E. Weilshäuser's

Vegetarisches Kochbuch.

Bearbeitet von

E. Hering.

L. Weilshäuser's

Illustriertes

Vegetarisches Kochbuch.

4. stark vermehrte und verbesserte Auflage.

Mit 812 Rezepten sowie zahlreichen Küchen- und Speisezetteln.

Bearbeitet

unter Mithilfe von **Bertha Wachsmann**

von

E. Hering,

Vorsitzendem des „Deutschen Vegetarier-Bundes".

Leipzig.

Th. Grieben's Verlag (L. Fernau).

1896.

Vorwort zur vierten Auflage.

Reichlich zwei Jahre sind erst seit dem Erscheinen der dritten Auflage von Weilshäuser's vegetarischem Kochbuch verflossen, und schon ist das Erscheinen der neuen Auflage zur dringenden Notwendigkeit geworden, ein Beweis dafür, daß das Kochbuch Freunde in weiten Kreisen gefunden hat. Als es in erster Auflage erschien, war die vegetarische Lebensweise in Deutschland noch wenig bekannt, und es hat sein redliches Teil dazu beigetragen, ihr die Bahn zu ebnen. Jetzt hat der Vegetarismus weite Verbreitung gefunden und ist in alle Schichten der Bevölkerung eingedrungen, in Hütten und Paläste. Eine reiche Litteratur begründet ihn vom wissenschaftlichen, moralischen und wirtschaftlichen Standpunkte aus, und wer sich über sein Wesen und seine Bedeutung Klarheit verschaffen will, mache sich mit dieser bekannt; die Verlagsbuchhandlung versendet einen Katalog derselben gratis. Das Kochbuch kann daher von einer näheren Begründung des Vegetarismus absehen und sich völlig seinen praktischen Aufgaben widmen: ein zuverlässiger Ratgeber für alle die zu sein, welche vegetarische Speisen zuzubereiten haben, und sie anzuleiten, eine gesunde und schmackhafte Kost herzustellen.

Damit aber das Buch diesen Zweck immer besser erfülle, haben die Verlagsbuchhandlung und der Bearbeiter keine Mühe gescheut, es weiter zu vervollkommnen. Der allgemeine Teil ist erweitert worden, von den Rezepten wurden solche, welche sich in der Praxis weniger bewährten, gestrichen, wofür aber viele neue, besonders auch solche der süddeutschen Küche, aufgenommen wurden. Völlig neu ist der letzte Teil, welcher vom Dörren des Obstes und der Gemüse sowie vom Einkochen des ersteren handelt, er dürfte allen Hausfrauen willkommen sein. Die beigegebenen Illustrationen sind dazu berufen, einzelne praktische Haus- und Küchengeräte sowie deren Verwendung zu veranschaulichen.

Die Rezepte schließen sich im allgemeinen an die sonst übliche Kochweise an, das ist besonders für alle die wichtig, welche die vegetarische Lebensweise beginnen; der Übergang wird ihnen dadurch leicht gemacht. Es ist aber im allgemeinen Teile und in den Vorbemerkungen zu den einzelnen Abschnitten wie auch oft in den Rezepten darauf hingewiesen, wie man allmählich zu größerer Einfachheit gelangen kann.

Zum Schlusse noch ein Wort des Dankes für die zahlreichen Anerkennungen, wie auch für die mannigfachen Ratschläge zur weiteren Vervollkommnung des Buches, sie haben nach Möglichkeit Beachtung gefunden.

Möge sich das Buch, welches trotz der starken Vermehrung zu dem alten Preise verkauft werden wird, in seiner neuen Auflage wieder recht viele neue Freunde erwerben und auch fernerhin seinen Teil zur Verbreitung des Vegetarismus und damit zugleich von Gesundheit, Wohlstand, Glück beitragen.

Leipzig, im Dezember 1895.

Der Bearbeiter.

Allgemeiner Teil.

I. Die vegetarische Lebensweise.

Die vegetarische Lebensweise schließt den Genuß aller Fleischspeisen und aller durch das Töten der Tiere gewonnenen Stoffe aus. Sie verlangt in zweiter Linie möglichste Enthaltung von alkoholischen Getränken und läßt nur ausnahmsweise den Genuß von Wein und Bier zu. Wo solche in den Rezepten vorgeschrieben sind, da ist immer ein unverfälschter Landwein (Rhein- oder Moselwein) oder ein leichtes Braunbier (einfaches Bier) gemeint. Die betreffenden Speisen kommen mehr für die Anfänger und für Gäste in Betracht, die strengeren Vegetarier werden sie meiden. Drittens verwirft die vegetarische Lebensweise den Genuß der starken, die Nerven aufregenden Gewürze und das starke Salzen der Speisen. Man findet daher in den Rezepten nur wenige mildere Gewürze aufgeführt, die aber auch noch weggelassen werden können. An salzfreie Speisen gewöhnen sich Erwachsene zwar schwer, doch sollte man allmählich den Salzzusatz verringern (vergl. auch Rezept Nr. 37).

Milch, Butter, Eier und Honig läßt die vegetarische Lebensweise zu, doch sucht sie den Verbrauch derselben allmählich einzuschränken. Zur Fettung der Speisen bleibt allerdings gute, reine Naturbutter meist das beste Mittel, aber teilweise läßt sich die Fettung auch ganz meiden und teilweise ist frisches Pflanzenöl vorteilhaft dazu zu verwenden. Welches von diesen Ölen den Vorzug verdient, ist schwer zu entscheiden, vor allen Dingen müssen sie frisch und gut gereinigt sein. Einige derselben werden erst durch längeres Glühen für den Genuß geeignet. Über die in neuerer Zeit so vielfach empfohlene Kokosbutter sind die Meinungen sehr geteilt, kranken Personen verursacht sie leicht Verdauungsbeschwerden. Auch ist der Geruch der Kokosbutter vielen Personen zuwider.

Neuerdings ist sie aber bedeutend verbessert worden; so bringen Müller u. Söhne in Mannheim eine gereinigte Kokosbutter unter dem Namen Palmin in den Handel, und die Firma Brüder Becker in Zittau versendet eine Kunstbutter unter dem Namen Laureol, die beide nicht den geringsten unangenehmen Geruch besitzen; letzteres hat einen sehr angenehmen Geschmack und hält sich lange, es läßt sich sogar auf Brot streichen. Die Ersparnis bei Benutzung dieser Produkte in der Küche ist nicht unbedeutend. Es sei aber jedermann, der einen Versuch mit denselben machen will, geraten, mindestens im Anfange die Hälfte oder mehr Kuhbutter zuzusetzen.

II. Die Küchenausstattung.

Die Küchenausstattung kann natürlich einfach oder splendid sein. Hier sollen nur einige Hinweise auf bewährte Einrichtungen gegeben werden.

Töpfe, Pfannen, Kasserolle u. s. w. nimmt man am besten in Emaille, doch sollen einige irdene Gefäße nicht fehlen, wie auch eine eiserne Pfanne mitunter gut zu gebrauchen ist.

Von besonderem Werte für die vegetarische Küche sind die Reiskocher, die in allen Größen von 1 bis ca. 8 l Inhalt in den Handel kommen. In ihnen werden die Speisen im Wasserbade gekocht und können infolgedessen nicht anbrennen; auch kann man sie darin stundenlang warm halten, ohne daß sie an Geschmack oder

Fig. 1.

Fig. 2.

Doppel-Topf oder Reis-Kocher.

Lieferanten: G. Götze, Thale a. Harz, und L. Tiebe, Halle a. S., Alte Promenade 26.

Wert verlieren. Die Kocher sind aus emailliertem Eisenblech gefertigt und bestehen aus 2 Teilen (s. Fig. 1. u. 2), von denen der untere das Wasser enthält, das man natürlich gleich heiß nehmen

kann, während in den oberen die Speisen gethan werden. Näheres über seine Verwendung siehe in den Rezepten. Zum Dämpfen von Gemüsen und zum Rösten der Kartoffeln, wie auch zum Backen, wird von vielen Kunzes Schnellbrater empfohlen (Fig. 3), der einen Doppelboden besitzt. In ihm werden die Speisen mit wenig oder gar keinem Wasser gedämpft, er darf aber nicht auf zu heißen Herd gestellt werden.

Fig. 3.
Kunzes Schnellbrater.
Lieferant: Mey u. Edlich, Leipzig-Plagwitz.

Andere wichtige Küchengeräte sind: eine Straubenspritze, eine Citronen-Presse aus Glas (Fig. 4) und ein Kartoffel-

Fig. 4.
Citronenpresse aus Glas.
Lieferant: Mey u. Edlich, Leipzig-Plagwitz.

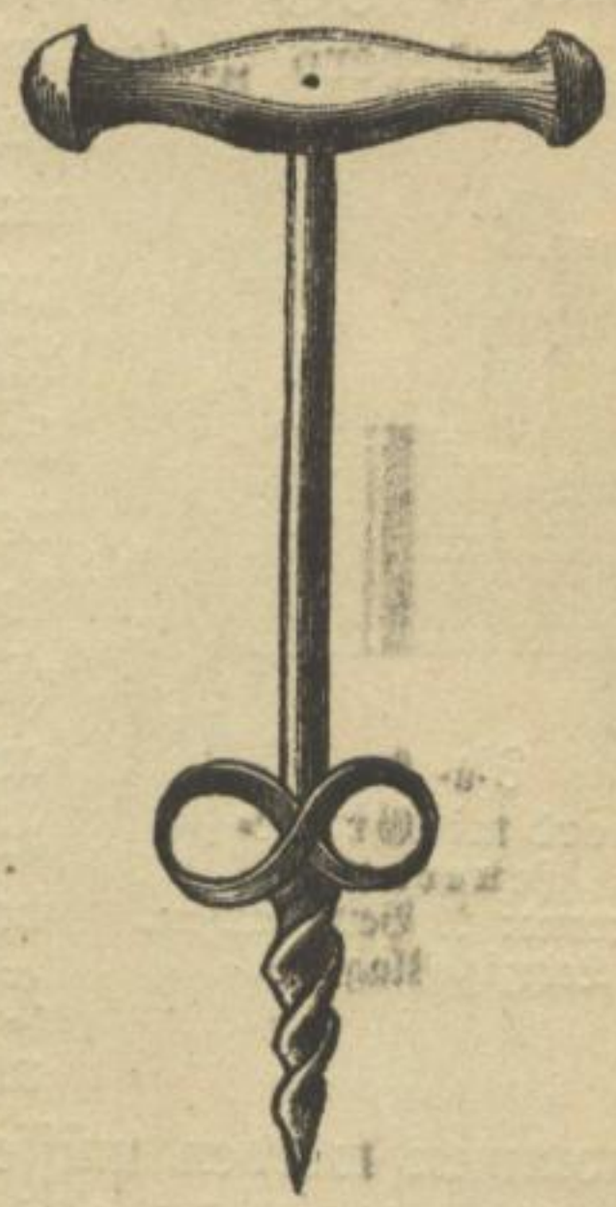

Fig. 5.
Kartoffelstecher.
Lieferant: F. Otto Müller, Leipzig, Königsplatz 7.

stecher (Fig. 5) zur Herstellung der Kartoffellocken. Letzterer muß eine Doppelschlinge haben, um Doppellocken drehen zu können, die beim Braten nicht so leicht zerfallen.

Die Citronen-Presse kostet nur 50 Pfg. und ist sehr praktisch; man schneidet die Citrone halb durch, setzt sie so auf, wie Fig. 4 zeigt, und dreht sie, dabei sanft drückend. Der Saft fließt in die Schale, und die Kerne bleiben innerhalb der Glaszapfen liegen. Der Kartoffelstecher, der auch nur 50 Pfg. kostet, hat einen losen Griff, damit man ihn, sobald er genügend aus der Kartoffel hervorschaut, durch dieselbe hindurchziehen kann. Die Kartoffelreste werden natürlich auch verwendet, entweder zu Mus oder zu Bratkartoffeln.

Zum Kochen selbst wird man einer guten Kochmaschine mit Sparherd nicht gut entbehren können; zwar hat man neuerdings Petroleumherde in recht vervollkommneter Weise hergestellt, aber völlig geruchlos brennende giebt es wohl noch nicht; wenigstens müssen die Lampen peinlichst sauber gehalten werden.

Sehr vorteilhaft ist die Anlage eines Grudeherdes. Ist die Küche geräumig genug, so läßt sich leicht ein besonderer Grudeofen (Fig. 6) aufstellen; in neuerer Zeit richtet man gern den Grudeherd gleich in der obern Röhre des Küchenofens ein, das verursacht geringe Kosten (2—3 Mk.) und hat den Vorzug, daß kein Raum beansprucht wird. Dabei kann man die untere Röhre in der früheren Weise weiter gebrauchen. Freilich sind besondere Grudeherde vorzuziehen, zumal sie jetzt recht vervollkommnet worden sind. Während man früher (falls sie in der obern Röhre angelegt sind, auch jetzt noch) die Asche von oben herausnehmen mußte, bekommen sie neuerdings besondere Kästen unter dem Roste für die Heizung, die sich herausziehen lassen (s. Fig. 6), ohne daß dabei die Töpfe oder Pfannen abgenommen werden müssen. Das Kochen auf dem Grudeherde hat den Vorteil, daß es sehr langsam geschieht und wenig Wasser dabei verdampft. Der Reiskocher läßt sich recht gut dabei verwerten, nur muß man dann vorher reichlich Koks aufschütten. Es lassen sich mit Hilfe desselben sogar Brot, Puddinge u. s. w. in der Grude herstellen. Zum Dörren von Obst und Gemüse ist die Grude von unschätzbarem Werte.

Fig. 6.
Herd mit Grudefeuerung.
Lieferant: A Beulshausen, Leipzig-Plagwitz.

In einer Ecke der Küche befestige man eine Schrotmühle, auf der man nicht nur alle Sorten Getreide schrotet, sondern auch

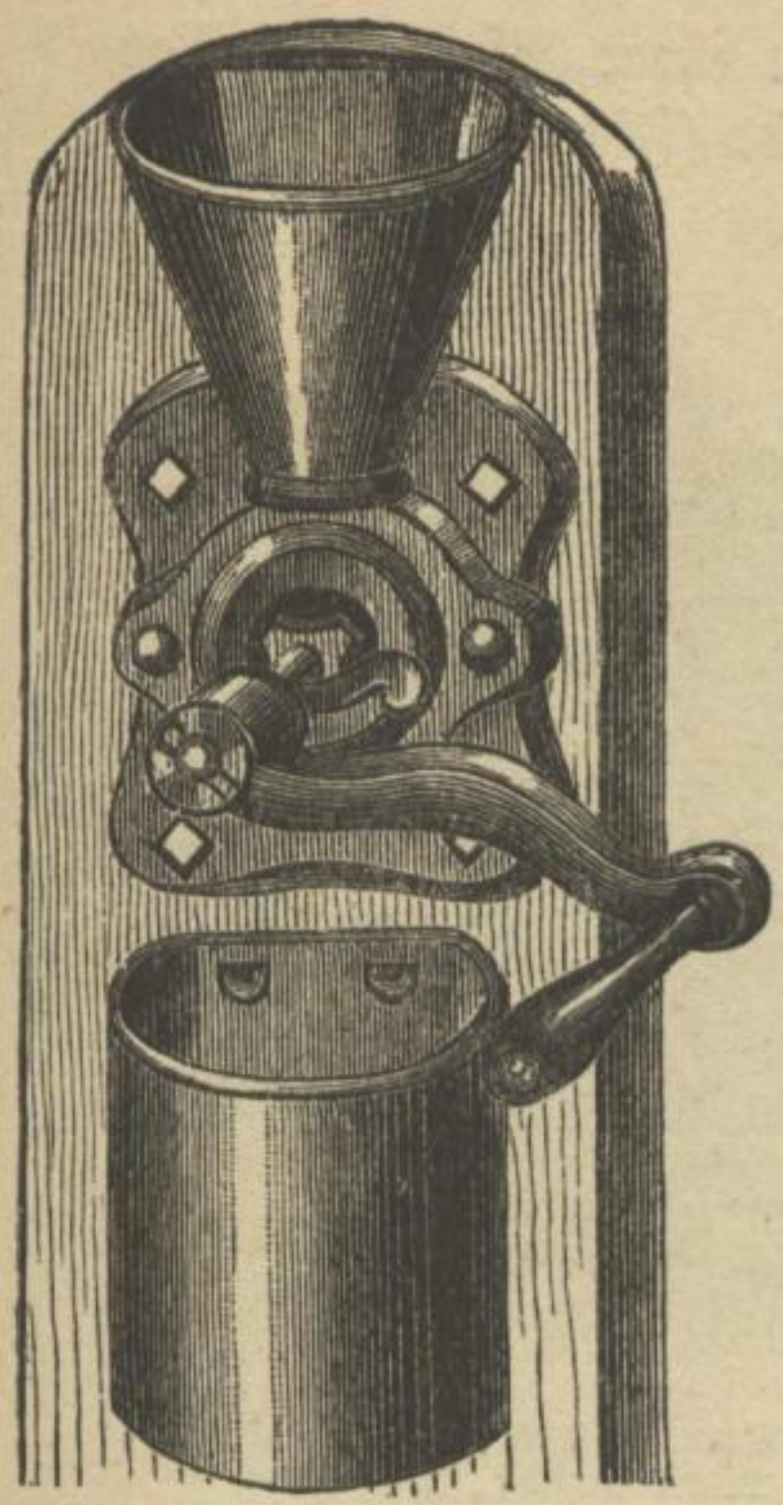

Fig. 7.
Schrotmühle.
Lieferant: Louis Kuhne,
Leipzig, Floßplatz.

Fig. 8.
Schrotmühle.
Lieferant: Aug. Zemsch, Wiesbaden.

