358
Gemüsesalat	460
Gemüsesuppe	17, 20
Genußmittel (S. 16)	
Gerösteter Reis	412
Gerührte Kuchen 601 (S. 201)	
Geschlingesuppe	12, 13
Geschnorr	11, 272, 273, 279
Gespritzte Leekuchen	646
Getränke, warme (S. 246)	
— kalte (S. 250)	
Getreidegerichte (S. 142, 9)	
— Allgemeines	404
Gewürzgabe (S. 256)	
Gewürze (S. 16)	
Gläser reinigen (S. 269)	
Gleichgewichtspudding	531
Glühwein	766
Gratin, au (S. 256)	
Graupe	405 (S. 9)
Graupensuppe	2, 9, 46
Graupenwurst	231
Grieben (S. 256)	
Grießbrei	408
Grieß lammeri	541
Grießlöschchen	74
Grießtuchen (S. 10)	
Grießpudding	532
Grießschaum (S. 10)	
Grießspeise	503
Grießspeisen, kalte (S. 182)	
Grießsuppe	42
Grießwürfel	84
Griewen (S. 256)	
Grog	773, 774
Grundsoße	87
Grüne Bohnen	368
— einzusalzen	713
— einlegen in Zucker und Essig	756
Grüne Edelpflaumen 438, 743	
Grüne Erbsen	713

Grünkohl	363
Grünzeug (S. 124)	
Grüße	546—548
Gulasch	151
Gurken einlegen 711, 753—756	
— in Zucker	753
— gefüllt	374
— geschmort	373
Gurkensalat	456, 464
Gurkensoße	89
Gaché s. Haschee	
Gachbraten	138
Gäckerle	476, 477
Hafergrüßsuppe	43
Hafermehlsuppe	44
Hagebuttenmus	751
Hagebuttensuppe	61
Haltbarmachen durch Salz (S. 230)	
Hammel, der (S. 73)	
— Einteilung	196
— Erkennungszeichen	197
Hammelbraten 199, 200, 202, 204	
Hammelfleisch zu kochen	198
— geschmort	201, 207, 208
Hammelfeule	199—201
Hammeltagout	205
Hammelryppchen	204
Hammelrycken	202, 203
Hammelryckfleisch	205
Hammelryunge	206
Händliche Maße (S. 270)	
Haschee 142, 143, 166 (S. 256)	
Hasche, falscher	138
— geschmort oder gedämpft	247
Hasen, junge zu erkennen	244
— vorzubereiten	245
Hasenbraten	246
Hasenfleisch oder Hasenpfeffer 248	
Hasenpastete	495
Haselnußstangen	660
Hasenblase	550
Hauschlächtereie (S. 82)	
Hecht	290, 293, 299 — 303
Hechtpastete	490
Hefengebäck	585 (S. 195, 10)
Hefenlöße	416

Hefenmehlspeise	515	Johannisbeeren als Beisatz	432
Hefenstück ansetzen	586	— gedämpft	433
Hefenteig	588	— einzulegen	718, 729
Hefepflinsen	339	Johannisbeercreme	579
Heidelbeeren, gedämpft	437	Johannisbeergallert	731, 732
Hering	290, 313—317	Johannisbeersaft	733
Heringshäckerle	476	Johannisbeerschaum	579
Heringskartoffeln	397	Früh-Stew	207
Heringströllchen	315	Italienischer Reis	412
Heringssalat	467	— Salat	468
Heringssosse	95	Kabeljau	291
Hesse	(S. 256)	Kaffee rösten	758
Himbeerauflauf	527, 528	— kochen	759
Himbeercreme	566	Kaffee-creme	577
Himbeeren als Beisatz	431	Kaffee-Eis	699
— in Zucker	730	Kaffeekuchen	595
Himbeergallert	732	Kaffeefchaum	577
Himbeermus	748	Kafes s. Keks	
Himbeersaft	736, 737	Kalb, das	(S. 62)
Himbeerschaum	566	— Einteilung	162
Himbeertorte	641	Kalbfleisch, Erkennungs-	
Himmelreich, schlej.	448	zeichen	163
Hirsch	255	— zu kochen	164
Hirse	406, 407	— zu schmoren	180
Holländische Sose	107, 108	— mit Reis	410
Hollundermus	445	Kalbfleischfrittasse	191
Holzgeräte	(S. 268)	Kalbfleischklops	165
Honigtuchen	688, 694	Kalbfleischpastete	488
s. auch Pfefferkuchen		Kalbsbraten	168—174
Hopfenfeinchenalat	454	Kalbsbratenragout	169
Huhn in Sülze	262	Kalbsbrust	180, 181
— mit Reis	266	Kalbsfüße	195
Hühner vorzubereiten	260	Kalbsgehirn	185, 186, 486
— junge zu erkennen	259	Kalbsgefroße	167
— — zu kochen	261	Kalbskeule	168
— — zu braten	264	Kalbskopf	192, 193
— — zu baden	265	Kalbskopfsuppe	40
Hühnerschnittfleisch	263	Kalbskoteletten	173, 174, 177
Hühnerpastete	487	Kalbsleber	182—184
Hühnersuppe	8, 9	Kalbslungenmus	166
Hülsenfrüchte, Die	(S. 139)	Kalbsmilch	188—190
— Allgemeines	398	Kalbsmilchsuppe	34
Hummern	326, 327	Kalbsnieren	187
— mit Eierölsoße	327	Kalbsnierenbraten	179
Hummersoße	111	Kalbsrippchen	173, 174
Jägeressen	227	Kalbsrücken	172
Imperial	776	Kalbsstücken gehakt	177

Kalbschnitzel 171, 178
 Kalbsuppe 33
 Kalbszunge 194
 Kalbdaunen 159
 Kalte Getränke (S. 250)
 Kalte Küche 470
 Kalte Schüsseln (S. 159)
 Kalter Punsch 780
 Kaltes Büfett 470
 Kalteschale 63—65
 Kandierete Nüsse 614
 Kaninchen 249
 Kapernsoße 100
 Karamel (S. 256)
 Karamelschaum 576
 Kardinal 778
 Karotten 349, 713
 Karpfen 290, 293, 304
 Karpfenpastete 490
 Kartoffelauflauf (S. 8)
 Kartoffelbällchen 392
 Kartoffelbrei 393
 Kartoffelgerichte (S. 135)
 Kartoffelgriß (S. 8)
 Kartoffelklöße 426—428 (S. 9)
 Kartoffelmehlflammeri 543, 547
 Kartoffelmehlkuchen 600
 Kartoffelmehlweise 500
 Kartoffeln, Allgemeines 386
 — zu kochen 387 (S. 8)
 — gebratene 388, 389 (S. 9)
 — roh gebackene 390
 — gerührte 393
 — eingebrannte 395
 — saure 396
 — in Brühe 394
 — mit Sering 397
 Kartoffelpfannkuchen 672
 Kartoffelpudding 529
 Kartoffelpuffer 391
 Kartoffelsalat 466
 Kartoffelspeise 501
 Kartoffelsuppe 24
 Käsebutter 471
 Käsefüllung 69, 516
 Käsekeulchen 673
 Käseklöße 425
 Käsekuchen 589

Käsepumpernidel 478
 Käsestangen 651
 Kastanien 376
 Kaviar 460, 481
 Reis 658
 Kermes s. Altkermes
 Kiebitzeier 344
 Kirschcreme 567
 Kirscheis 708
 Kirschen gedämpft 436
 — einzulegen 718, 721—723
 Kirschmus 749
 Kirschschaum 567
 Kirschsuppe 60
 Klopse 137, 165
 Klößchen in Suppen 70—78
 Klöße 418—428 (S. 9)
 Knickebein 782
 Knochenverwendung 133
 Knödel s. Klöße
 Kochgeschirr (S. 266)
 Kochliste (S. 19)
 Kochobst (S. 149)
 Kochvorschriften (S. 18)
 Kohlrabi 354, 355
 Kohlrüben 362
 Kompott (S. 256)
 Konfitüren (S. 255)
 Königinuppe 9
 Königsberger Fleck 160
 Königskuchen 604
 Königspunsch 781
 Konserven 346
 Konservieren s. Aufbewahren
 Kopfsalat 450
 Korinthenschnitte 645
 Kotelett s. Rippchen (S. 256)
 Krabbensoße 112
 Kraftsuppe 7
 Krametsvögel 289
 Krankensuppe 10, 58
 Krausgebackenes 665—667
 Kräuteruppe 19
 Krautsalat 461
 Krebs 323, 324 (S. 107)
 Krebsbutter 325
 Krebsnasenfüllung 86
 Krebssoße 110