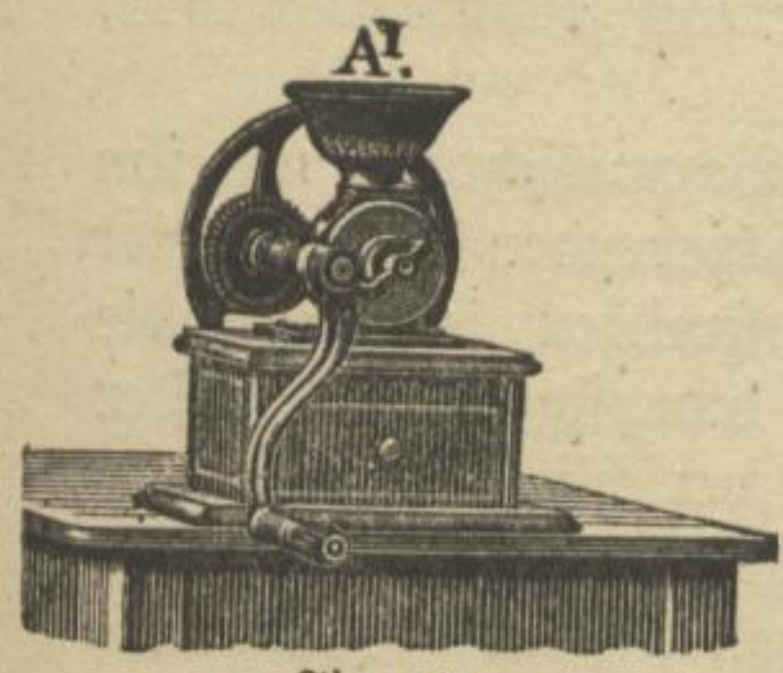

Fig. 10.
Schrotmühle.
Lieferant: C. Bichtemann,
Magdeburg-Buckau.

Fig. 9. Schrotmühle.
Lieferant: Aug. Zemsch, Wiesbaden.

das übriggebliebene Schrot- und Roggenbrot mahlt. Eine solche Mühle macht sich sehr bald bezahlt, besonders dann, wenn man selbst Schrotbrot bäckt. Schrotmühlen giebt es verschiedener Art,

Eine Sorte wird an einem Balken oder an einer Pfoste befestigt (Fig. 7), eine andere am Tische angeschraubt (Fig. 8), eine dritte auf den Tisch gestellt (Fig. 9 u. 10).

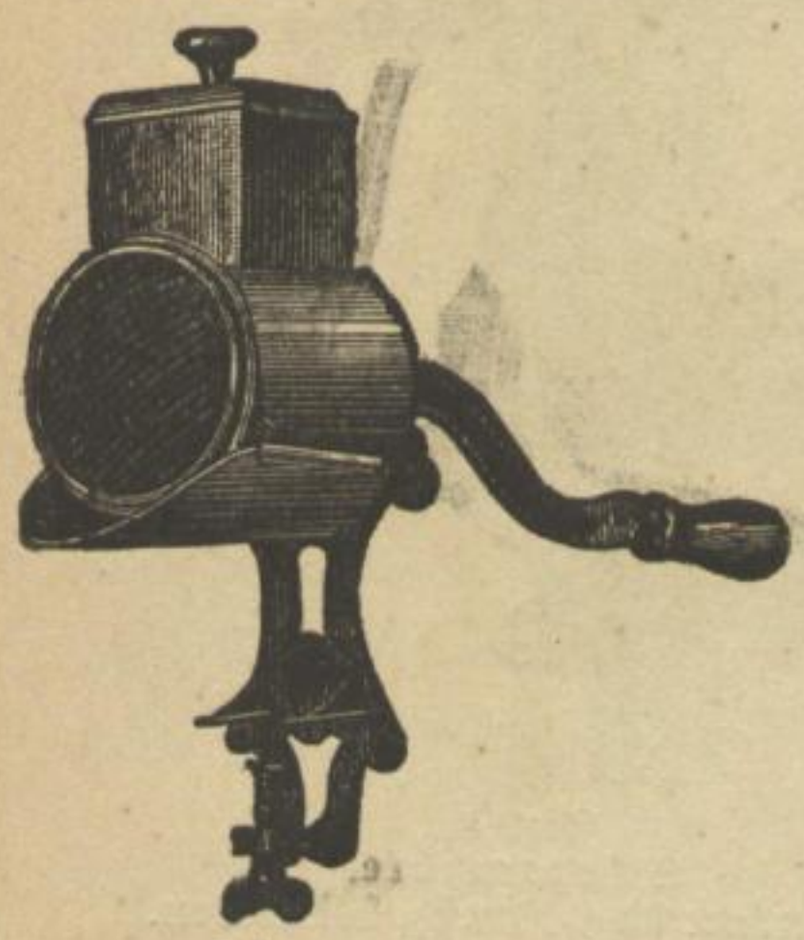

Fig. 11.
Reibemaschine.
Lieferant: Mey u. Edlich,
Leipzig-Plagwitz.

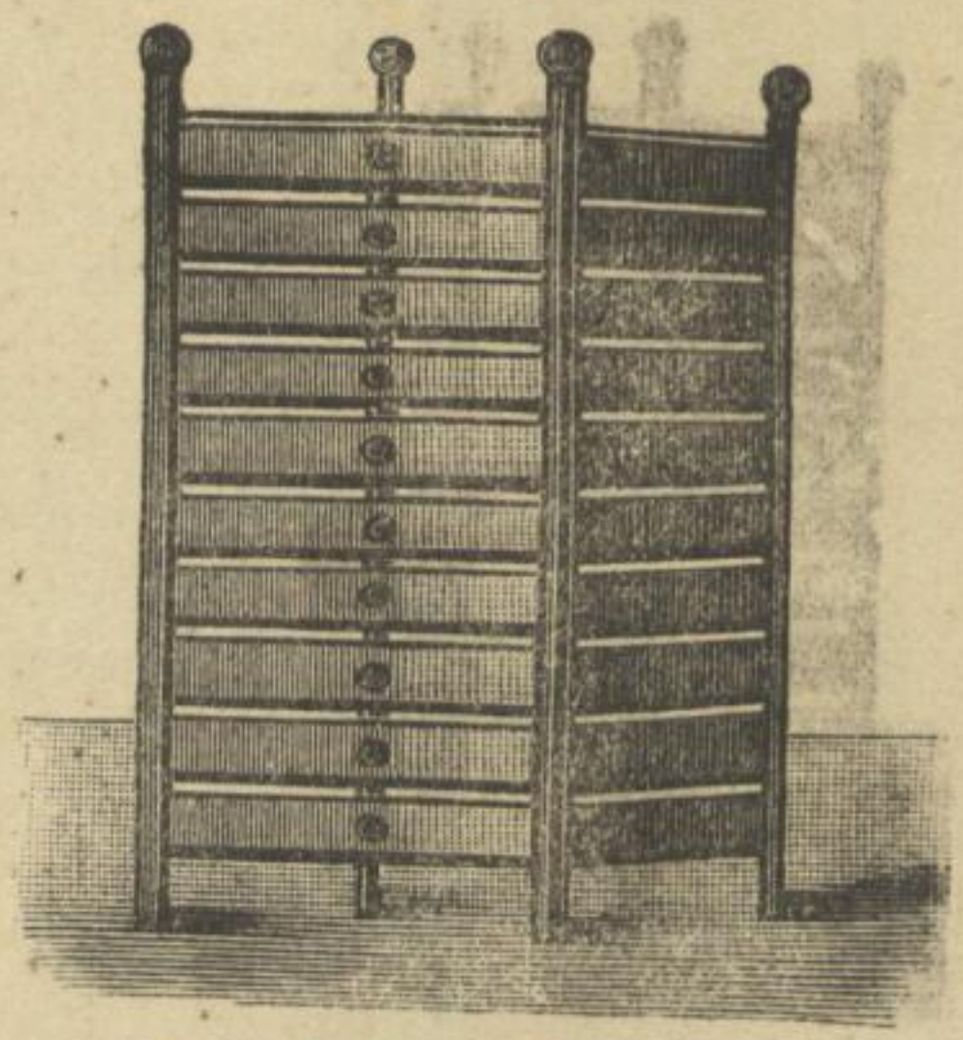

Fig. 12. Vorratsschrank (Modell von Louis Kuhne, Leipzig).

Zum Reiben von Semmel, Kartoffeln u. s. w. ist eine Reibemaschine (Fig. 11), die man an den Küchentisch anschrauben kann, am praktischsten.

Wer es haben kann, lasse sich einen Vorratsschrank, wie ihn Fig. 12 zeigt, anfertigen. Über den einzuschiebenden Kästen bleibt 2—3 cm Raum, daß die Luft darüber streichen kann und die aufzubewahrenden Nahrungsmittel nicht dumpfig werden. Der Schrank kann ringsum mit dichtem, vorn verschließbarem Drahtgitter umgeben sein, daß keine Insekten und Mäuse hinein können und die Vorräte unter Verschluß zu halten sind. Zur Aufbewahrung von Getreide, Reis, frischem und getrocknetem Obst sind diese Schränke sehr geeignet, und sie haben noch den Vorzug, daß sie sehr wenig Raum beanspruchen.

Kleinere Schränke, sogenannte Fliegenschränke (Fig. 13), jedoch ohne Kästen, liefern Mey u. Edlich, Leipzig-Plagwitz.

Unentbehrlich ist eine Küchenwage. Die gebräuchlichen Federwagen zeigen von 50 zu 50 g, doch kann man auch Teile davon in annähernder Weise abwiegen.

Große Haushaltungen oder vegetarische Speise- und Kuranstalten, in denen Brot hergestellt wird, benutzen mit Vorteil

eine Teigknetmaschine (Fig. 14), in welcher der Teig gründlich gemischt werden kann und die das Kneten mit der Hand überflüssig macht.

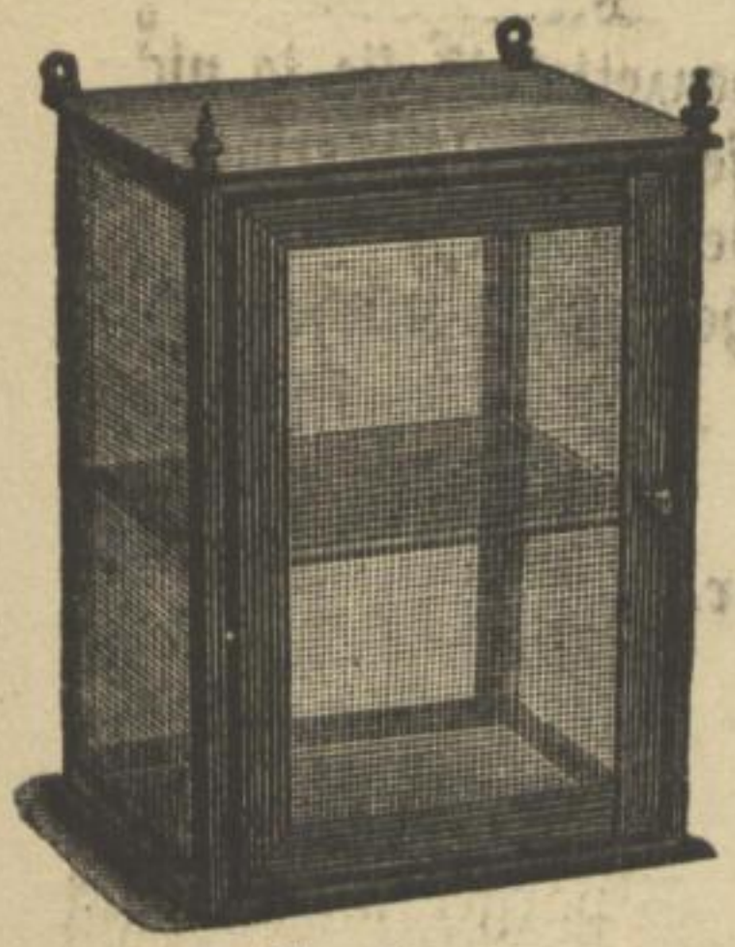

Fig. 13.
Fliegenschrank.
Lieferant: Mey u. Edlich,
Leipzig-Plagwitz.

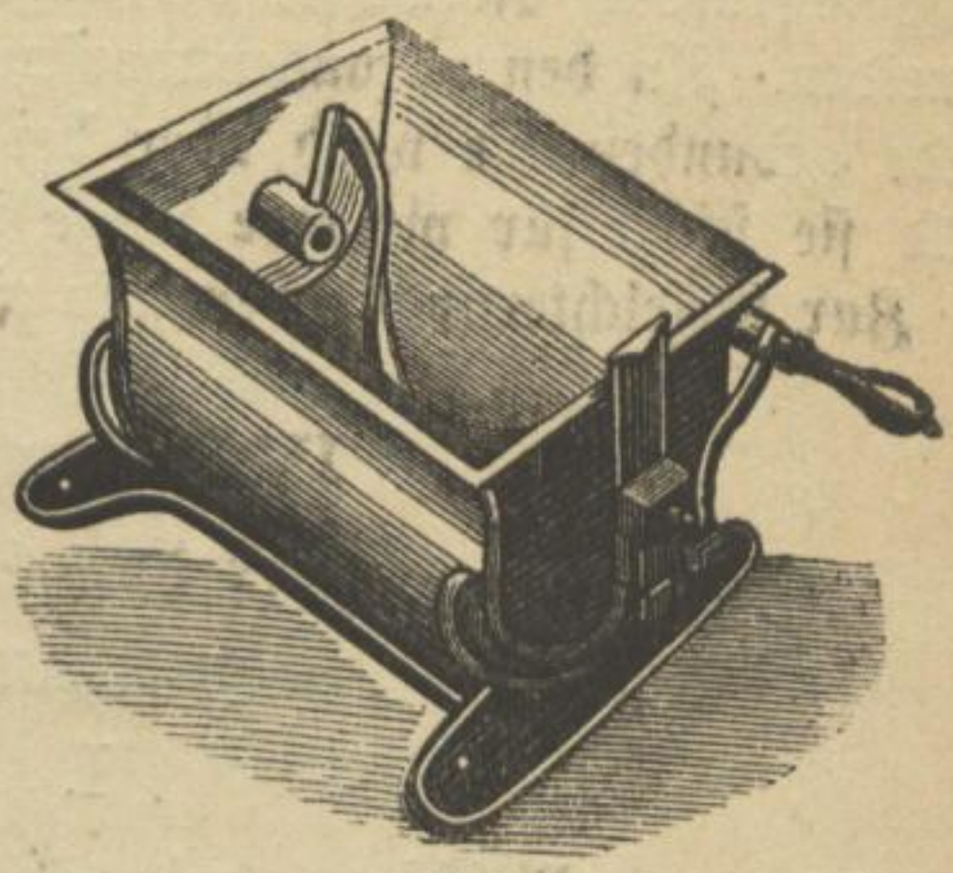

Fig 14.
Teigknetmaschine.
Lieferant: Aug. Zemsch, Wiesbaden.

Zur Erleichterung der Küchenarbeiten kann man in vielen Fällen anstatt des zeitraubenden Abwiegens sich des Abmessens mit Tassenköpfen oder Löffeln bedienen (s. S. XVI). Die Hausfrau benutzt zu diesem Zweck immer einen bestimmten, von ihr ausgemessenen Tassenkopf; bald wird sie finden, wie bequem und angenehm diese Methode ist; wir werden bei vielen Rezepten die Angaben nach Vorstehendem machen und bitten ganz besonders hierauf zu achten.

III. Die Küchenarbeit.

Gut kochen gilt zwar für eine Kunst, doch kann jede Hausfrau sich darin eine Fertigkeit aneignen, wenn sie die Winke dieses Kochbuches recht beachtet.

Man verwende zu den Speisen stets möglichst gute Zuthaten und verlasse sich bei dem Einkaufe namentlich auf Auge, Nase und Zunge, die es fast immer anzeigen, wenn Nahrungsmittel verdorben sind.

Die vegetarische Küche erleichtert den Frauen die Küchenarbeit, da die meisten Speisen rascher herzustellen sind als Fleischspeisen.

Jede Hausfrau sollte sich die Küchenzettel auf Tage voraus entwerfen und am besten in ein Küchenbuch eintragen. Die kleine Mühe lohnt außerordentlich. Das Buch hilft dann oft aus der Verlegenheit bei Aufstellung des neuen Küchenzettels und setzt die Hausfrau in die Lage, die allzuhäufigen Wiederholungen zu vermeiden. An den vorausentworfenen Küchenzettel ist sie ja nicht gerade gebunden, sie wird aber bei Einkäufen viel Zeit ersparen, sobald sie schon für mehrere Tage ihren Bedarf kennt.

Zur Erleichterung geben wir eine Reihe solcher Küchenzettel.

IV. Küchenzettel.

1. Für den Sommer.

a. Reichhaltige.*)

I.

Sonntag: Milchsuppe mit Schrotbrot. Spargel mit Butter und Kartoffeln. Reispudding. Aprikosen.

Montag: Erdbeerkaltschale. Griesklöße mit Heidelbeeren. Rote Grütze. Gurkensalat.

Dienstag: Schokoladensuppe. Allerlei mit Bratkartoffeln. Schrotkuchen. Reineclauden.

Mittwoch: Grünkornsuppe. Brechbohnen mit Kartoffeln. Auflauf von Kirschen. Frische Erdbeeren.

Donnerstag: Gräupchensuppe. Warmer Kartoffelsalat. Blumenkohl mit Sahne und Kartoffeln. Apfelstrudel. Frisches Obst.

Freitag: Erbsensuppe. Kartoffelmus. Schrotbrotkotelette. Schokoladenflammeri mit Schlagsahne. Geschmorte Kirschen.

Sonnabend: Kirschkaltschale. Steinpilze mit Kartoffeln. Gedämpfter Reis mit Klößchen. Obstpudding.

II.

Sonntag: Erdbeerkaltschale. Spargelgemüse. Krautklößchen mit Sauce. Griesauflauf. Pfirsiche.

Montag: Blumenkohlsuppe. Grüne Bohnen mit Sahne und Kartoffeln. Heidelbeeren. Arme Ritter.

Dienstag: Aprikosenkaltschale. Schoten mit Spargel. Griesklößchen. Reisflammeri. Geschmorte Kirschen.

---

*) Dieselben wurden vom Inhaber des vegetarischen Speisehauses Thalysia in Leipzig, Herrn Georg Haug, zusammengestellt.

Mittwoch: Johannisbeerkaltschale. Kohlrabi mit Bratkartoffeln. Sagoflammeri. Frische Erdbeeren.