Krebsuppe	32	Mafronentorte	676
Kriegsmchl (S. 6)		Mandelauflauf	517
Krusteln von Kalbsmilch	190	Mandelbrezeln	647
Küche, kalte	470	Mandelcreme	558
Kuchen, gerührte	601	Mandeleis	701
Kuchenbaden	587	Mandelfuchen	589
Küchenkalender (S. 261)		Mandelmilch	762
Küchenzettel (S. 260)		Mandelschaum	558
Kugeln, gefüllte	653	Mandelspeise	505
Kuheuter	161	Mandelstorte	606, 607
Kümmelsoße	94	Marinade, marinieren (S. 256)	
Kupfergeschirr (S. 266)		Marfkloßchen	77
Kürbis in Zucker	740	Marmelade 747—751 (S. 257)	
Kürbisbrei	375	Maronen	376
Kürbisreis	514	Martinshörner	591
Kürbisuppe	62	Marzipan	678
		Marzipantörtchen	679
Lachs	290, 293, 306—308	Maße, handliche (S. 270)	
Lammbraten	209	Mayonnaise (S. 257)	
Landsturm	779	Mayonnaise-Soße	124—126
Leber von Kalb	182—184	Meerrettichsoße	104
Leberfüßel	496	Mehl im Kriege (S. 6)	
Leberklößchen	76	Mehl verquirten (S. 257)	
Leberwurst	229—231, 238	Mehlerbsen	81
Lebtuchen s. Pfefferkuchen		Mehlgerichte	413—425
und Honigtuchen		Mehlklöße	421
Legieren (S. 256)		Mehlschwiße 87 (S. 257, 6, 8)	
Leidenbraten	152, 153	Mehlspeisen (S. 169, 10)	
Leidenzchnitzel	154	— Zubereitung	498
Liebesäpfel s. Tomaten.		— kalte (S. 182)	
Lebigcher Fleischertraft		Mehlsuppe	41, 44
1, 87, 345 (S. 19)		Messinggeschirr (S. 266)	
Limonade	775	Mettwurst	236
Linsen	401	Milch im Kriege (S. 7)	
Linsenuppe	28	Milchgrießbrei	408
Löffelersben	400	Milchhirse	407
Lotpudding	531	MilchkalteSchale	63
Luccaagen	683	Milchreis	411
Lucullus	133	Milchreisuppe	47
Lungenmus	166	Milchsoße	120
		Milchsuppe mit Sago	48
Madairasoße	114	Mischwein	783
Maggi 16, 28, 87, 347, 354,		Mixed Pickles (S. 257)	
356, 358, 366, 373, 401 (S. 20)		Modturtlesuppe	40
Maiskolben	449	Mohnklöße	549
Makkaroni	413, 414 (S. 256)	Mohnstriezel	596
Mafronen	675 (S. 257)	Mohrenköpfe	684
Mafronenküchlein	689	Mohrrüben	351

Mondaminflammeri . . .	545
Morcheln	381
— einlegen	716
Morchelsoße	98
Mostrichbutter	91
Mostrichsoße	90, 130
Möweneier	344
Mürbeteig 637—639 (S. 211)	
Muschelfleisch	176
Nährstofftabelle	(S. 15)
Nahrungsmittel	(S. 12)
Napfkuchen 588, 592—594, 598—600.	
Natronbabe	598
Nidelgeschirr	(S. 267)
Nieren	186, 187
Nierenbraten	179
Nierenschnitten	484
Nierensuppe	36
Nockeln	78
Nudeln 66, 413, 414, 417 (S. 7)	
— gefüllte	69
— mit Schinken	415
Nudelpudding	530
Nudelschmarren	511
Nudelspeise	502
Nudelsuppe	5, 17
Nürnbergger Pfefferkuchen	685
Nüsse in Zucker	744
— überzudert	614
Rußcreme	573
— zur Füllung von Torten	627
Rußeis	702
Rußpudding	539
Rußschaum	573, 627
Rußtorte	614, 615
Rußtörtchen	661
Oberrüben	354, 355
Obst roh und gekocht (S. 149, 11)	
— Allgemeines	429
— Einlegen 718, 720—752 (S. 233, 11)	
Obstcharlotte	639
Obstmus	746—751
Obstsuppe	60
Ochsenchwanzsuppe	39