Donnerstag: Spargelsuppe. Gedämpfter Reis mit Klößchen. Schlagsahne mit geriebenem Schrotbrot oder Erdbeeren. Apfelmus.

Freitag: Spiegeleier mit Kartoffeln und Gurken. Griespudding mit Fruchtsauce. Stachelbeeren.

Sonnabend: Stachelbeersuppe. Kartoffelsalat mit Pfannkuchen. Gebackene Maccaroni. Frisches Obst.

b. Einfache.

I.

Sonntag: Nudelsuppe. Spinat mit Bratkartoffeln.
Montag: Erbsmus. Frisches Obst.
Dienstag: Pellkartoffeln mit Rosinensauce. Salat.
Mittwoch: Reis mit Kohlrabi.
Donnerstag: Plinsen mit Kompott.
Freitag: Kartoffelmus. Frisches Obst.
Sonnabend: Linsen. Salat.

II.

Sonntag: Reissuppe. Schnittbohnen. Kompott.
Montag: Hafergrütze mit Preißelbeeren. Salat.
Dienstag: Kartoffelklöße mit Heidelbeeren oder Pilzsauce.
Mittwoch: Hirsebrei mit Kompott.
Donnerstag: Grüne Erbsen mit Karotten.
Freitag: Kirsch-Charlotte oder Apfel-Charlotte.
Sonnabend: Weiße Bohnen (halbreif). Gurkensalat.

2. Für den Winter.

a. Reichhaltige.

I.

Sonntag: Birnensuppe. Grünkohl mit gebackenen Kartoffeln oder Maronen. Schnitten von Semmel. Apfelstrudel.

Montag: Linsensuppe. Krautklöße mit Buttersauce und Kartoffeln. Apfelspeise. Selleriesalat.

Dienstag: Kürbissuppe. Rotkraut mit Kartoffeln. Griesauflauf. Preißelbeeren.

Mittwoch: Gräupchen mit Pilzen. Blumenkohl mit Klößchen. Pfannkuchen. Äpfelstückchen.

Donnerstag: Pilzsuppe. Teltower Rübchen mit Kartoffeln. Gebackene Maccaroni. Quittenkompott.

Freitag: Blumenkohlsuppe. Erbsmus und Sauerkraut. Quittenauflauf. Aprikosenkompott.

Sonnabend: Hafergrütze in Milch. Mohrrüben mit Schoten. Reisauflauf. Stachelbeeren.

II.

Sonntag: Apfelsuppe. Grünkornschnitten mit Pilzsauce. Kartoffel-Auflauf. Birnenkompott.

Montag: Kartoffelsuppe. Gefüllter Kohlrabi mit Bratkartoffeln. Arme Ritter. Apfelmus.

Dienstag: Erbssuppe mit gerösteter Semmel. Wirsingkohl mit Klößchen. Reis mit Morcheln. Gefüllter Pfannkuchen. Heidelbeeren.

Mittwoch: Gemischte Suppe. Linsen mit Schrotbrotschnitten. Griespudding. Pflaumen.

Donnerstag: Reissuppe. Spinat mit Mehlklößchen und Bratkartoffeln. Reisspeise mit Aprikosen. Johannisbeerkompott.

Freitag: Griesklöße mit Heidelbeeren oder Fruchtsauce. Plinsen mit Sahne. Kirschen.

Sonnabend: Milchsuppe. Grüne Bohnen mit Kartoffeln. Fruchtpudding. Spargelsalat.

b. Einfache.

I.

Sonntag: Kartoffelsuppe. Blumenkohl. Arme Ritter.
Montag: Weiße Bohnen. Kompott.
Dienstag: Bratkartoffeln mit Sauerkraut.
Mittwoch: Reisbrei. Kompott.
Donnerstag: Linsen mit Kartoffeln.
Freitag: Grüne Bohnen (getrocknete). Linsenschnitten.
Sonnabend: Pellkartoffeln mit Kapernsauce.

II.

Sonntag: Hagebuttensuppe. Hefenklöße.
Montag: Erbsmus. Kompott.

Dienstag: Nudeln. Kompott.
Mittwoch: Weißkraut mit Kartoffeln.
Donnerstag: Hafergrütze mit Kompott.
Freitag: Obstpudding.
Sonnabend: Kartoffelmus. Salat.

3. Unter Ausschluß sämtlicher tierischer Produkte.

I.

Sonntag: Erdbeerkaltschale (im Sommer) oder Hagebutten-Suppe. Reis mit Blumenkohl. Obst.
Montag: Kartoffelpuffer mit Kompott.
Dienstag: Polenta mit Kompott.
Mittwoch: Erbsmus und Salat.
Donnerstag: Pellkartoffeln mit Kapernsauce (Mehl in Laureol geröstet).
Freitag: Obstpudding Nr. 536. Salat.
Sonnabend: Linsen mit Kohlrabi oder Julienne.

II.

Sonntag: Kraftbrühsuppe. Obstpudding Nr. 532.
Montag: Kartoffelmus (ohne Fettung). Rote Grütze.
Dienstag: Reisbrei mit Tomatensauce. Kompott.
Mittwoch: Weiße Bohnen mit Wurzelwerk.
Donnerstag: Brühkohl (unter Zusatz von etwas Laureol) und Salzkartoffeln. Kompott.
Freitag: Gräupchen mit Kartoffeln. Kompott.
Sonnabend: Kaltschale oder Obstsuppe. Blumenkohlkopf mit Kartoffeln.

4. Speisekarten für Festtafeln.

I.

1. Gemüsesuppe, mit Pilzsauce bereitet.
2. Morchelpastete.
3. Spargelgemüse mit Kölner Schnitzeln.
4. Maccaroni mit Parmesankäse oder Semmelbrösel.
5. Fruchtpudding mit Sauce.
6. Kompott verschiedener Art.
7. Frisches Obst.

II.

1. Mehlsuppe mit Mandelklößchen.
2. Stangenspargel mit Kartoffeln.
3. Leipziger Allerlei mit Grünkornschnitten.
4. Griespudding mit Himbeersauce.
5. Obstcrême.
6. Apfeltorte.
7. Birnen.

III.

1. Hagebuttensuppe.
2. Blumenkohl mit gebratenen ganzen Kartoffeln.
3. Hefenklöße.
4. Erdbeeren mit Schlagsahne.

Gewicht und Maß.

Die Gewichtsangaben sind in Gramm (g) ausgedrückt. Man merke sich, daß

1000 g = 1 Kilogramm (1 kg = 2 Pfund).
500 g = 1 Pfund (℔⁄.)
250 g = 1/2 "
125 g = 1/4 "
100 g = 1/5 "

Eine mittlere Obertasse enthält reichlich 1/8 Liter oder 7 Eßlöffel Flüssigkeit. Eine gewöhnliche Weinflasche (3/4 Liter) enthält 6 mittlere Tassenköpfe Flüssigkeit. Zwei knappe Tassen Mehl enthalten 125 g. Eine Tasse Rosinen, Korinthen, Mandeln enthält 100 g. Eine Tasse geschmolzene Butter enthält 125 g. Eine Tasse Reibbrot oder Semmelbrösel enthält 50 g.

I. Vorbereitungen.

Wir beschreiben hier eine Reihe Thätigkeiten und Verrichtungen allgemeiner Art, die oft wiederkehren und sonst in den Rezepten oft wiederholt werden müßten. Es betrifft zum Teil auch Thätigkeiten, die man außerhalb der gewöhnlichen Kochzeit vornehmen kann, was dann zur Erleichterung der Küchenarbeiten wesentlich beiträgt. Wir raten den Hausfrauen, die hier gegebenen Anweisungen wiederholt zu lesen, bis sie ihnen völlig geläufig geworden sind.

1. Morcheln rein zu machen. — Die sandigen Teile an den Stengeln der Morcheln schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paarmal durch, wobei man namentlich die wurmigen Teile entfernt. Dann werden sie in kaltem Wasser möglichst rein gewaschen, aufs Feuer gesetzt, nach dem Abkochen in eine große Schüssel geschüttet unter Zurückhaltung des auf dem Boden des Topfes abgesetzten Sandes, in dieser Schüssel nochmals gewaschen, schließlich in einem Durchschlag fortwährend mit kaltem Wasser übergossen, bis aller darin befindlicher Sand entfernt und damit der Gebrauch der Morcheln möglich geworden ist.

Getrocknete Morcheln nimmt man vom Faden, setzt sie mit kaltem Wasser auf und läßt sie kochen. Nach dem Kochen gießt man das Wasser davon ab, schüttet sie in eine Schüssel, schneidet ebenfalls das Sandige von den Stengeln ab und die Morcheln selbst einigemal durch. Nachdem sie nochmals in einem Topfe mit Wasser ausgekocht, werden sie wieder in einer Schüssel mit reinem Wasser gewaschen und zwar so oft, bis das letzte Wasser klar bleibt. Hierauf aus dem Wasser genommen und ausgedrückt, können sie nach Belieben verwendet werden.

2. Reinigen anderer Pilze. — Nachdem ihre Haut sorgfältig abgeputzt, und der etwa im Innern des Wulstes vorhandene

Sand entfernt worden, werden sie mit Wasser schnell und nur sehr leicht abgewaschen.

Champignons und andere Schwämme sollten niemals gewaschen werden, ebensowenig übersotten; es wird ihnen dadurch das feinste Aroma genommen, sie werden fade und zäh. Sie sollen sauber verlesen, der Stiel bei der Wurzel abgeschnitten und dann Hut wie Stiel sorgfältig geschabt werden, wobei aller etwaige Sand u. dergl. mitgeht. Immer sollen sie vor dem Aufblättern halbiert werden, damit man sieht, ob der Stiel nicht innerlich faul oder wurmig ist. Beim Täubling und Gelbchen entfernt man auch die sogenannten Fächer unter dem Hut, was beim Champignon, besonders dem jungen, nicht nötig ist.

3. Abgeriebene Butter. — Das nötige Quantum Butter wird in einer Schüssel immer von einer Seite zur anderen zu einer dicken Sahne oder einem Brei gerieben, bis sie Blasen schlägt. Salzige Butter wäscht man vor dem Abreiben aus; ist sie zu hart, so nimmt man milchwarmes Wasser dazu; und um das Ankleben an der Kelle zu verhüten, taucht man diese vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser.

Die Butter muß, bis sie zur Sahne übergeht, tüchtig durchgearbeitet werden, was im Winter gegen das Feuer gerichtet bis zur Stärke eines Breies geschieht. Unreine Butter wird vor dem Reiben erst geschmolzen, von ihrem Bodensatze abgeklärt, und dann erst nach völliger Abkühlung zu einer steifen Sahne gerührt.

4. Vom Einweichen der Semmel und des Milchbrotes. — Von der Semmel oder dem Milchbrote wird die braune Rinde fein abgeschält, dann die Semmel oder das Milchbrot durchgeschnitten, in kalte Milch oder Wasser gelegt, recht durchgeweicht, dann mit reinen Händen ausgedrückt und in einer Schüssel klein gemacht.

5. Weißmehl. — Man läßt etwa (je nach Bedarf) 50—60 g Butter auf gelindem Feuer zergehen, thut 3 oder 4 Löffel voll Mehl in die geschmolzene, aber noch nicht braun gewordene Butter und läßt es unter öfterem Umrühren darin schwitzen, bis es zu steigen anfängt, wobei man es aber vor dem Gelbwerden hütet.

Das Mehl wird zur Butter gethan, sobald letztere zu kröschen aufhört, da sie dann braun werden würde.

Von diesem Weißmehl kann man sich einen Vorrat herstellen.

6. Braunmehl. — Dieses wird wie oben angefertigt, nur

daß man etwas mehr Butter nimmt und diese erst in einer Kasserolle über Feuer braun werden läßt, ehe man das Mehl dazu schüttet. Auch hiervon kann man sich einen kleinen Vorrat anlegen.

7. Nudeln zu machen. — 1 kg feines Weizenmehl giebt man in eine Schüssel, salzt etwas, schlägt 4 Eier daran und mengt sie mit dem Kochlöffel darunter; was noch an Feuchtigkeit fehlt, giebt man, aber nur vorsichtig und nach und nach, durch lauwarmes Wasser darunter; ist der Teig so konsistent, daß man ihn kneten kann, nimmt man ihn aufs mehlbestäubte Nudelbrett heraus und arbeitet ihn fest und tüchtig ab, bis er sich, in mehrere kleinere Stücke geschnitten, mit dem ebenfalls mehlbestäubten Nudelholz auswellen läßt; die Flecke müssen dann etwa von der Dicke eines feinen Messerrückens sein. Dann werden sie auf einem über einen Tisch gelegten, bemehlten Tuch getrocknet (etwa 1 Stunde), leicht zusammengerollt und in beliebiger Breite zu Nudeln geschnitten. Man muß darauf achten, beim Schneiden mit der linken Hand den Teig beim Halten nicht zu drücken, sonst kleben die Nudeln zusammen; sie müssen nach dem Schneiden mit den Fingern locker auseinander geschichtet werden. Die Nudeln reichen für eine Familie von 5—6 Personen für 2—3 Mahlzeiten.

8. Mehlgräupchen zu machen. — Der unter Nr. 7 beschriebene Nudelteig wird möglichst fein ausgerollt, auf ein Brett gelegt und mit einem Wiegemesser zu feinen Gräupchen zerschnitten.

Ist der Teig sehr hart und steif, so kann man ihn auf einem Reibeisen zerkleinern.

9. Eiweiß zu Schnee zu schlagen. — Nur in recht trockenen und nicht fettigen Gefäßen kann reines, vom Gelben befreites, nicht wässeriges Eiweiß zu Schnee geschlagen werden.

Man giebt zunächst etwas Zucker dazu und schlägt dann mit einem Schneeschläger erst langsam und dann immer schneller, bis das Eiweiß ein fester Schaum geworden ist. Dieser Schaum oder Schnee muß gleich verbraucht werden, denn bei längerem Stehen wird er dünn und grieselig. Ein wenig zum Eiweiß gedrückter Citronensaft bewirkt eine schöne Glätte des Schnees.

10. Sahne zu Schnee zu schlagen. — Recht dicke süße Sahne, kalt gestellt, im Hochsommer womöglich auf Eis, wird wie unter Nr. 9 an einem kühlen Orte zu einem festen Schaum geschlagen und zwar meist auch unter entsprechendem Zuckerzusatz.

11. Große und kleine Rosinen zu reinigen. — Die kleinen Rosinen, die Sultanrosinen sowohl wie die Korinthen, werden auf ein trockenes Tuch geschüttet und mit etwas Mehl gemengt; das Tuch wird dann zusammengeschlagen und die Rosinen werden darin gelinde gerieben, bis die Stiele abgebrochen sind; man schüttet sie nun in einen Durchschlag und wäscht sie, um die abgeriebenen Stiele loszuschwemmen, worauf man sie mit Wasser aufs Feuer setzt und bis zum Aufquellen langsam aufkocht. Zuletzt spült man sie in reinem kalten Wasser ab und verliest sie.

Die großen Rosinen befreit man vorher von den Stielen, kocht sie in Wasser auf, und wäscht und verliest sie in einem Durchschlage.

Will man die großen Rosinen von den Kernen befreien, so sticht man letztere mit einem spitzen Hölzchen heraus ohne die Rosinen zu zerreißen.

12. Sago zu reinigen. — Der Sago wird in kaltem Wasser gewaschen, ans Feuer gesetzt, einmal aufgekocht, in ein Sieb oder in einen feinen Durchschlag gegossen, in kaltes Wasser gehalten und mit der Hand gewaschen, hierauf aus dem Siebe genommen, rein verlesen und mit reinem Wasser abgespült. Auch hier gilt vorige Schlußbemerkung.

13. Reinigen aller Griesarten. — Alle Griesarten ohne Unterschied dürfen nur kalt gereinigt werden, indem man sie mit kaltem Wasser übergießt, nur sehr leicht durcheinander rührt, 5—10 Minuten stehen läßt und dann auf ein feines Haarsieb schüttet. Man wiederholt dies mehreremal.

14. Ausback-Teig oder Klare. — Man rühre feines Mehl und ein wenig Salz mit kaltem Wasser zu einem ziemlich dickflüssigen Teige an, vermische ihn mit ein wenig gutem Öl (etwa 1 Eßlöffel voll auf 125 g Mehl), rühre alles recht glatt, tauche die auszubackenden Sachen in diesen Teig, damit derselbe sich messerrückendick anlegt, und lege sie sogleich in die zum Ausbacken bestimmte heiße Butter.

Auch kann man, wenn man Früchte oder süße Sachen ausbacken will, ein wenig Zucker unter den Teig rühren und kurz vor dem Ausbacken den steifen Schnee von zwei Eiweißen darunter rühren.

15. Ausback-Teig anderer Art. — Man schlage einen dicken Schaum von $^1/_2$ Liter süßer Sahne, rühre dann 8 Löffel Mehl

und zuletzt den Schnee von 5 Eiweißen darunter. Besonders zu Streußelkuchen mit Obst geeignet.

16. Ausback-Teig dritter Art. — Man rühre $^1/_4$ Liter Sahne, 80 g Butter, 6 gehäufte Löffel voll Mehl leicht zusammen und tauche die abzubackenden Gegenstände hinein.

17. Ausback-Teig vierter Art. — Man quirle eine große Obertasse voll Milch mit 8 Löffel voll Mehl und 3 Löffel voll zerlassener Butter gut zusammen und rühre die Masse über dem Feuer zu einem dicken Teig an, lasse denselben dann erkalten und verrühre ihn zuletzt mit 6 Eiern.

18. Ausback-Teig fünfter Art. — $^1/_2$ kg feines Weizenmehl giebt man mit einigen Körnchen Salz in eine Schüssel. Indessen hat man Milch sehr heiß gemacht und gießt selbe unter fleißigem Rühren unter das Mehl, welches hierauf tüchtig damit abgearbeitet wird, damit ja keine Knöllchen bleiben; dann schlägt man 3 Eier darunter und verarbeitet sie mit dem Teig, sowie ebenfalls 2 kleine Eßlöffel geschmolzene Butter. Der Teig muß dünnflüssig sein, gerade so dick, daß er an den zu backenden Sachen beim Eintauchen leicht haften bleibt. Ist er zu dick, so bäckt er oft nicht gut durch und das Backwerk wird nicht so zart und wohlschmeckend; auch bleiben dann die Früchte u. s. w. im Innern leicht hart und roh, was bei dünnem Teig nie der Fall ist.

19. Das Abbrennen des Teiges. — Man versteht hierunter das fortwährende Umrühren irgend eines Teiges mit einem Holzlöffel über Feuer, bis sich ein Teigkloß bildet, der nirgends mehr anhängt. Sowie dieser Zeitpunkt eingetreten, muß der Teig schnell in ein anderes Gefäß zum Zwecke der Abkühlung gebracht werden.

20. Das Abziehen mit Kartoffelmehl. — Feinstes Kartoffelmehl wird mit Milch oder kaltem Wasser angerührt und dann mit dem flüssigen Teile des Gemüses oder Obstes versetzt und zuletzt mit der ganzen Masse gut durchgeschwenkt. Da das Kartoffelmehl sehr quillt, so muß man sich hüten, zu viel zu nehmen.

21. Das Vorbereiten der Gebäckformen. — Nachdem die Form mit einem Tuche völlig rein gerieben, wird sie mit zerlassener Butter mittels eines geeigneten Pinsels gleichmäßig ausgestrichen und dann mit geriebener Semmel oder klarem Zucker bestreut, wobei keine Stelle leer bleiben darf.

22. Semmel zu rösten. — Semmel, in Würfel oder Scheiben

geschnitten, schüttet man in zerlassene Butter, wenn letztere zu kröschen aufhört. Damit die Semmel nicht anbrenne, muß sie immer umgerührt werden; die Scheiben aber wende man nur, wenn sie auf einer Seite braun geworden sind.

23. Mandeln abzuziehen. — Auf die Mandeln wird kochendes Wasser geschüttet und man läßt sie so lange darin, bis sich das Wasser fast ganz abgekühlt hat, worauf sie sich leicht enthülsen lassen.

24. Mandeln zu reiben. — Nachdem die abgezogenen Mandeln wieder getrocknet, werden sie auf einem feinen Reibeisen oder noch besser in der Reibmaschine zerrieben und die übrig gebliebenen Stückchen zum Backen aufgehoben.

Werden die Mandeln nach dem Abziehen noch mehreremal in kaltem Wasser gewaschen, so werden sie sehr weiß.

25. Mandeln zu stoßen. — Die getrockneten abgezogenen Mandeln werden in kleinen Mengen in einem (womöglich nicht metallenen) Mörser unter Zusatz von etwas Wasser oder Eiweiß klar gestoßen.

26. Blanchieren. — Blanchieren nennt man ein Verfahren, durch welches manchen Nahrungsmitteln beim Beginn ihrer Zubereitung ein gewisser unangenehmer Beigeschmack genommen werden soll. Es geschieht dies auf die Weise, daß die Stoffe erst eine kurze Zeit in kaltes Wasser gebracht und da gereinigt werden. Dann pflegt man dieselben in ein Sieb zu schütten, um das Wasser ablaufen zu lassen. Von neuem in reines kaltes Wasser gethan und darin bis kurz vor Beginn des Kochens gelassen oder sogleich in kochendes Wasser gebracht und nur kurze Zeit dem Wallen ausgesetzt, wird das Wasser sogleich wieder abgegossen oder durch Ablaufen in einem Sieb entfernt.

Blanchieren ist aber möglichst zu vermeiden, sowohl bei Gemüsen, als auch vorzugsweise bei Reis, Sago, Gerste u. dgl. Es beruht nur auf einem verbreiteten Vorurteil. Reis z. B. soll etwas verlesen und dann etwa 10 Minuten in heißer Butter gedünstet werden, dann etwas gesalzen und nach und nach mit bereitstehendem heißen Wasser angegossen werden, oder auch noch besser mit Wurzelkraftbrühe (s. Nr. 36), worauf er zugedeckt dünsten muß, bis er alles Wasser eingesogen hat (öfters nachsehen!). Die Körner müssen immer ganz und eher noch ein wenig hart bleiben, als daß sie zu weich und breiig werden, was dem Reis Aroma

und Wohlgeschmack nimmt (ebenso beim Milchreis). Das Blanchieren der Hülsenfrüchte schwemmt von denselben eine bedeutende Quantität ihres mehligen Stoffes weg und beraubt sie zum großen Teil des ihnen eigenen Wohlgeschmackes. Bei Gemüsen soll man es auch gänzlich unterlassen, wo es nicht unbedingt nötig, wie bei Spinat, Kopfsalat (wenn man solchen zu Suppe, Gemüse und Einfülle nimmt), Endivie (im gleichen Falle). Aber auch da nimmt man mit größtem Vorteil das zum Abbrühen verwendete Wasser wieder zum Zugießen beim Dünsten, denn in demselben ist ja eine große Menge Nährsalze enthalten, die sonst verloren gehen.

Um Zwiebeln zu blanchieren schält man sie, läßt sie schnell von kochendem Wasser überwallen, schüttet sie dann rasch in kaltes Wasser und trocknet sie zuletzt mit einem Tuche ab.

27. Panieren. — Das Panieren geschieht in folgender Weise: Mehrere Eier werden so lange geschlagen, bis sie gleichmäßig gelb gefärbt erscheinen, und das vorzubereitende Speisestück wird darin umgewendet und dann mit geriebener Semmel oder Mehl bestreut oder auch darin umgewendet.

28. Kastanien zu braten. — Man schneide die Spitzen der Kastanien so weit ab, daß das Fleisch sichtbar wird, schütte sie in eine Kasserolle, deren Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, decke sie mit Salz fest zu und lasse sie in einer heißen Bratröhre $^3/_4$ Stunde stehen. Nachdem das Salz abgenommen, werden sie in einer taschenförmig zusammengelegten Serviette angerichtet.

Man kann die Kastanien auch in einer größeren Rösttrommel unter beständigem Drehen rösten, was aber für den Geschmack nicht so vorteilhaft ist. Vorzüglich werden sie, wenn man auf beiden Seiten zwei gekreuzte Schnitte macht und sie in geschlossenem Rohre bei mäßiger Hitze etwa 10—15 Minuten mehr dünstet als bratet. Sie bleiben dann weich und feucht und bekommen keine harten Krusten.

Noch feiner im Geschmack und zugleich noch weicher werden sie durch Sieden, doch dürfen sie dann nicht eingeschnitten werden.

29. Das Braten der Zwiebeln. — Man läßt ein entsprechendes Quantum Butter über Feuer zergehen und schüttet dann klein geschnittene Zwiebeln hinein, die so lange umgerührt werden, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen haben.

30. Das Abquirlen. — Das Abquirlen oder Abziehen von Suppen und Saucen geschieht am besten mit bloßen Eidottern. Nimmt

man auch das Eiweiß dazu, wodurch die Suppen und Saucen etwas seimiger werden, so muß man auf jedes Ei einen Löffel voll Wasser und einen halben Löffel feines Mehl oder, je nachdem, statt des Wassers Milch und statt des Mehls Zucker dazu nehmen und dies während des Kochens der Suppe oder Sauce in diese unter starkem Quirlen hineinthun und mit letzterem so lange fortfahren, bis man sie vom Feuer nimmt. Hierbei ist zu beachten, daß die abgequirlte Suppe, Sauce u. s. w. immer gleich, wenn sie vom Feuer kommt, angerichtet werden muß, da das Ei sonst leicht gerinnt.

31. Semmelbrösel. — Übriggebliebene Semmel trocknet man auf dem Küchenherde oder in der oberen Röhre. Sobald sie völlig hart geworden, mahle man dieselbe auf der Reibmaschine und bewahre sie dann in einer Büchse auf. Semmelbrösel giebt vielen Speisen, wie Nudeln, Maccaroni, Spinat, einen sehr angenehmen, kräftigen Geschmack.

32. Brotmehl. — Altbackenes Schrotbrot oder auch Roggenbrot trockne man ebenfalls im Ofen und zerkleinere es mit einem Hammer oder einer Keule so weit, daß man es in der Schrotmühle mahlen kann. Das Brotmehl verwendet man zu Suppe (Nr. 90), zu Auflauf (Nr. 467) oder als Paniermehl. August Meyerfiek in Hannover bringt gemahlenes Schrotbrot unter dem Namen Gofio in den Handel.

33. Rosenteig. — Feingehackte Rosenblätter werden mit Mehl geknetet, kleine Kuchen daraus geformt und gebacken.

34. Agar-Agar. — Dieses findet in der veget. Küche Verwendung anstatt der unsauberen, für Vegetarier auf alle Fälle zu verwerfenden Gelatine. Man löst Agar-Agar in folgender Weise auf. Nachdem man es mehrmals gespült und tüchtig abgewaschen hat, um den Tang-Geschmack zu nehmen (Agar-Agar ist ein Seetang), stellt man es, klein geschnitten und mit je 1 Eßlöffel kaltem Wasser auf eine Tafel, zum Auflösen an eine warme Stelle des Herdes, rührt öfters um und gießt es, wenn es vollständig gelöst ist, durch ein kleines Sieb.

35. Zucker braun zu brennen. — Flüchtig in kaltes Wasser getauchter Zucker wird in ein kleines Kesselchen geworfen und auf einem gelinden Feuer so lange erhitzt, bis er gelb zu werden beginnt; hierauf wird er noch so lange mit einem Holzlöffel umgerührt, bis er schön dunkelbraun wird.

Zu 100 g Zucker setzt man dann eine Obertasse voll Wasser zu und läßt alles kochen, bis der Zucker sich vollständig gelöst hat. Diesen Zucker verwendet man zum Färben anderer Speisen, z. B. Saucen.

36. Kraftbrühe. — Die Fleischbrühe zu ersetzen und dem Gemüse den nötigen Wohlgeschmack zu verleihen, benutzt man eine Abkochung von $^1/_2$ Selleriekopf, etlichen Sellerieblättern, 1 Stück Porree, 1 großen Pastinakwurzel, 2—3 gelben Rüben, 2—4 Petersilienwurzeln nebst Petersilienblättern, und, wenn man's zur Hand hat, einigen Stücken Schwarzwurzel, 1 kleinen Wirsingherz, 1—2 zarten Kohlrabi, 5—6 Spargel und 1 Zwiebel. Fügt man noch beim Kochen die Schale einer roten Zwiebel bei, erhöht dies die Farbe. Die gesottenen Gemüse kann man zum Garnieren, etwa einer Erdäpfelspeise, verwenden, oder, fein aufgeschnitten, mit etwas Salz, Öl und Citronensaft als Salat herrichten. Man gießt die Abkochung durch ein Haarsieb und erhält eine schöne Kraftbrühe.

37. Salzwasser als bestes Salzmittel. — Angenehmer, schneller und gleichmäßiger salzend als trockenes Salz, erweist sich mit Kochsalz gesättigtes Wasser, das man immer zur Hand haben kann, indem man eine große Flasche mit reinem, weichem Wasser füllt und dazu mehr Salz schüttet, als sich darin aufzulösen vermag. Jeden größeren Abgang von Wasser braucht man dann nur durch Zugießen frischen Wassers zu ersetzen, solange dasselbe sich noch mit dem überschüssigen Salz zu sättigen vermag. Ist alles Salz aufgelöst, muß auch dieses durch neues ergänzt werden. Von aufgelöstem Salze ist ein weit geringeres Quantum nötig als von ungelöstem.

38. Citronensaft in Flaschen. — Man drücke Citronen mit der Presse aus, drücke den Saft durch ein Haarsieb oder ein Tuch und lasse ihn 10—15 Stunden stehen. Man schöpfe den Schaum ab und fülle ihn in Flaschen, die luftdicht verschlossen werden müssen. Man koche diese gelinde im Wasserbade etwa eine Stunde und lasse sie dann erkalten. Ist der Verschluß gut, so kann man diese Flaschen lange aufbewahren, hat man sie aber einmal geöffnet, so hält sich der Saft nur einige Wochen. Man kann diesen Saft fast genau wie Essig gebrauchen.

39. Eiweiß oder Eigelb aufzubewahren. — In seiner Schale belassen und mit der anderen Schale zugedeckt, hält sich Eigelb oder Eiweiß mehrere Tage.

40. Citronengelb und Apfelsinengelb. — Eine besondere, viel angewendete Würze in der vegetarischen Küche ist das Citronen- und Apfelsinengelb. Man erhält solches, wenn man die ganzen Früchte leicht auf dem Reibeisen abreibt, jedoch nicht zu tief, denn dort kommt die bittere Schale. Die Rückstände, welche in der Reibe sich festsetzen, werden mit einem sauberen, nur zu diesem Zweck zu benutzenden Bürstchen ausgebürstet und mit der abgeriebenen Masse in eine verschließbare Porzellanbüchse gethan und mit feinem Zucker dick überstreut. Auf diese Weise hat man stets eine gute, haltbare Würze zur Hand, welche zu Kompotts und anderen Speisen gut verwendet werden kann.

41. Dill-Essig. — Obgleich in der vegetarischen Küche Essig wenig zur Anwendung kommt, so ist derselbe doch zu Saucen u. s. w. nicht ganz zu entbehren, nur suche man ihn möglichst unverfälscht zu erhalten. Am besten bereitet man ihn selbst aus Johannisbeeren oder Weintrauben. Eine Hand voll zarten Dill in die Essigflasche gethan und dieselbe der Wärme eine Zeitlang ausgesetzt, giebt zu säuerlichem Kohl, Saucen und Ragouts benutzt, eine wohlschmeckende Würze.

42. Kräuter-Essig. — Nach Geschmack nimmt man zu vorigem Essig noch andere Kräuter, etwa Esdragon, Kerbel, Bohnenkraut, auch Citronenschale u. s. w. Nachdem der Essig etwa 14 Tage der Wärme ausgesetzt war, filtriert man alles durch ein Tuch aus Müllergaze und füllt den Essig wieder auf Flaschen.

43. Obst-Essig. — Denselben kann man sich selbst herstellen, indem man die Abfälle vom Obst, als Schalen, Kernhäuser u. s. w. sammelt. Auch das Citronen- und Apfelsinenmark nimmt man, falls solches vorhanden, gern mit dazu. Ein großer Steintopf oder ein Faß wird in den Keller gestellt, und in dieses kommen genannte Substanzen, wie sie gerade übrig bleiben, hinein. Man zerdrückt sie vorteilhaft, unter Zusatz von 2—3 Tassen heißen Wassers auf 1 Liter Obst, zu Brei. Gewöhnlich tritt nach einigen Tagen schon die Gärung ein, und dann muß öfters nachgesehen und umgerührt werden, damit keine Schimmelbildung entsteht. Man bedeckt das Gefäß nur mit einem leichten Tuch, um den Luftzutritt nicht zu verhindern. Schmeckt nach einigen Wochen die Flüssigkeit sauer, gießt man sie ab, seihet alles durch ein sauberes Tuch und bringt sie nochmals in den sauber mit heißem Wasser ausgebrühten Behälter (der vielleicht sich bemerkbar

machende faulige Geschmack verliert sich); man setzt nun auf jedes Liter Flüssigkeit 1 Eßlöffel Essigessenz zu; stellt alles wieder etwas warm, nimmt, falls noch Unreinigkeiten aufsteigen, dieselben ab und gießt die Flüssigkeit nach einigen Wochen durch Filtrierpapier oder durch ein Tuch. Jetzt ist der Essig fertig, und man füllt ihn zum Gebrauch auf Flaschen.

44. Verschiedene Färbungen bei Speisen. — Diese kann man auf folgende Weise erzielen:

1. Rot, durch Benutzen von roter Rübe, die geschnitten und mit wenig Wasser etwas gekocht wird.

2. Weiß, durch fein zerstampfte Mandeln, mit etwas Wasser oder Sahne.

3. Gelb, durch Eigelb oder eine Kleinigkeit Safran, den man in ein wenig Wasser dämpft und dann ausdrückt.

4. Braun, durch braunen Zucker (s. Nr. 35).

5. Grün, durch fein gewiegte Spinatblätter oder Blätter der roten Rübe. Man preßt den Saft derselben aus und läßt ihn im Reiskocher oder in einer Tasse, die man in eine Kasserolle mit Wasser stellt, langsam kochen, bis er sich setzt. Dann läßt man das Wasser auf einem feinen Sieb ablaufen. Zu Cremes und Gelees mischt man den verbleibenden Farbstoff mit fein zerstampftem Zucker. Zu Suppen löst man ihn in einem kleinen Teil der gekochten Brühe auf und verrührt diese mit dem Rest. Mischt und verreibt man ihn mit viel Zucker und kocht ihn dann gehörig auf gleichmäßigem Feuer und gießt ihn nachher in Zinnbüchsen, so kann man ihn zu beliebigem Gebrauch lange aufheben.

II. Suppen und Kaltschalen.

Suppen spielen in der Ernährung keine so wichtige Rolle, wie man in der Regel glaubt. Wer gesund und mit guten Zähnen ausgerüstet ist, sollte sich mehr an feste Speisen halten oder doch Brot zur Suppe genießen. Für Kranke jedoch, sowie für kleine Kinder und Greise behalten Suppen ihren Wert, nur sollen sie auch für diese möglichst dick hergestellt werden.

Die meisten Suppen kann man mit Kraftbrühe (Nr. 36) bereiten, die ihnen einen besonderen Wohlgeschmack verleiht, oder man kocht einige der Wurzeln oder Blätter mit. Im Winter benutzt man Julienne. Alle Mehlsuppen können mit Eidottern abgezogen werden (Nr. 30). Dies geschieht in folgender Weise: Etwas kaltes Wasser und ein wenig Suppe werden zusammengegossen und die Eidotter hineingequirlt und dann in die Suppe unter stetem Quirlen oder Rühren eingegossen. Die Eier machen die Suppe aber schwerer. — Eine schöne Suppenbrühe erhält man auch durch Beimischen fein gewiegter Pilze, die vorher weich gekocht werden. Am besten eignen sich dazu die getrockneten russischen Steinpilze. Das erste Kochwasser muß man aber von diesen abgießen, da es bitter schmeckt.