Olsensoße	127, 128
Omelettes 336/42, 532 (S. 257)	
Pain	(S. 257)
Palmin	662
Panieren	(S. 257)
Paprikahuhn	266
Paprikaschnitzel	178
Pasteten	(S. 163)
— kalte zu Aufschnitt	497
— römische	486
— mit Blätterteig 487—493	
— in Formen	497
— in Teigrand	494
— von Gänseleber	281
— von Kalbsleber	184
Pastetengewürz	(S. 257)
Perlzwiebelsoße	92
Petersiliensoße	101
Petitpunsch	771
Pfannkuchen	671, 672
Pfeffergurken	755
Pfeffertuchen 685—688, 692, 694, 695 (S. 220, 10)	
Pfifferlinge	382
Pfirsiche einlegen	718
Pfirsiche in Zucker	742
Pfirsichauflauf	525
Pfirsichcreme	569
Pfirsichgallert	553
Pfirsichschaum	569
Pflaumen, gedämpft 438—440	
— einzulegen 718, 727, 728, 743	
Pflaumenauflauf	524
Pflaumentuchen	589
Pflaumenmus	746
— als Nudelfüllung	69
Pflaumenmussoße	121
Pflaumentorte	642
Pichelsteiner Fleisch	227
Pilaw	208
Pilze	(S. 134, 8)
— Allgemeines	380
— Einlegen	715, 716
— (Weingebäck)	668
Pilzsoße	97
Pilzsuppe	23
Plättchen	650, 680, 693

Plinsen	338, 339
Plumpudding	536
Pöfeln	239 (S. 87)
Polnische Soße	115
Pomeranzen in Zucker	745
Preißelbeeren einlegen 724,	725
Prinzeßkartoffeln	397
Prinzeßtorte	617
Propheetenfuchen	643
Pücker-Eis	698
Puddings 529—539	
(S. 178, 257, 10)	
— Zubereitung	529
Puffbohnen	403
Pumpernickel	478
Pumpernickeleis	703
Punsch	767—772 (S. 257)
— kalter	780
Punschorte	616
Püree	(S. 257)
Pute	267
Quark f. Weißkäse.	
Quarkflöße	425
Quittengallert	738
Quittenmus	747
Ragout	(S. 257)
Ragout fin	175, 176
Ragout fin-Pastete	493
Rahmschaum f. Schaumspeisen	
Rapunze	451
Räuchern	242
Rebhuhn	282—284
Rebhühnerpastete	496
Reh vorzubereiten	251
— junges zu erkennen	250
Rehblatt	254
Rehbraten	252—254
Rehkeule	253
— falsche	199
Rehpastete	495
Rehrüden	252
Rehrüdentorte	620
Rehziemer	252
Reineclauden, gedämpft	438
— einlegen	743
Reinigung von Kochgeschirr	
(S. 266)	

Reis	409—412
— in der Form	79
— zu Huhn	266
— zu Rindfleischmus	143
Reisflößchen	75
Reispudding	533
Reispeife	504
— mit Äpfeln	513
— mit Kürbis	514
Reispeifen, kalte	(S. 182)
Reisuppe 3, 9, 12, 45, 47, 59, 273	
— mit Wein	39
Reizker	385
Remouladensoße	127, 128
(S. 257)	
Rezeverwendung 69, 133, 137	
bis 144, 167, 168, 338	
Rhabarber	435, 548
Rind, das	(S. 54)
— Einteilung	134
Rindfleisch, Erkennungs-	
zeichen	135
— zu kochen	136
— zu pöfeln	239
— zu schmoren	145—147
— rohes	156
— mit Äpfeln	141
— mit Eiern	140
— mit Reis	410
Rindfleischbrötchen	155
Rindfleischmus	142, 143
Rindfleischrollen	149, 150
Rindfleischsalat	144
Rindsfilet	152—154
Rindsfaldaunen	160
Rindsflende	152—154
Rindsrouladen	149, 150
Rindschmorbraten	145—147
Rindszunge zu kochen	159
— zu pöfeln	240
Rindszungenpastete	489
Risotto	412
Ritter, arme	509, 510
Roastbeef	(S. 258)
Rogensuppe	31
Rohes Obst	(S. 149)
Rohes Fleisch	456
Röhrnudeln	413, 414