Kaltschalen werden im Sommer immer eine angenehme Erfrischung bleiben, doch sollen sie nie zu kalt genossen werden, und es empfiehlt sich, 10—15 Minuten zu warten, ehe man eine weitere Speise zu sich nimmt, damit die Flüssigkeit vom Magen vorher aufgesogen werden kann.

45. Kräutersuppe. — Zwei Hände voll Sauerampfer, einen Kopf Gartensalat und eine Hand voll Gartenkerbel, alles gut gewaschen und nicht zu fein gewiegt, läßt man mit etwa 50 g Butter in einem Topfe über einem lebhaften Feuer 5 Minuten lang backen, giebt dann Wasser und Salz dazu und läßt es noch

$^3/_4$ Stunden lang kochen. Dies giebt eine wohlschmeckende Suppe. Man kann noch frische Butter in die Suppenschüssel bringen und gut abrühren und die kochende Suppe darauf gießen.

46. **Suppe à la tyrolienne.** — Zwei mittelgroße Gurken werden abgeschält, dann der Länge nach in 4 Stücke geschnitten, von den Kernen befreit, in Würfel geschnitten und samt 30 g Butter in eine Kasserolle gethan. Dazu fügt man zwei Hände voll gewaschenen und gewürzten Sauerampfer, einen Kopf Salat und eine Hand voll Portulak hinzu und stellt das Ganze aufs Feuer. Nach etwa 5 Minuten setzt man noch Wasser, ein halbes Liter feine Zuckererbsen und Salz zu und läßt dies $^3/_4$ Stunde kochen. Man kann in die Schüssel abermals Butter bringen, wie auch geschnittene Brotwürfel.

47. **Krautsuppe.** — Man schneidet einen halben Krautkopf so fein als möglich, den Strunk zurücklassend, und dünstet das geschnittene Kraut mit einem guten Stück Butter, bis es braun zu werden beginnt, gießt Wasser darauf und setzt Salz zu, läßt eine Stunde sieden und serviert mit Brotschnitten.

48. **Kerbelsuppe.** — Man koche Weißmehl (siehe Nr. 5) mit Milch auf, fülle Wasser hinzu und koche eine dünnseimige Suppe davon; füge Salz und eine Hand voll gut verlesenen und gewaschenen Kerbel in blätterigem oder gewiegtem Zustande hinzu. Wenn der Kerbel kurze Zeit gekocht hat, ziehe man die Suppe mit einigen Eidottern und ein wenig frischer Butter ab und richte sie mit feingeschnittenem Milchbrot an.

49. **Kerbelsuppe anderer Art.** — Man lasse Butter zergehen, verrühre 2—3 Kochlöffel Mehl damit und lasse es etwas schwitzen, aber es muß weiß bleiben. Nun thue man den fein gewiegten Kerbel hinein und rühre langsam mit heißem gesalzenen Wasser an, lasse 5 Minuten aufkochen und richte über ein verquirltes Eidotter mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln oder gebähten Weiß- oder Schwarzbrotschnitten an.

50. **Kürbissuppe.** — Guter fester Kürbis wird geschält, in Streifen geschnitten und von der inneren weichen Masse befreit. Die Streifen schneidet man in Würfel und kocht sie in wenig Wasser bei mäßigem Feuer weich; hierauf reibt man sie durch ein Sieb und kocht sie mit Milch und wenig Salz. An manchen Orten ißt man diese Suppe mit Brotwürfeln. Man kann sie

auch mit Reis oder Gries, die vorher in Milch gar gekocht wurden, vermengen und durch geriebene Mandeln würzen.

Kartoffelsuppen. — Dieselben können so mannigfach hergestellt werden, aus frischen wie aus übrig gebliebenen Kartoffeln, oder Resten von Kartoffelbrei. Mit den nötigen Küchenkräutern gekocht, mit Eigelb abgezogen, oder einem Zusatz von Rahm oder Butter versehen, geben sie wohlschmeckende Suppen. An der Hand nachstehender Rezepte wird es der Hausfrau nicht schwer fallen, selbständig Zusammenstellungen zu finden.

51. — Die Kartoffeln werden gleich nach dem völligen Weichwerden in dem Wasser zerrührt, in dem sie gesotten wurden, man braucht sie dann gar nicht zu passieren, was immer mühsam und zeitraubend ist; nur darf man beim Zusetzen nicht zu viel Wasser nehmen und muß leicht salzen und gleich ein Stück Butter mitkochen. Milder noch wird sie, wenn man nach dem Zerrühren ein sogenanntes „Teiglein", 2 Kochlöffel Weizenmehl mit Wasser glatt abgerührt, darunter mengt. 1 Selleriekopf, 2 große Möhren, 1 Petersilienwurzel aufgeblättelt gleich mit gekocht und mit gerührt, machen sie „pikant", ebenso ein Schöpflöffel saurer Rahm, der zuletzt darunter gerührt werden kann, aber nicht mit kochen darf.

52. — Kartoffeln werden in Salzwasser gesotten und kalt gerieben.

Dann läßt man etwas Butter zergehen, setzt die Kartoffeln mit geschnittenem Petersilienkraut dazu und läßt das Ganze eine halbe Stunde dämpfen. Nun schüttet man siedendes gesalzenes Wasser dazu und läßt alles noch eine halbe Stunde kochen, worauf man über geröstete Brotwürfel anrichtet. Während des Dämpfens kann man einen oder mehrere Löffel voll Mehl daran stäuben.

53. Kartoffelsuppe mit Einbrenne. (Sehr gut.) — Man kocht Kartoffeln in Salzwasser, schüttet dieses nach dem Garwerden ab, quetscht die Kartoffeln fein und giebt sie mit Spargel oder einer Kraftbrühe zu Feuer. Eine Einbrenne wird kalt klar gerührt, dazu gethan und mit durchgekocht. Zuletzt giebt man gehackte Petersilie daran.

54. Kartoffelsuppe mit Zwiebeln. — Zwei große Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, in Butter hellbraun geröstet und in $1^1/_2$ Liter Milch gethan und mit dieser $^1/_2$ Stunde gekocht. Dann werden 100 g Kartoffelmehl in einer Terrine mit süßer Sahne aufgelöst und vorsichtig (damit sich keine Klümpchen bilden)

in die Milch unter stetem Umrühren gegossen und zuletzt etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Zucker zugesetzt.

55. Saure Kartoffelsuppe. (Sehr gut.) — Man kocht Kartoffeln in Salzwasser gar, treibt sie durch ein Sieb und setzt Essig nach Geschmack, 1—2 Löffel Sirup und etwas gehackten Schnittlauch dazu, läßt alles nochmals aufkochen und setzt ein Stückchen frische Butter zu. Sollte die Suppe nicht seimig genug sein, so macht man noch eine Mehlschwitze daran.

56. Kartoffelsuppe mit Schrotbrot. — 1 Teil zerschnittenes Schrotbrot und 2 Teile Kartoffeln werden in Kraftbrühe (Nr. 36) gekocht. Das Schrotbrot wird vorher mit etwas Zwiebeln in Butter (vielleicht mit halb Palmin) gedünstet und dann erst zur Brühe gethan. Ist alles zu Brei verkocht und durch ein Sieb gerührt, so wird die Suppe mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch gegeben; sie muß ziemlich dick werden.

57. Kohlsuppe mit Kartoffeln. — Gelesener und gewaschener Weißkohl (1 Kopf) wird in siedendem, gesalzenem Wasser 3 Stunden lang gekocht und dann durch ein Sieb gedrückt. Die durchgelaufene Brühe wird mit 80 g Butter versetzt, zu etwa 20 Stück geschälten und halb weich gekochten kleinen Kartoffeln gethan und mit diesen weiter kochen gelassen.

58. Spargelsuppe. — Kleiner, dünner, zum Gemüse nicht verwendbarer Spargel, etwa ein Suppenteller voll, wird geschält, in Stückchen geschnitten und in 2 Liter weichem Wasser weich gekocht. Die Spargelschalen kocht man gleichzeitig in einem Stück dünnen Weißzeugs mit. Dann rührt man 2 Löffel in 50 g Butter geröstetes Mehl mit dieser Spargelbrühe zu einer Suppe und fügt ein Stückchen Zucker, fein gewiegte Petersilie und Salz hinzu. Die Spargelstückchen werden in die Terrine gelegt, und die Suppe wird darüber angerichtet.

59. Blumenkohlsuppe. — Die Blume eines großen Blumenkohlkopfes wird zerkleinert und in frisches Wasser gelegt, die Stiele dagegen werden abgeschält und in Streifen geschnitten. Dann putzt man eine Untertasse voll Brechspargel, 3 Kohlrabiköpfe und 2 weiße Rüben, schneidet sie in Stücke und kocht sie dann in siedendem Salzwasser samt den Blumenkohlstielen und einer Hälfte der Blumenteile weich, während man die andere Hälfte der Blume mit Butter in wenig Wasser dämpft. Das Gekochte wird mit der Brühe durch ein Sieb gedrückt, dann wieder aufs

Feuer gestellt, mit 100 g in 2 Löffel Mehl verkneteter Butter versetzt und wieder aufkochen gelassen. Diese Suppe gießt man in einer Terrine über die gedämpften Blumenteile und ihre Sauce.

60. Spargelsuppe mit Mondamin. — Man kocht von Suppenspargel, welchen man in fingerlange Stücke bricht, eine gute Brühe und salzt sie etwas. Dann quirlt man Mondamin im kalten Wasser klar und läßt die Suppe damit aufkochen. Zuletzt kommen geröstete Semmelwürfel dazu.

61. Spinatsuppe. — 3 Liter Spinat, verlesen, gewaschen und mit kochendem Wasser abgebrüht, werden in ein leinenes Tuch gebunden und möglichst rein ausgedrückt. Hierauf sehr fein gewiegt, wird er 10 Minuten lang mit 6 Schalotten und einem kleinen Löffel Salz gedämpft, während man zugleich ab und zu geriebene Semmel hineinstreut, damit der Spinat dicker wird. Hierauf gießt man unter beständigem Umrühren 2 Liter kochendes Wasser zu und läßt das Ganze noch 10—15 Minuten sieden.

62. Chantillysuppe. — 1 Liter große Schotenkerne werden mit 1 Bündchen Petersilie, 2 Zwiebeln, 2 Stück Zucker und Salz in 2 Liter kochender Milch weich gekocht, dann durch ein feines Haarsieb gedrückt und schließlich die Suppe nochmals zum Kochen angesetzt. Geschieht letzteres, so setzt man 100 g Butter, mit 1 Löffel Mehl zusammengeknetet, hinzu und läßt sie einmal mit aufkochen.

63. Wurzelsuppe. — Man koche unter Hinzufügung von etwas geriebenem Brote feingeschnittene Petersilienwurzeln, Sellerie, Pastinake und Porreezwiebeln und Salz ganz weich, so daß sie sich durch ein Sieb schlagen lassen. Nachdem letzteres geschehen, setze man der Suppe noch eine Hand voll gereinigter Petersilie zu, lasse sie damit einmal aufkochen und gebe Butter hinzu.

64. Gemüse- und Wurzelsuppe. — Mohrrüben, Schwarzwurzel und anderes Wurzelwerk, das man gerade zur Hand hat, einige kleine Zwiebeln, ein paar Kartoffeln, einen Eßlöffel voll Steinpilze u. s. w. koche man in schwachem Salzwasser und treibe alles durch ein Sieb; in einem Stich Butter schwitzt man Mondamin, verrührt die Einbrenne mit kaltem Wasser und fügt sie zur Suppe und läßt sie damit kochen.

65. Suppe von grünen Erbsen. — Man koche ausgebahlte grüne Erbsen mit Wasser und Butter weich und streiche sie mit

Petersilie, welche man in Wasser recht gut abgewallt hat, durch ein Sieb, gieße kochendes Wasser darauf, nehme etwas Weißmehl (Nr. 5) dazu, verquirle alles gut mit Salz, Butter und Zucker und koche eine seimige Suppe davon, die dann über würfelig geschnittener, in Butter gelb gerösteter Semmel angerichtet wird. Statt des Mehls kann man auch Reis nehmen, doch muß die Suppe dann längere Zeit kochen.

66. Kümmelsuppe. — Klein geschnittenes Schwarzbrot wird mit einem Theelöffel voll trockenem Kümmel und Wasser zerkocht, durch einen feinen Durchschlag oder ein feines Sieb gerieben, so daß eine seimige Suppe entsteht. Hierauf wird Salz und Butter daran gethan und die Suppe mit etwas Sahne abgezogen.

67. Brennesselsuppe. — 4 Tassen junge, sauber gewaschene Brennesseln läßt man in leicht gesalzenem Wasser weichkochen und dann auf einem Siebe abtropfen. In Butter werden 4 gestrichene Eßlöffel Mehl gelblich geröstet, worauf man die Brennesseln leicht ausdrückt und dazu rührt. Allmählich werden bei gehörigem Rühren 8 Tassen Wasser nachgefüllt. Nachdem die Masse gut durchgekocht, wird sie durch ein Sieb getrieben und mit Ei seimig gemacht. Man richte sie über geröstetem Brot an.

68. Süddeutsche Zwiebelsuppe. — Man dünstet mehrere in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter weich (etwa 2 große oder 4 kleine zu je einem Teller Suppe). Inzwischen hat man Wasser zum Kochen gebracht und giebt die gedünsteten Zwiebeln mit einer Prise Salz hinein. Man kann Nudel-Fleckle oder auf je 1 Teller einen Löffel Gries hineinkochen.

69. Hagebuttensuppe. — Die Hagebutten stellt man, nachdem sie gewaschen, schon abends mit dem nötigen Wasser zum Ausquellen hin, um sie am anderen Tage mit einem in Stücke geschnittenen Milchbrot und etwas Citronenschale weich zu kochen. Hierauf werden sie durch ein Haarsieb gedrückt, mit Zucker versetzt, nochmals aufgekocht und über geröstetem Zwieback oder Hafer-Cakes angerichtet. Sollte die Suppe, nachdem sie durchgedrückt ist, zu dünn sein, so kann man ein wenig Kartoffelmehl in Wasser quirlen und die Suppe damit noch einmal aufkochen lassen.

70. Heidelbeersuppe. — Die Heidelbeeren werden verlesen, rein gewaschen, mit Wasser, Citronenschale und zerschnittenem Milchbrot gekocht, durch ein Sieb gerieben und mit Zucker

gesüßt, noch einmal aufgekocht und über geröstetem Zwieback oder Milchbrot angerichtet. — Einfacher behandelt, werden die Heidelbeeren nicht durchgestrichen, sondern mit würfelig geschnittenem Milchbrot und den übrigen oben angeführten Zuthaten gekocht und so angerichtet.

71. Himbeersuppe. — 3 Liter Himbeeren (auf 2 Liter Suppe) koche man mit Wasser und zerschnittenem Milchbrot zu einer Suppe, drücke diese durch ein Sieb, thue Zucker daran und richte über geröstetem Zwieback an.

Oder man koche die Himbeeren nur mit Wasser, drücke sie durch ein Sieb, setze sie mit Zucker wieder auf, rühre etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser klar und gieße so viel davon zu den Himbeeren, daß eine seimige Suppe entsteht.

72. Kirschsuppe. — Man entsteine saure Kirschen, lasse sie mit ein wenig Wasser aufkochen und gieße alles durch ein Sieb. Der vierte Teil der ausgesteinten Kirschen wird mit ein wenig Wasser und Zucker weich gekocht. Die übrigen Kirschen koche man mit Wasser, Citronenschale, dem Wasser von den Steinen und feinscheibig geschnittenem Milchbrot unter öfterem Umquirlen, daß Kirschen und Michbrot ganz zerfahren, zu einer Suppe, streiche sie durch ein Sieb, thue Zucker und die ganzen Kirschen dazu und richte sie über Mandelklößchen (Nr. 99), bitteren Makronen oder kleinen Biskuits an. Siehe „Kirschen in Flaschen“ unter „Eingemachtes“.

73. Pflaumensuppe. — 3 Liter Pflaumen (auf 3 Liter Suppe) steine man aus, koche sie mit Wasser, Citronenschale und geschnittenem Milchbrot oder Schrotbrot zu einer Suppe, drücke sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, thue Zucker daran und richte über geröstetem Zwieback oder Milchbrot an. Die Suppe sieht besser aus, wenn man die Pflaumen schält, in welchem Falle aber fünf Liter davon zu nehmen sind. Für Gäste ein wenig Wein daran.

74. Suppe von frischen Zwetschen. — Entkernte Zwetschen setzt man mit Wasser, Citronenschale und Zucker ans Feuer. Nach dem Kochen durch ein Haarsieb getrieben, versetzt man sie mit Korinthen und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

75. Birnensuppe. — Man schäle 3—5 Liter saftreiche Birnen, zerschneide sie, koche sie mit Citronenschale, 2 Liter Wasser und in Scheiben geschnittenem Milchbrot ganz weich, drücke sie

durch ein Sieb, setze Zucker und den Saft einer halben Citrone zu und richte über geröstetem Zwieback an. Man kann sie auch mit Gries oder Mondamin anstatt Milchbrot seimig machen.

76. Apfelsuppe. — Borsdorfer Äpfel oder Reinetten schäle und zerschneide man und koche sie wie Birnensuppe, wobei man einige fein gestoßene süße und bittere Mandeln mitkochen kann.

77. Apfelsuppe anderer Art. — Man zerschneide gute Äpfel in Viertel, nehme das Kernhaus heraus und setze auf 2 Teller Wasser etwa 6 mittelgroße Äpfel mit einem Weißbrötchen zu Feuer. Nachdem alles gut weich gekocht ist, rührt man die Suppe durch ein Sieb, setzt sie nochmals auf und giebt 2—3 Eßlöffel geriebenes und in Butter geröstetes Schrotbrot sowie Zucker dazu und läßt alles nochmals gut durchkochen. Etwas Citronengelb (Nr. 40) giebt eine gute Würze.

78. Apfelsuppe mit Mondamin. (Sehr gut.) — Man koche ein recht dünnflüssiges Apfelmus; rühre Mondamin mit Wasser klar, füge es zu und lasse es mit durchkochen. Die Suppe muß schön dick und seimig werden; man kann geröstete Semmelwürfel zugeben.

79. Aprikosensuppe. — 30 gute reife Aprikosen (zu einer Suppe für 6 Personen) schäle man und lasse sie in Wasser kochen, bis die Masse durch ein Sieb getrieben werden kann. Hierauf wird hinreichender Zucker und ein Löffel voll Kartoffelmehl, kalt eingequirlt, zugesetzt und die über Zwieback oder Zuckerbrezeln angerichtete Suppe kalt oder warm zu Tafel gegeben.

80. Stachelbeersuppe. (Sehr gut.) — Reife Stachelbeeren brühe man in kochendem Wasser, setze sie mit Wasser an, lasse sie, wenn sie gehörig gekocht und durchgeschlagen sind, noch durch ein Sieb laufen, süße sie und lasse sie mit Citronenscheiben und Citronenschalen durchkochen. Dann quirle man Eigelb (auf jedes Liter Beeren 2 Eigelb) mit kaltem Wasser und 1 Löffel Kartoffelmehl klar, gieße es in die kochende Suppe und lasse es unter beständigem Quirlen und Rühren nochmals aufkochen. Man kann auch unreife Stachelbeeren nehmen, doch muß man dann mehr Zucker zusetzen. Die Eier kann man auch weglassen.

81. Holunderbeersuppe. — Reife, von den Stielen gepflückte Holunderbeeren, an vielen Orten Fliederbeeren genannt (1 Liter), koche man 25 Minuten lang in Wasser, drücke sie durch ein Sieb, stelle das Durchgedrückte aufs Feuer, füge Zucker (125 g),

Salz und 60 g Butter hinzu, koche nochmals auf, mache sie mit Kartoffelmehl bündig und richte über in Butter geröstete Semmelscheiben an.

Man kann den Holunderbeeren beim Kochen auch geschälte und geviertelte Birnen und halbierte frische Pflaumen beigeben.

82. Weintraubensuppe. — Reife, grüne Weinbeeren koche man mit Zucker, Citronenschale und Wasser leicht auf, bis die Beeren platzen, lasse sie 15 Minuten abseits des Feuers stehen, dann wieder 5 Minuten kochen, drücke sie durch ein Sieb, lasse das Durchgedrückte wieder kochen und füge Kartoffelmehl hinzu.

Diese Suppe richtet man über stark eingezuckerte und umgeschwenkte, blaue Weinbeeren an, und man kann ihr auch noch Backwerk zufügen.

83. Citronensuppe. — In einem Liter Wasser kocht man das entkernte, zerkleinerte Mark einer Citrone nebst etwas Schale; giebt 2 Löffel Zucker und $^1/_2$ Löffel Butter zu, in die man 1 Eßlöffel feines Mehl verknetet, rührt alles durch und zieht mit Eidotter ab. Makronen oder Cakes passen gut dazu.

84. Pilzsuppe. — Gute Kochpilze werden gereinigt (Nr. 1 u. 2), in Würfel geschnitten, mit Wasser angesetzt, gesotten bis zum Garwerden und zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht. Nachdem sie abgetropft, werden sie durchgeschlagen, das Durchgeschlagene wird in einen Topf gethan, mit Wasser aufgerührt und mit einem Stück Butter zusammen $^1/_4$ Stunde gekocht. Statt des Wassers kann man zuletzt auch Milch nehmen, dann bleibt aber die Butter weg.

85. Champignonsuppe. — Man schneidet einige mittelgroße Champignons in Blätter, dünstet mit Butter und feingehackter Petersilie, stäubt sie mit Mehl an, verkocht sie mit Erbsenbrühe und giebt etwas Salz und sauren Rahm dazu.

Oder man gießt gelbe Einbrenne dazu, in welcher Zwiebeln angelaufen sind, läßt Thymian und ein Lorbeerblatt mitkochen und säuert mit etwas Citronensaft.

Oder leichte, mit Wasser verdünnte Einbrenne wird mit den Schalen der Champignons gekocht, die blätterig geschnittenen Champignons werden aber mit Butter, gehackter Petersilie und Citronensaft gedünstet und alsdann mit einem Eidotter abgezogen und mit gedünstetem Reis in die Suppe gegeben. Auch kann man geröstete Semmelschnittchen hinein geben.

86. Morchelsuppe. — Man siede gereinigte frische oder getrocknete Morcheln weich, gieße das Wasser davon ab und reinige nochmals.

Jetzt zerschneide man sie, dämpfe sie mit Butter, kleingewiegter Petersilie und geriebener Semmel und koche sie in einer Erbsenbrühe etwas auf.

87. Einfachste Wassersuppe. — Schwarz- oder Weißbrot in eine Schüssel dünn geschnitten, Salz daran gethan und tüchtig gesottenes Wasser darüber gegossen, giebt eine Suppe, die man noch mit Butter, in welcher Zwiebeln gedämpft sind, oder mit saurer Sahne wohlschmeckender machen kann.

88. Brotsuppe. — Man lasse scheibig geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzeln, Porree, etwas Petersilie, einige Hände voll geriebenen Brotes, etwas Butter und Salz zusammen kochen, reibe alles durch ein Sieb zu einer seimigen Suppe, die man nochmals mit gehackter Petersilie kochen läßt.

89. Brotsuppe anderer Art. — Roggenbrot wird erst in der Ofenröhre gelb geröstet, dann mit kochendem Wasser oder Kraftbrühe langsam zerrührt und mit ein wenig Butter abgeschmälzt.

90. Brotmehlsuppe. — In 1 Liter kochendes Wasser schüttet man 100 g Brotmehl oder Gosio (Nr. 32), lasse es 5 bis 10 Minuten unter stetem Rühren weiter kochen und setze Salz und Butter zu.

91. Suppe von Pumpernickelrinden. — Diese, aber nur die vom hannoverschen süßen, werden zerrieben oder zerstoßen und in eine Pfanne mit etwas siedender, leicht gezuckerter Milch gegeben, hier unter beständigem Rühren weich und breiig gekocht und beliebig mit gesottener Milch dabei verdünnt (rohe Milch gerinnt leicht). Ist ein sehr gutes Frühstück für Kinder und Erwachsene.

92. Suppe von altem Brot. — Das alte Brot (1 Suppenteller voll) wird über Nacht in reichlich kaltem Wasser aufgeweicht. Am Morgen gieße man das Wasser ab und ersetze es durch frisches, worauf man die Masse in einer zugedeckten Kasserolle über mäßigem Feuer bis nahe zum Kochen (nicht zum Kochen selbst) bringt. Wenn das Brot ganz aufgelöst ist, wird es durch ein Sieb geschlagen, nochmals aufs Feuer gesetzt und mit 50 g Butter, 4 Löffel Zucker, 60 g gequollenen Rosinen rasch erhitzt. Etwas süße gehackte Mandeln können noch zugesetzt werden.

In der Terrine kann man der Suppe auch noch 3 Löffel saure Sahne zurühren.

93. Weißbrotsuppe. — 6 Milchbrötchen werden mit kaltem Wasser 10—15 Minuten lang gekocht, durch ein Sieb gerührt, dann wieder aufs Feuer gesetzt und mit 2 Citronenscheiben, Zucker, Salz und etwas Butter aufkochen gelassen. Zuletzt ziehe man die Suppe mit einer Obertasse voll Sahne ab.

94. Brotsuppe mit Äpfeln. — Zu der unter 87 oder 88 beschriebenen, durch ein Sieb geschlagenen Suppe füge man einen Suppenteller voll Apfelmus und Butter, salze und zuckere und richte über Biskuit an.

95. Kräuterbrotsuppe. — Man koche Petersilie und Sellerie-wurzeln in Wasser, salze gut und thue etwas Gewürz daran, schneide Schnittchen von schwarzem Brot in eine Schüssel und gieße das Wasser darüber, röste Zwiebeln braun, setze etwas Sahne dazu und lasse alles nochmals aufsieden.

96. Panaden-Suppe. — Nicht zu braune, oder besser abgeschälte Mund- oder gewöhnliche Semmel schneide man in Scheiben, gieße kochendes Wasser darauf, lasse die Semmeln unter öfterem Quirlen mit etwas Muskatblüte kochen, reibe sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, daß eine seimige Suppe entsteht, thue Salz, Butter und ein wenig Zucker daran und lasse die Suppe noch einmal kochen. Man kann die Semmel vorher auch in etwas Butter anziehen lassen.

97. Mehlsuppe. — 1 Liter Wasser läßt man mit Salz und Butter kochen, rührt 3 Eßlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser klar und quirlt diese zu dem kochenden Wasser. Will man diese Suppe klümperig haben, so streut man das Mehl unter stetem Umrühren oder Quirlen trocken in das kochende Wasser, oder man rührt das Mehl mit einem Ei zu kleinen Klumpen an und kocht diese in dem kochenden Wasser gar.

98. Gebrannte Mehlsuppe. — 2—3 Eßlöffel (auf 1 Liter Milch) geröstetes Mehl rühre man mit etwas kalter Milch an und gieße dann dieselbe unter stetem Umrühren in die mit Zucker, Citronenschale und ein klein wenig Salz kochende Milch und lasse noch kurze Zeit weiter kochen. Die Citronenschale nehme man vor dem Anrichten heraus.

99. Mehlsuppe mit Mandelklößchen. — Mit Citronenschale und Zucker kochende Milch quirlt man mit einigen Eidottern und

ein paar Löffeln Mehl ab und fügt etwas Salz dazu. Die vorher bereiteten Klößchen legt man in die Terrine und richtet die Suppe, nachdem man sie durch eine Sieb gegossen, darüber an.

Mandelklößchen fertigt man aus 100 g süßen und einigen bittern, abgehäuteten und fein gestoßenen Mandeln, die man in einer Schüssel mit einigen Löffeln voll Zucker, 2 Löffeln voll geschmolzener Butter, 4 Eidottern und 80 g geriebener Semmel gut untereinander rührt und wozu man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht mischt. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt diese in einem mäßig heißen Ofen gelbbraun backen, worauf sie dann in die Suppe gethan werden können.

100. Hafergrützsuppe. — Eine Hand voll Hafergrütze (auf 1 Liter Suppe gerechnet) übergießt man mit etwa $1^1/_4$ Ltr. Wasser, thut etwas Citronenschale und 2 gestoßene bittere Mandeln dazu und läßt sie weich kochen, was ziemlich lange währt. Durch ein Sieb gerieben, mit Butter, Salz und Zucker versetzt, wird sie noch einmal aufgekocht und über gut gereinigten kleinen Rosinen und kleinwürfelig geschnittener und gerösteter Semmel angerichtet. Statt des Wassers kann man auch Milch nehmen.

101. Grünkernsuppe. — Grünkern wird in der Schrotmühle geschroten und unter Zusatz von etwas Petersilie gar gekocht ($^1/_2$ Stunde). Will man ganze Grünkerne nehmen und durch ein Sieb drücken, so müssen diese vorher gegen 5 Stunden kochen; wer keine Schrotmühle hat, nehme lieber Grünkerngries. Der gargekochten Suppe setzt man nach Belieben Butter und Salz zu. Man kann über in Butter geröstete Brotwürfel anrichten oder nußgroße Butterklößchen hineinthun.

102. Reissuppe. — 4 Möhren, 4 Steckrüben, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles in Würfel geschnitten, läßt man mit einer Hand voll Petersilie und etwas Butter zusammen aufquellen. Hierauf fügt man beliebig viel Butter und 125 g Reis hinzu und läßt $1^1/_2$ Stunden kochen, worauf man salzt. — Man kann den Reis auch separat dünsten, aber nicht zu weich, dann alles zusammenschütten und vor dem Auftragen mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse bestreuen.

103. Reissuppe anderer Art. — 70 g gut gereinigter Reis werden mit ein wenig Wasser und Butter weich gedünstet. 1 Liter kochendes Wasser wird mit ein wenig Weißmehl (Nr. 5),

etwas Salz und Butter wohl verquirlt, und eine dünnseimige Suppe davon gekocht. Hierauf kommt der Reis dazu.

104. Reissuppe mit Zwiebeln. — Zehn in Würfel geschnittene Zwiebeln dünstet man in Butter, bis sie hellbraun geworden, gießt beliebig viel Wasser zu, salzt, schüttet 125 g Reis zu und läßt $1^1/_2$ Stunden sieden.

105. Nudelsuppe. — Man läßt Milch aufsieden; wenn sie Blasen wirft, setzt man feine Fadennudeln hinzu, wobei man achtgeben muß, daß sie keine Klumpen bilden; süßt sie mit Zucker und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen. Nudelsuppe kann aber auch mit Wasser oder Kraftbrühe gekocht werden, dann setzt man statt des Zuckers Salz und etwas Butter zu. Man kann sie mit Schnittlauch bestreuen.

106. Flädleinsuppe. — Mit Eier, Milch, Mehl und Salz wird ein ganz dünner, fließender Teig gemacht, dann etwas Butter in einer Pfanne erhitzt und in ein kleines Pfännchen geschüttet und nur so viel in ersterer Pfanne gelassen, daß sich das Flädlein nicht anlegt. In diese Pfanne gießt man den Teig und läßt ihn herumlaufen, so daß das Flädlein möglichst dünn wird. Ist es auf einer Seite gebacken, so wendet man es um und läßt es auf beiden Seiten schön gelb werden. Von dem kleinen Pfännchen wird nun wieder ein wenig Butter in die Pfanne gegossen und so fortgefahren, bis alle Flädlein gebacken sind. Hierauf wickelt man dieselben und schneidet sie wie Nudeln und richtet darüber braune oder gelbe Brühe an.

107. Graupensuppe. — Feine Graupen werden mit Wasser und Butter weich und weiß gekocht und mit Wasser, Salz, klarem Kerbel und Petersilie gemengt, gut gequirlt und gekocht.

108. Dänische Graupensuppe. — 125 g Graupen läßt man mit Zucker, Salz, Citronenschale und Butter 2 Stunden kochen, legt Apfelstücke und Sultanin-Rosinen hinein und zieht mit einem Ei ab.

109. Graupensuppe mit Birnen. — Nachdem die Graupen (125 g) in langsam zergehender Butter (20 g) längere Zeit gerührt worden sind, gieße man mit etwas (1 Löffel) Mehl verquirlte und dann abgekochte Buttermilch (2 Liter) hinzu und lasse die Graupen darin weich kochen, indem man, sobald sie dick aufquellen, immer etwas Buttermilch zugießt, bis eine seimige

Suppe entsteht. Nachdem sie durch ein Sieb gestrichen und gesalzen, setzt man zu ihr gleichzeitig mit Zucker (30 g) und Wasser langsam weich gekochte, getrocknete und in Stücke zerschnittene Birnen (70 g) mit voller Sauce, welche gut umgerührt und angerichtet werden muß. Um das Gerinnen der Buttermilch (die übrigens auch durch Wasser ersetzt werden kann) zu verhüten, muß sie immer mit etwas Mehl kalt angequirlt und unter stetem Umrühren aufgekocht werden.

110. Griessuppe. — 70 g Gries werden mit kaltem Wasser angefeuchtet, das nachher abgegossen wird. Hierauf wird unter beständigem Quirlen 1 Liter kochendes Wasser auf den Gries gefüllt, Salz und ein Stück Butter daran gethan und das Ganze gekocht.

Man kann den Gries auch erst in etwas Butter bräunen und mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser angießen und weich kochen lassen. Zusatz von Milch und einer Handvoll großer Rosinen verfeinern den Geschmack.

111. Maissuppe. — Eine große Obertasse Maismehl wird in siedendes, gesalzenes Wasser oder auch in Kraftbrühe eingerührt, $^1/_2$ Stunde gekocht und mit Semmelbröseln überschmelzt; man kann auch das Maismehl mit Butter anrösten und mit siedendem Wasser überziehen.

Will man die Suppe fein haben, giebt man eine Schale gedünsteter Champignons oder Morcheln darein.

112. Gerstensuppe mit Champignons. — Drei Hände voll gereinigte Roll- oder Perl-Gerste setzt man in einem irdenen Topf mit Wasser und Butter an, läßt unter Deckel langsam sieden, rührt oft um, um das Anbrennen zu verhindern, giebt, wenn sie dick wird, Wasser zu, bis sie gehörig weich gekocht ist (in etwa 3 Stunden), dann rührt man Eidotter ab und schüttet ein paar Hände voll geblättelte und vorher in Butter mit gehackter Petersilie und 2 Schalotten gedünstete Champignons dazu.

113. Erbsensuppe. — Erbsen werden 24 Stunden eingeweicht und dann in so viel ungesalzenem Wasser gekocht, daß es bloß zwei Finger hoch darüber steht, und öfter umgerührt. So lassen sie sich gleich mit dem Kochwasser so fein zerrühren, daß das Passieren erspart bleibt. Erst nach dem Zerrühren salzt man und giebt so viel Kraftbrühe oder Wasser nach, bis sie die erwünschte Dicke haben. Einen Mehlteig darunter gerührt, macht

sie weniger rauh, und außerdem setzt man ein Stück frische Butter beim Aufkochen zu.

Noch schmackhafter wird die Suppe, wenn man gleichzeitig ein paar Hände voll Julienne in Butter und Wasser weich dünstet und zuletzt damit vermengt. Auch von übrig gebliebenem Erbsbrei läßt sich eine gute, dicke Suppe herstellen. Man giebt geröstete Semmelflocken dazu.

114. Suppe von Erbsmehl. — Erbsmehl (auf jede Person gegen 60 g) quirle man mit kaltem Wasser klar, rühre es in mit Butter, Salz, Wurzelwerk und einigen Kartoffeln kochendes Wasser, nachdem letztere Ingredienzen weich und gar geworden, und lasse es mit der Brühe unter stetem Rühren 12—15 Minuten lang kochen.

115. Linsensuppe. — Linsen (1/2 Liter auf 5 Personen), welche man abends verlesen und über Nacht aufgequollen hat, stellt man aufs Feuer. Man setzt eine Stange Porree und 2—3 Scheibchen Sellerie sowie Butter und Salz zu und verquirlt sie zuletzt noch mit in Zwiebel und Mehl gedämpfter Butter.