Rollmöpje	315
Römische Pasteten	486
Rosentohl	366
Rosinensoße	88
Rostbraten	157
Rote Apfelspeise	563
— Grübe	546, 547
— Rüben in Essig	755
Rote-Rübensalat	463
Rotweinpunsch	767
Rotweintee	764
Roulade	(S. 258)
Rüben, Rote	757
Rühreier	332
Rührkartoffeln	393
Rumfordsuppe	29
Rumpfstück	158
Rumpsteak	(S. 258)
Rumpspeise	565
Rumtopf	752
Russische Eier	335
— Schaumspise	574
Sachertorte	618
Sagoauflauf	520
Sagoflammeri	544
Sagopudding	534
Sago-suppe	4, 48, 58
Sahnenauflauf	521
Sahnensoße	106, 170
Sahnenwürfel	150
Salate	(S. 154, 9)
— Allgemeines	449
— von Fisch	309, 320
Salzbohnen	712
Salzgurken	711
Salzgurkensalat	464
Sandtorte	602, 603
Sardellenbutter	472
Sardellenhäckerle	477
Sardellensoße	96
Saubohnen	403
Saucischen	235
Sauerampfersuppe	18
Sauerbraten	148
Sauerkohl, — kraut	365 (S. 8)
— einjälzen	710
Saure Gurken	711

Saure-Gurkensalat	464
Saure Kartoffeln	396
Savarin	515
Schaum z. Tortenfällung	626/7
Schaumspisen	557—584 (S. 182)
Schellfisch	290, 293, 303
Schichttorte	608
Schildkrötensuppe, falsche	40
Schinken	215, 217, 218, 224
Schinkenfläschen	415
Schinkenflöße	423
Schinkenschritten	475
Schlachten	(S. 82)
Schladwurst	236
Schlagjahnбомbe	704
Schlagjahnreis	582
Schlagjahnschaum	575
Schleie	294, 305
Schleißiges Himmeltreich	448
Schmorbraten	145—147
Schmoren	133
Schmorfleisch	207
Schmorfohl	364 (S. 8)
Schneckenkuchen	597
Schneebälle	670
Schneeklößchen	49
Schnellbrater	133
Schnepfen	288
Schnittbohnen	368
Schnittfleisch von Kalb	191
— von Huhn	263
Schnittfleischsoße	105
Schnittlauchsoße	101
Schnitzel	171, 177
Schokolade kochen	761
Schokoladenuflauf	518, 519
Schokoladencreme	571, 572
Schokoladencremetorte	619
Schokoladeneis	700
Schokoladenfisch	674
Schokoladenflammeri	542
Schokoladenguß	628, 629
Schokoladenküchlein	691
Schokoladenlebkuchen	692
Schokoladenplätzchen	693
Schokoladenpudding	537
Schokoladenschaum	571, 572

Schokoladen Schaumtorte . . . 619
 Schokoladenspeise . . . 507
 Schokoladensuppe . . . 49, 50
 Schokoladentorte . . . 618, 619
 Scholle 290, 312
 Schoten 349, 350, 713
 Schotensuppe 21
 Schwärtebraten 214
 Schwarzhase 248
 Schwarzwurzel 372
 Schwedische Schüssel 483, 470,
 471.
 Schwein, das (S. 76)
 — Einteilung 210
 — Erkennungszeichen 211
 Schweinebraten 213, 214, 216,
 219, 221.
 Schweinefilet 219, 220
 Schweinefleisch zu kochen 212
 — zu pöfeln 239
 — zu schmoren 216
 Schweinegallert 225
 Schweinekotelett 221, 222
 Schweinelende 219, 220
 Schweinerippchen 221, 222
 Schweineschinken 215, 217, 218,
 224.
 Schweineschlachten (S. 82)
 Schweinesülze 225
 Schwemmklößchen 70 (S. 7)
 Seefische 291
 Seehecht 291
 Seelachs 291
 Seezunge 290, 310, 311
 Selchwürstchen 235
 Selleriesalat 458
 Semmelbröckchen 85
 Semmelfüllsel 267
 Semmelklößchen 71
 Semmelklöße 418
 Semmelpudding 535
 Semmelspeise 499
 Semmelsuppe 51
 Senfbutter 91
 Senfgurken 754
 Senfklöße 127, 128
 Senfsoße 90, 130
 Servieren (S. 258)