116. Gemischte Suppe. — Eine Obertasse voll feine Gräupchen schmore man mit 20 g frischer Butter 5 Minuten lang unter stetem Umrühren, übergieße sie dann mit siedendem Wasser und lasse sie darin weich und dick einkochen; ebenso verfahre man mit einer Obertasse vorher gereinigtem Reis und einer Obertasse trockenen guten Erbsen, jede Partie mit 20 g Butter in einem besonderen Topfe gar und dick gekocht. Dann rühre man Reis und Graupen zusammen und darauf die Erbsen hinzu, nachdem sie als Mus durch ein Sieb geschlagen. Dieses Gemenge, gut verrührt, verdünne man mit siedendem Wasser, in welchem Suppengrün und Wurzelwerk vorher weich gekocht und welches durch ein Sieb gegossen worden war. Das Ganze lasse man über einem schwachen Feuer kochen, so daß gegen 10 Stück hineingeschnittene Kartoffeln gar werden, setze zuletzt noch 20 g Butter, dann Petersilie und Salz zu.

117. Milchsuppe. — Milch wird aufgesotten, mit Zucker oder Salz versetzt und über Brotschnitten gegossen.

118. Milchsuppe mit Eiern. — Zu einem Liter eben aufgesottener Milch setzt man Zucker und eine Prise Salz, nimmt die Suppe vom Feuer, stellt sie auf warme Asche, rührt langsam 2 Eidotter dazu und gießt sie über Brotschnitte.

119. Milchsuppe mit Mehl. — 1 Ei (auf 1 Liter Suppe), klein gerieben und mit 1 Löffel voll Mehl durchgequirlt, läßt man in die kochende Milch tropfen und setzt dann Zucker und Salz zu.

Man kann auch (auf 2 Liter Milch) zwei Hände voll Mehl mit einigen Löffeln kochender Milch gut durcheinander reiben und unter stetem Umrühren in die kochende Milch schütten, damit sich kleine Gräupchen bilden, und zuletzt ein wenig Salz und Zucker dazu thun.

120. Milchsuppe mit Brot. — Fein geriebenes Brot werde mit Wasser zu einem ziemlich dicken Brei gekocht. Dann füge man zu aufkochender Milch wenig Butter und Salz und vermische sie mit dem Brotbrei.

121. Milchsuppe mit Kartoffelmehl. — Einige abgezogene bittere Mandeln mit ein wenig Milch in einem Reibenapf zu einem feinen Brei gerieben, schüttet man in die zur Suppe bestimmte Milch, setzt Zucker, Citronenschale und eine Messerspitze voll Salz zu, läßt die Milch kochen, gießt dazu einen Löffel voll mit etwas kalter Milch klar geriebenes Kartoffelmehl und läßt die Suppe noch kurze Zeit damit kochen. Vor dem Anrichten ist die Citronenschale zu entfernen.

122. Milchsuppe mit Graupen. — 70 g (auf 1 Liter Milch) feine Graupen koche man in Wasser mit Butter weich, schütte sie in die kochende Milch, indem man noch etwas Zucker, Salz und Citronenschale hinzufügt und noch kurze Zeit nachkochen läßt.

123. Milchsuppe mit Mehlkloß. — Man schlägt 4 ganze Eier in einen Topf, quirlt eine Obertasse voll Milch und 4 Löffel voll Mehl nebst etwas Zucker hinzu, läßt in einer Kasserolle ein Stück Butter zergehen, gießt die Masse hinzu und bereitet alles wie Rührei, bis es von der Kasserolle ganz abläßt und gut gar ist. Nachdem das Ganze in eine Schüssel gebracht und rund gedrückt worden, gießt man mit wenig Zucker und Salz abgekochte Milch in eine Terrine und setzt beides auf den Tisch, wo dann jeder von dem Kloße und der Milch nach Belieben nehmen kann.

124. Milchsuppe mit Gries, Buchweizengrütze, Schwaden und Hirse. — Gries, Grütze, Schwaden oder Hirse werden in die kochende Milch gethan und ½ Stunde, der Gries jedoch nur

10 Minuten darin gekocht. Zuletzt setzt man etwas Salz, oder auch Zucker, Zimt und Citronenschale zu.

125. Schaum-Milchsuppe. — Man koche $^1/_2$ Theelöffel Vanillin in 2 Liter Milch, füge einige fein geriebene bittere Mandeln, Zucker und einige Körner Salz dazu und ziehe die Milch mit 4—5 Eidottern ab; das Eiweiß schlage man zu einem steifen Schnee und ziehe denselben mit dem Schneeschläger unter die heiße, aber ja nicht kochende Suppe, sonst wird sie krieselig. Man gebe kleine Biskuits zu dieser Suppe.

126. Milchsuppe mit Grützkloß. — Grob gekörnte Buchweizengrütze wird in Wasser und Butter mit ein wenig Salz aufgekocht, daß sie ganz steif wird, mit etwas Butter versetzt, zugedeckt und in einem gelinden Ofen soweit zum Ausquellen gebracht, daß die Körner auseinander fallen. Sie wird dann in eine runde mit Butter ausgestrichene Form gedrückt und auf eine Schüssel gestürzt. Man fügt zuletzt gut kochende Milch, welche ein wenig gesalzen und nach Belieben mit Zucker gesüßt ist, hinzu.

127. Eingebrannte Milchsuppe (tirolisch). — Ein Stück frische Butter muß man in einer Pfanne zergehen und soviel Mehl, als sie leicht aufsaugt, darin gelb bräunen lassen. Dann gieße man langsam Milch oder Sahne unter Rühren auf, salze nach Belieben entweder schwach oder zuckere und lasse 10 Minuten aufkochen. Die Suppe darf nicht zu dünn sein, sie muß wie ganz dünner Brei gerade noch vom Löffel laufen.

Man ißt Schwarzbrot dazu.

128. Milchsuppe mit einem Eierkloß. — Man rühre 4 Eier, 4 Eidotter, Zucker, $^1/_2$ Liter Sahne recht gut durcheinander, bringe alles in einen Topf und lasse diesen lange in kochendem Wasser hängen, bis ein steifer Kloß geworden. Die währenddessen gekochte und mit 2 Löffel Mehl abgezogene gute Milch (2 Liter) richte man über dem aus dem Topf gestürzten Kloß an.

129. Milchsuppe mit abgebrannten Mehlnocken. — $^1/_4$ Liter Milch wird mit 40 g Butter und 80 g Zucker gekocht, während man unter stetem Umrühren Mehl hineinstreut, bis die Ablösung des Teiges vom Topfe erfolgt. Hierauf nimmt man diesen vom Feuer, rührt ein Ei, und nach dem Abkühlen die anderen Eier (in Summa 3—4) nach und nach dazu. Darauf sticht man mit einem Theelöffel kleine Nocken ab, legt dieselben in die mittlerweile zum Sieden gebrachte Milch (2 Liter), um sie 5 Minuten darin

kochen zu lassen. Vorsichtig in die Terrine gegossen, kann die Suppe nun genossen werden.

130. Buttermilchsuppe. — Zu einem Liter frischer Buttermilch gieße man $^3/_4$ Liter süße Sahne, lasse sie unter fortwährendem Umrühren aufkochen, gebe wenig Salz zu, quirle ein Eigelb mit einem Löffel Mehl in etwas Sahne klar, thue das zur Suppe und lasse diese unter stetem Umrühren nochmals aufkochen.

131. Schokoladensuppe. — 2 Liter Milch mit 125 g Zucker, 125 g geriebener Schokolade und einigen Körnern Salz aufgekocht, geben eine Suppe, die mit einigen Eidottern abzuziehen ist. Soll der Suppengeschmack verbessert werden, so koche man 1 Theelöffel Vanillin in der Milch mit. Zu dieser Suppe pflegt man kleine Biskuits oder Schneeklöße (Nr. 395) zu geben.

132. Falsche Schokoladensuppe. — 5 Löffel Mehl brenne man in 125 g Butter schön braun, nehme dasselbe dann vom Feuer und rühre weiter, bis Abkühlung eingetreten. Hierauf wird es mit kochendem Wasser unter stetem Rühren über Feuer zu einer seimigen Suppe verdünnt. Dann füge man 4 Löffel Zucker und eine Prise Salz hinzu und richte sie über Biskuit an.

133. Weinsuppe mit Sago. — 125 g Sago setze man, nachdem er gereinigt, mit $^1/_4$ Liter Wasser, der Schale einer halben Citrone und 200 g Zucker auf und lasse ihn langsam klar ausquellen. 1 Flasche weißer Wein wird aufgekocht, der Saft einer halben Citrone darangedrückt, mit 4 Eidottern abgezogen und mit dem aufgequollenen Sago vermischt. Vor dem Anrichten nehme man die Citronenschale heraus.

134. Weinsuppe mit Brot. — Roggenbrotscheiben röste man im Backofen oder auf Kohlen bräunlich und koche mit Wasser und Citronenschale einen Brei davon, drücke denselben durch ein Sieb und mische soviel davon unter mit Zucker aufgekochten Wein, daß eine seimige Suppe wird. Beim Anrichten drücke man den Saft einer halben Citrone daran.

135. Weißbiersuppe mit Kartoffelmehl oder Sago. — Man koche 1 Liter Weißbier mit Citronenschale, dem Saft einer Citrone, Zucker und einigen Körnchen Salz auf, rühre 5 Löffel Kartoffelmehl oder 3 Löffel Sago mit Wasser klar, gieße es dazu und lasse es noch einmal aufkochen.

136. Weißbiersuppe mit Semmel. — Man koche 1 Liter Weißbier mit Zucker, Citronenschale und dem Safte einer Citrone, mache von 1½ Löffel Mehl und Butter Weißmehl, verquirle dies mit dem kochenden Bier, lasse die Suppe noch ein wenig kochen, ziehe sie mit 3 Eidottern und Sahne ab und setze etwas Salz zu. Semmel oder Milchbrot wird abgeschält und in Würfel geschnitten in die Suppe gethan.

137. Biersuppe mit Brot und Kümmel. — Man nehme halb Braun- und halb Weißbier, koche dasselbe, füge Citronenschale, Zucker, Butter und etwas Salz dazu und rühre so viel geriebenes Schwarzbrot hinein, daß eine seimige Suppe entsteht.

Nachdem das Brot gut gekocht ist, wird die Suppe durchgeschlagen.

138. Kalte Holundermilch. — Frische, gut gewaschene Holunderblüten koche man in sehr guter Milch ab und setze Zucker daran, damit die Milch nicht gerinne. Dann gieße man die Milch durch ein Sieb, koche sie nochmals und quirle währenddessen 3 Eigelb, 3 ganze Eier mit etwas Milch, Zucker und einem Eßlöffel Mehl klar. Dieses quirle man alsdann an die kochende Milch, lasse sie unter stetem Quirlen damit aufkochen, gieße sie in ein irdenes Gefäß zum Erkalten und bestreue sie mit Zimt. Zu 1 Liter Milch gehören 4 Eier.

139. Kaltschale von Kirschen. — 6½ Liter recht schöner reifer, saurer Kirschen werden entstielt, mit wenig Wasser in einer Kasserolle über gelindes Feuer gesetzt, bis sie aufgesprungen sind und sich zerdrücken lassen; sodann wird der Saft durch einen Durchschlag gedrückt, die Hälfte der Steine klein gestoßen und zu dem Saft gethan, der dann mit etwas Citronenschale und Zucker wieder aufkochen muß. Nachdem die Suppe nochmals durch ein Haarsieb gedrückt worden, klärt man sie mit Kartoffelmehl (auf 1 Liter 1 flachen Löffel voll), richtet sie an und belegt sie nach dem Erkalten mit Makronen.

140. Kaltschale von Johannisbeeren. — Recht reife, große Johannisbeeren entstiele, entblättere und reinige man, vermische sie mit vielem Zucker und einigen Händen voll geriebenen Roggenbrotes und gieße recht frisches Wasser darüber, dem man auch Wein zusetzen kann.

141. Wasserkaltschale. — Geriebenes Brot vermische man in einer Terrine mit Zucker, kleinen Rosinen, etwas feingeschnittener

Citronenschale, Citronensaft und Citronenscheiben, sehr wenig weißen Wein und verdünne alles mit Brunnenwasser.

142. Bierkaltschale. — Wie vorher die Wasserkaltschale zubereitet, nur daß unter das Wasser ein Viertel bis zur Hälfte gut gegorenes Braunbier (einfaches Bier) genommen wird.

143. Pflaumen- oder Zwetschen-Kaltschale. — Pflaumen, nachdem sie in warmem Wasser gelegen, werden geschält, entsteint und in Wasser mit einer Citronenschale gesotten. Vor dem Erkalten durch einen feinen Durchschlag getrieben, werden sie dann mit Zucker bestreut.

144. Apfelsinen-Kaltschale. — Die Schale einer Apfelsine werde auf 250 g Zucker abgerieben, $^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_4$ Flasche Wein darauf gegossen und der Zucker zur Auflösung gebracht. Das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch zweier geschälter Apfelsinen werde mit Zucker bestreut, der Saft von 3 Apfelsinen und 1 Citrone ausgedrückt und durch ein reines Tuch zu dem Wasser und Wein gepreßt, gut umgerührt, die Apfelsinenschalen dazu gethan und im Keller oder auf Eis erkalten gelassen. Man richte über Zwieback oder Biskuits an.

145. Kaltschale von Reis. — Vorher gereinigter Reis, ungefähr 80 g, wird in $^3/_4$ Liter Milch so lange gekocht, bis er ganz aufgelöst ist und sich durch ein feines Haarsieb als Mus schlagen läßt. Dies wird mit $^3/_4$ Liter kochender Sahne verdünnt, in welcher schon 10 Minuten lang 50 g geriebene Mandeln durchzogen waren, dann auf Feuer gestellt und mit 125 g Zucker versetzt, und wenn heiß geworden, mit 2—4 Eidottern abgezogen und kalt gestellt.

146. Kaltschale von Mondamin. — Man nimmt auf $2^1/_2$ Liter Milch 2 Eßlöffel Mondamin und 2 Eigelb, zunächst läßt man die Milch kochen und verrührt das Mondamin, welches mit etwas zurückbehaltener Milch klar verrührt wurde, mit der Milch und läßt alles aufkochen. Dann wird es mit 2 Eigelb abgezogen. Süße Mandeln oder Vanillin können nach Geschmack zugesetzt werden; auch Fliederblüten, aber nur wenige, kann man, in Mullläppchen gebunden, ein Weilchen mit durchkochen lassen; dann giebt es eine gute Fliedermilch. Man kann diese Kaltschale noch mit Schneeklößen (Nr. 395) verfeinern.

147. Kaltschale von Sago. — 150 g genügend gereinigten Sago lasse man in 100 g Zucker und 1 Liter Milch gut weich

kochen und dann kalt werden, wobei man ihn stets umrühren muß. Wenn er ziemlich erkaltet ist, wird er mit 1 Liter zu Schaum gequirlter Sahne und einem Löffel Orangenblütenwasser verdünnt.

148. Geschlagene saure Milch. — Dick und sauer gewordene Milch ($1^1/_2$ Liter) schüttet man in eine Terrine, gieße $^3/_4$ Liter süße Sahne dazu, streue geriebenes Brot (1 Suppenteller knapp gefüllt) und 125 g gestoßenen Zucker dazu und schlage das Ganze so lange, bis es Schaum wird.

149. Quarkkaltschale. — Man schneide guten Quark in Würfelstücke, streue Zucker darüber und gieße frische, mit Zucker zu Schaum gequirlte Milch darüber.

150. Kirschkaltschale. — 1 Liter entsteinte saure Kirschen koche man $^1/_4$ Stunde lang in Wasser und gieße sie dann durch ein Tuch über würflig geschnittenes Brot und Zucker. Dann, nachdem das Brot weich geworden, rühre man alles um und lasse es erkalten.

151. Weinkaltschale. — Man reibe das Gelbe von 2 Citronen auf Zucker ab, drücke den Saft auf den Zucker und setze 1 Teil Wein und 3 Teile Wasser dazu. Richtet man diese Kaltschale über Erdbeeren an, dann fällt der Citronensaft weg.

152. Himbeerkaltschale. — Man gieße auf Himbeeren so viel Wasser, daß es noch darüber steht, lasse sie damit zerkochen, drücke sie durchs Sieb, thue Zucker und eine kleine Prise Salz daran, quirle Kartoffelmehl mit 1 Löffel Wasser klar, gieße dasselbe zu und richte über Zwiebackstückchen an.

153. Erdbeerkaltschale. — Die von den Stengeln befreiten und gewaschenen Erdbeeren bestreue man mit Zucker und übergieße sie mit Wasser oder verdünntem Apfelwein oder Most.

154. Kaltschale von Erdbeeren mit Sahne. — Gereinigte Erdbeeren überstreue man genügend mit Zucker und gieße süße rohe Sahne darauf oder vermenge sie mit Schlagsahne. Biskuit, Zwieback u. s. w. dienen zum Garnieren.

155. Milchkaltschale. — $1^1/_2$ Liter frische Milch koche man mit Citronenschale und Orangenblütenwasser auf, süße genügend mit Zucker, quirle mit 3—5 Eigelb und 3—5 ganzen Eiern ab und lasse in einem Suppennapf unter stetem Umrühren erkalten. Man kann beim Anrichten noch Schlagsahne auflegen.

156 Citronenkaltschale. — Man lasse $^1/_2$ Liter Wein und 1 Liter Wasser oder Weißbier mit dem Saft und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen nebst hinreichendem Zucker aufkochen, quirle 6 Eidotter mit etwas Kraftmehl kalt ein und gieße sie zu dem kochenden Wein, den man unter stetem Quirlen noch einmal aufwallen läßt. Ist alles erkaltet, so belegt man es mit Zuckerbrot oder thut, wenn noch warm, Makronen hinein.

157. Weinkaltschale mit Reis. — 250 g Reis werden gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und mit Butter und Salz zum vollständigen Quellen gebracht, jedoch nicht zerrührt, so daß die Körner ganz bleiben, und, nachdem er mit 125 g gereinigten und abgebrühten kleinen Rosinen vermischt worden, in die Terrine gethan — Mittlerweile hat man 1 Liter weißen Wein mit $1^1/_2$ Liter Wasser, dem Safte und der abgeriebenen Schale einer Citrone und 500 g Zucker aufgekocht; derselbe wird über den Reis gegossen und zum Erkalten in den Keller gestellt.

158. Geschlagene saure Milch mit Sahnenklößchen. — Saure Milch, zu Schaum geschlagen und dabei gesüßt, füllt man in den Suppenteller, sticht dann von dicker Milch oder Sahne mit einem Theelöffel Klößchen ab und legt diese auf die schaumige Milch.

159. Stippmilch. Westfälisches Gericht. (Sehr gut.) — Saure Milch wird entrahmt, dann warm gestellt, damit sie sich schüttet, hierauf durch ein feines Sieb, noch besser, durch einen Beutel aus Müllergaze getrieben, mit Zucker vermischt und mit Himbeersaft oder beliebigem Obst gegessen. Die Stippmilch muß dick wie Crême sein. Man kann sie mit eingemachten oder sonstigen Früchten verzieren.

III. Saucen.

160. Weinsauce. — Man quirle zerlassene Butter mit etwas Mehl, 4 Eidottern, etwas kaltem Wasser gut durcheinander und setze kochenden Wein langsam dazu und lasse das Gemisch unter stetem Umrühren seimig kochen. Besonders zu Mehlspeisen geeignet.

161. Himbeersauce. — Man drücke die Himbeeren durch ein reines Tuch, koche sie dann mit Zucker und mit einem Löffel voll in Wasser aufgeweichtem Kartoffelmehl seimig. Statt der frischen Himbeeren kann man auch Himbeersaft oder Himbeergelee nehmen.

162. Johannisbeersauce. — Ebenso, nur mit etwas mehr Zucker bereitet.

163. Erdbeersauce. — Bereitung wie Nr. 161.

164. Hagebuttensauce. — 125 g Hagebutten werden mit $^1/_2$ Liter Wasser so weich gekocht, daß man sie durchschlagen kann; dann drücke man sie zweimal durch ein Sieb, versüße sie mit Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben, setze eine Prise Salz zu und einen Löffel Kartoffelmehl in etwas Wasser klar gekocht; wenn noch zu dünn, dann koche man alles nochmals auf.

165. Holländische Sauce. — 50—60 g Butter werden zu Sahne gerührt, 3—4 Eidotter, 1 Löffel Mehl und etwas kaltes Wasser damit verbunden; dann rühre man die Massen über Kohlenfeuer mit einer Tasse voll Weinessig oder Citronensaft, dem nötigen Zucker, gehackter Citronenschale, etwas Salz und etwa 2 Tassen kochenden Wassers, das ganz allmählich dazu gegossen werden muß, zu einer ziemlich steifen Sauce an, die dann kurz darauf auf den Tisch zu geben ist.

166. Citronensauce. — Einige Stückchen Zucker, auf welchen die Schale einer Citrone abgerieben worden, sowie der Saft der

Citrone werden mit 3—4 Eidottern, 2 Löffel kalt eingequirlten Mehls, etwas Butter und Salz in kochendem Wasser aufgequirlt und über gelindem Feuer zu einer seimigen Sauce gekocht. Die Kerne der Citrone entferne man. Man pflegt diese Sauce zu Spargel zu nehmen.

167. Milchsauce. — Die nötige Quantität Milch wird mit Citronenschale, Vanillin oder mit bittern Mandeln aufgekocht, gut gesüßt, durch ein Haarsieb gegossen, mit einigen in wenig Mehl mit Wasser und Salz eingequirlten Eidottern verdickt (auf $^1/_2$ Liter Milch etwa 3—4 Eier) und unter stetem Quirlen nochmals aufgekocht. Man richtet sie kalt über Puddings und Mehlspeisen an.

168. Schaumsauce. — 6 Eier werden in einem geräumigen Topfe zu Schaum geschlagen, während man nach und nach $^1/_2$ Liter Wasser, dem man etwas Wein beimengen kann, Zucker mit abgeriebener Citronenschale und etwas Salz hineinbringt. Jetzt wird der Topf über Kohlenfeuer gesetzt; sobald die Sauce unter beständigem Rühren einmal aufgestiegen ist, wird sie abgenommen und angerichtet, ehe der Schaum wieder fällt. Zu Pudding besonders zu empfehlen.

169. Kapernsauce. — Das Gelbe von 2 Eiern verrührt man mit $^1/_2$ Eßlöffel Mehl, etwas Essig und Wasser, giebt ein wenig Butter und 1 Eßlöffel voll Kapern dazu (Nr. 790), läßt alles unter beständigem Rühren aufkochen und giebt diese Sauce zu vegetarischen Koteletten und Rollen; letztere übergießt man damit und läßt sie durchziehen.

170. Kapernsauce anderer Art (Vegetarisches Ragout). — Man lasse ein Stück Butter zergehen, rühre einen Eßlöffel Mehl daran und lasse es etwas schwitzen. Jetzt rühre man Wasser oder Kraftbrühe und einen Kaffeelöffel Estragon-Essig dazu, so daß es seimig wird, gebe noch einen Teller gekochte Kartoffeln, 2 Salzgurken und 2 in Scheiben geschnittene Äpfel sowie Perlzwiebeln daran, thue Salz und zerwiegte Kapern dazu und lasse etwas aufkochen, worauf man mit 2 bis 3 Eßlöffel Sahne anrichtet.

171. Sagosauce. — Eine Quantität Sago wird mit kaltem Wasser auf mäßigem Feuer dick eingekocht, dann mit Rotwein abgerührt und zu einer Sauce gekocht, der man Zucker beifügt.

172. Pflaumensauce. — Man übergieße recht reife Pflaumen mit heißem Wasser, schäle dann, entkerne und koche sie vollends

weich. Hierauf quirle man sie klar und thue Zucker und etwas Kartoffelmehl dazu. Man nehme sie zu Mehlspeisen.

173. Schokoladensauce. — Eine Quantität geriebene Schokolade wird mit 1 Liter Wasser glatt gerührt, dann wird in einem Stückchen Butter von der Größe einer Nuß ein wenig Mehl geröstet, die angerührte Schokolade hinzugegossen, Zucker beigefügt und alles kurze Zeit gekocht.

174. Mandelsauce. — 70 g klein gestoßene Mandeln, von denen einige bitter sein können, werden mit einem Kaffeelöffel voll Mehl, 5 Eigelb und einem Glas Milch glatt angerührt, zum Feuer gesetzt, und unter stetem Umrühren wird allmählich ein weiteres Glas Milch nebst Zucker und Citronengelb zugesetzt, worauf man die Sauce noch 10 Minuten lang kochen läßt.

175. Zwiebelsauce. — Man siede geschälte Zwiebeln weich, drücke das Wasser davon aus, wiege sie und füge Butter, die zart zerlassen worden, mit ein wenig guter Milch hinzu und koche alles einmal auf. Eine Rübe mit gesotten, mildert den Geschmack.

Schmackhafter noch wird sie auf diese Weise:

Eine große Zwiebel muß man fein schneiden oder wiegen (natürlich abgeschält) und in Butter mit einem halbeigroßen Stück Zucker braun rösten (ja nicht schwarz, sonst wird alles bitter), dann schnell etwas Mehl darunter rühren und mit heißem Wasser, etwas Citronensaft oder mildem Wein- oder Obstessig langsam glatt und seimig anrühren und noch 10 Minuten kochen lassen. Passieren ist nicht nötig.

176. Eiersauce. — 3 harte Eidotter werden mit Tafelöl und etwas Salz ganz fein zerrieben, hierauf werden nach und nach 3 rohe Eidotter unter fortwährendem Rühren beigefügt, so daß es ganz glatt, fein und schaumig wird; dann giebt man nach Belieben rohen, ganz fein zerwiegten Sauerampfer, Schnittlauch oder Kerbel dazu und schärft ganz leicht mit etwas Citronensaft oder mildem Essig.

Die Sauce kann aber auch ohne Zuthat verwendet werden, nur muß sie dann sehr ölig und schaumig sein, man heißt sie dann Mayonnaise. Sie paßt zu allen trocknen, gesalznen Mehlspeisen, wie Erbsenpudding, Semmelknödel u. s. w., ist aber auch gut zu Brotschnitten, Radieschen und Kopfsalat.

177. Brotsauce. — Man siede eine große, zerschnittene Zwiebel in etwas Milch zu einem Brei, seihe die Milch über

geriebenes, altbackenes Weißbrot und bedecke dasselbe. Nach einer Stunde thue man es in einen Brühnapf nebst einem mit ein wenig Semmelmehl vermischten, guten Stück Butter und koche das Ganze zusammen auf.

178. Apfelsauce. — Man schäle einige Äpfel, entferne die inneren Kernteile, stelle die Äpfel in einem irdenen Topf auf einen warmen Herd, gieße noch ein paar Löffel Wasser daran, um das Anbrennen zu verhüten, zerquetsche sie dann, wenn sie gar sind, zu einem Breie und thue etwas Butter und ein wenig braunen Zucker daran.

179. Sauerampfersauce. — Man wasche drei Hände voll Sauerampfer, lege ihn in eine Schüssel nebst 35 g Weißmehl und ein wenig Salz; lasse zugedeckt dämpfen, bis die Blätter aufgelöst sind. Blanchieren ist nicht nötig. Zu Gemüsen und Einfülle soll Sauerampfer aber immer blanchiert, fein gewiegt, in Butter gedämpft und mit wenig Mehl gestäubt und dann mit einem Teil des Blanchierwassers verdünnt werden.

180. Weiße Kümmelsauce. — Man koche Essig, gereinigten Kümmel und etwas Butter, schlage einige Eidotter in ein wenig Wasser und füge so viel Mehl dazu, daß die Sauce seimig davon werden kann, quirle sie kochend damit ab, lasse sie unter stetem Rühren nochmals aufkochen und setze dann etwas Zucker und Salz dazu.

181. Mostrichsauce. — In 60 g geschmolzener Butter koche man 2 Löffel weißen Mostrich, $^1/_4$ Tasse Weinessig, eine Tasse Wasser, einen Löffel Zucker und Citronenscheiben gut durch. Hierauf ziehe man die Sauce mit 2 in Wasser klar gequirlten Eidottern und 2 Löffeln Mehl ab. Durch Zusatz von kochendem Wasser kann man die Sauce beliebig verdünnen. Sie schmeckt gut zu Pellkartoffeln.

182. Sauce zu Spargel. — Man reibe 100 g Butter ab, rühre 3 Eidotter und einen Löffel Mehl dazu, gieße von dem Spargelwasser unter stetem Umrühren langsam so viel hinzu, als man an Sauce zu brauchen gedenkt, und lasse alles auf gelindem Feuer zu einer seimigen Suppe werden, die gleich über dem Spargel anzurichten ist.

183. Sauce von Aprikosen und Pfirsichen. — Die geschälten Früchte werden mit Wasser und ihren zerstoßenen Kernen weich

gekocht, durch ein Sieb geschlagen, mit Wasser verdünnt, aufgekocht und mit ein wenig Kartoffelmehl gemengt. Bei Mangel an frischen Früchten nehme man die Marmeladen derselben und behandle sie wie oben.

184. Buttersauce. — 125 g Butter, 1/2 Eßlöffel feines Weizenmehl und Salz werden in einer Kasserolle gut durcheinander gerührt, mit etwas Wasser versetzt und über Feuer ununterbrochen zu einer dicken Sauce angerührt, ohne es zum Kochen kommen zu lassen. Man kann etwas Citronensaft zusetzen und mit 2 Eidottern abziehen.

185. Portugiesische Sauce. — 125 g Butter, 2 rohe Eidotter, 1 Löffel Citronensaft und Salz werden in einer Kasserolle über nicht zu heftigem Feuer stetig gerührt. Nachdem die Sauce ziemlich heiß geworden, rühre man noch eine Weile tüchtig, um Eidotter und Butter zu verbinden.

186. Vanillinsauce. — Ein Liter gute Milch koche man mit 1 Theelöffel Vanillin langsam 1/4 Stunde und stelle sie 1/4 Stunde gut zugedeckt beiseite. Nun rühre man 1 Löffel Mehl mit 1/2 Liter kalter Milch an, setze 5 Eigelb dazu und gieße die etwas erkaltete Vanillinmilch daran. Hierauf gieße man die Sauce durch ein Sieb wieder in die Kasserolle, süße mit Zucker, rühre sie beständig mit dem Schneebesen und richte an.

187. Braune Grundsauce (Coulis). — Man schmore in 250 g Butter 6 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 4 Möhren, 1 Sellerieknollen, 2 Pastinakwurzeln, 3 Petersilienwurzeln, alles in Stückchen geschnitten, bis das Ganze eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Hierauf breite man einige Löffel Mehl darüber, rühre dieses über schwachem Feuer braun und gieße kochendes Wasser dazu. Nachdem nun etwa eine Messerspitze voll Salz hinzugesetzt, Schnittlauch, grüne Petersilie, Estragon und Portulak, Steinpilze, Champignons oder Morcheln, von jedem 2 Löffel voll, hineingethan, wird alles gut durchgerührt und eingekocht. Nachdem die Sauce ziemlich dick geworden, schöpft man das Fett ab, drückt erstere durch ein Haarsieb und verwahrt sie gut verschlossen an einem kühlen Orte zu weiterem Gebrauche. Diese Sauce hält sich im Sommer mehrere Tage, im Winter mehrere Wochen.

188. Weiße Grundsauce (Coulis). — Wird ebenso bereitet wie die braune, nur daß die Butter nicht gebräunt, sondern eben

nur zergangen, also noch weiß sein muß. Alle übrigen Mantpulationen hören auf dem Feuer noch vor dem Braunwerden auf.

189. Spargelsauce. — Man ziehe eine dickflüssige, aus Mehl und Spargelwasser bereitete Sauce mit Eidotter ab, verrühre sie mit einem Stück Butter und dicker, saurer Sahne (alles sehr schnell) in der vom Feuer genommenen Sauce.

190. Rosinensauce. — Mit 125 g Butter und 2 Löffel Mehl bereite man über kleinem Feuer braun geröstetes Mehl, rühre dieses unter etwas kochendes Wasser, füge 2 Löffel braune Coulis (Nr. 181), Zucker, Salz, Citronensäure und 125 g aufgequollene Rosinen hinzu und siede das Ganze zu einer seimigen Sauce auf, zu der man Salzkartoffeln giebt.

191. Butter mit Petersilie. — In 125 g zerlassene Butter schütte man einen Löffel gewiegte grüne Petersilie und richte diese Sauce über Salzkartoffeln an.

192. Saure Sahnensauce. — Man dämpfe zerschnitten: 2 Zwiebeln, 1 Sellerieknolle, eine Möhre, 1 Petersilienwurzel in einer Kasserolle in 200 g darin zerlassener Butter, alles fest zugedeckt, $^1/_2$ Stunde lang über einem mäßigen Feuer. Hierzu füge man 4 Löffel in Butter weiß geröstetes Mehl mit Wasser verrührt, lasse alles aufkochen, setze noch Citronensäure, Zucker, Salz und saure Sahne dazu und drücke die Sauce durch ein Haarsieb.

193. Sauce à la Vienne. — 100 g frische Butter rühre man mit 4 Löffeln Mehl gehörig zusammen, gieße unter stetem Umrühren 1 Liter kochende fette, süße Sahne zu und menge noch Salz und 1 Löffel gewiegte Petersilie darunter. Zuletzt wird diese Sauce über heiße Salzkartoffeln angerichtet.

194. Mayonnaisensauce (kalt). — Man reibe 4 rohe Eidotter mit einer Reibekeule stets nach derselben Richtung gleichmäßig durch, setze währenddessen vorsichtig nur tropfenweise Olivenöl zu, daß die ganze Masse nicht etwa ein käsiges Aussehen erhält. Hat das Ganze die Konsistenz von weicher Butter bekommen, dann höre man mit dem Ölzusatz auf und füge dafür, immer weiter rührend, 6 Löffel sauren Weintraubensaft oder Citronenessig hinzu, salze nach Geschmack und richte die Sauce über irgend welchem Salat an.

Auch kann man, ehe die Säure zugesetzt wird, fein gewiegte Kräuter hinzufügen und erst damit das Ganze verrühren.

195. Sahnensauce. — Man koche 1 Liter süßer Sahne mit Zucker und Citronenschale auf und ziehe sie hierauf mit 40 g in Milch aufgelöster Stärke und 4 Eidotter in gewöhnlicher Weise ab.

196. Sauce zu Champignons. — Man rühre gutes Öl, Petersilie und kleine Zwiebeln, fein gewiegt, in einer Pfanne über Feuer $^1/_4$ Stunde lang gut durch, salze, drücke Citronensaft dazu und richte diese Sauce über den Champignons an.

197. Kartoffelsauce (kalt). — Etwa 5—6 gekochte, geschälte und geriebene Kartoffeln rühre man mit 3 hart gekochten Eidottern ganz und gar zusammen und setze dann unter stetem Weiterrühren langsam eine große Obertasse voll Olivenöl und etwas sauren Weinsaft, etwas Salz und fein gewiegten Schnittlauch zu und benutze diese Sauce für irgend welche Art von Eierspeisen.

198. Remoladensauce (kalt). — Man reibe 6 hart gekochte Eidotter mit 4 rohen Dottern und einer Hand voll feiner Kräuter zu einer recht gleichmäßigen Masse zusammen und füge dann, weiter rührend, nach und nach eine Obertasse voll Olivenöl und sauren Weinsaft dazu, schlage das Ganze durch ein Haarsieb und gebrauche die Sauce zu Salaten und Eiergerichten.

199. Grüne Sauce (kalt). — Eine Menge (etwa 2 Löffel) grüner Kräuter rühre man, nachdem sie gereinigt, in einem Tuche getrocknet und fein gewiegt worden, mit 2 Obertassen Olivenöl, saurem Weinsaft und etwas Salz 20 Minuten lang immer in derselben Richtung gut durcheinander, bis sie etwas dick geworden.

200. Meerrettichsauce. — Man zerlasse 50 g frische Butter und schwitze darin 1 Löffel Mehl, so daß es weiß bleibt; dann fülle man $^1/_2$ Liter Milch darauf und koche alles seimig. Hierauf füge man 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettich dazu, rühre alles gut durcheinander, würze mit Salz und setze noch etwas frische