Serviette (S. 258)
 Serviettenfloß 420
 Scheier 333
 Silberzeug (S. 268)
 S = Kuchen 655
 Soleier 343
 Soßen (S. 42, 7)
 — Allgemeines 87
 Souffle (S. 258)
 Spanisch Frito 227
 Spargel 352, 353
 — einzulegen 714
 Spargelsalat 453
 Spargelsuppe 15
 Speckklöße 424
 Specksoße 116
 Speckscheiben zu braten 223
 Speise, gemengte 263
 Speisen, warme süße (S. 169, 10)
 Speisenfolge, über die (S. 259)
 Spiden (S. 258)
 Spitzgans 241
 Spinat 69, 347, 348
 Spritzkuchen 664
 Spritzzuderguß 631
 Stachelbeeren, gedämpft 434
 — einlegen 717, 718
 Stachelbeergrüße 548
 Stachelbeerspeise 583
 Stachelbeertorte 640
 Stand (klären) 225 (S. 258)
 Steinbutt 309
 Steinpflaster 694
 Steinpilze 383
 — einlegen 715
 Stollen 590
 Streuselkuchen 589
 Striezel 590
 Strudel 516
 Sülze von Schwein 225
 — von Gans 274
 Suppen, Allgemeines (S. 18)
 — Zubereitung (S. 206)
 Suppen, gebundene 133
 Suppeneinlagen (S. 36, 7)
 Suppengrün (S. 258)
 Süße 605
 Süße Speisen (S. 169, 10)

Zaschen, gefüllte	656
Zauben vorzubereiten	260
— zu kochen	268
— junge zu erkennen	269
— — zu braten	269
Zaubensuppe	10
Zausendjahrküchlein	681
Zee zu bereiten	760
Zeeuchen	644, 646
Zeigbereitung	587
Zeigrandpastete	494
Zeltower Rüben	361
Zimbale	324 (S. 258)
Ziroler Knödel	419
Zomaten einzulegen	719
Zomatensalat	459
Zomatensofe	109
Zomatensuppe	22
Zorten	601—621, 640—642
Zortenfüllung	626, 627, 750
Zranchieren	(S. 258)
Zropfteig	81
Zunke	87 (S. 42, 7)
Zutti-frutti	581
Uhles	765
Ungarweinpunsch	771
Vanillencreme	570, 575
Vanilleneis	697
Vanillenplätzchen	680
Vanillenschaum	570, 575
Vanillensofe	119
Vanillienstangen	654
Verlorene Eier	334
Verquirken, Mehl	(S. 257)
Verschiedenes (Kalte Küche)	(S. 159)
Verschiedenes Backwerk (S. 220)	
Vogtländische Kartoffelköße	428
Wachsbohnen	369
Waffeln	622—625
Warmbier	28
Warmbrunner Gebäck	649
Warme Getränke	(S. 250)
Warme süße Speisen (S. 169, 10)	
Wasserbad	(S. 258)

Wasserflaschen	(S. 269)
Wasserfeig zu Pasteten	494
Weincreme	559, 560
Weingallert	551, 552
Weingebäck	668
Weinschaum	559, 560
Weinschaumsofe	117, 118
Weinsuppe	56—59
Weißbiersuppe	55
Weißbraten	213
Weißer Sahnensofe	106, 170
Weißer Schnittfleischsofe	105
Weißer Pfefferkuchen	686
Weißkäse	69, 479
Weißkohl	357
— einzusalzen	710
Weißweinpunsch	768
Wellwurst	231
Welshkraut	356
Whist	764
Wiener Würstchen	235
Wildbret, das	(S. 89)
— Allgemeines	243
Wildente	287
Wildgeflügel	(S. 104)
Wildschwein	256, 257
Wildschweinstopf	258
Wildsuppe	38
Windbeutel	682
Windsoruppe	37
Wirsingkohl	356, 358
Wurstmachen	228
Wurstsalat	465
Wurstschnitten	475
Wurzelsuppe	16
Wurzzeug	(S. 258)
Würzfleisch	169, 175, 176
Würzfleischpastete	493
Wüstenand	657
Zahmes Geflügel	(S. 94)
Zander	293, 299, 300
Zerelatwurst	237
Zidel, Ziegen	209
Zigeunerküchlein	690
Zimtsterne	659
Zitronenauflauf	522, 523
Zitronencreme	561

Zitroneneis	707	Zuckerschaumshalen	677
Zitronenschaum	561	Zunge von Hammel	206
Zitronensoße	103	Zunge von Kalb	194
Zitronentranf	776	Zunge von Kind	157
Zuckerbohnen	756	Zunge zu pöfeln	240
Zucker läutern	(S. 258)	Zungenpastete	489
Zuckerbrezeln	648	Zungentwurf	233
Zuckergurten	753	Zwiebeln	377, 378
Zuckerguß	630, 631	Zwiebelsoße	92, 93
Zuckerfuchen	589		

Handschriftliche Nachträge.

Handschriftliche Nachträge.

Handschriftliche Nachträge.

—

105.

Handschriftliche Nachträge.

145

36270

41118

c

Biblioteka Śląska w Katowicach

Id: 0030000250154



I 420108

52

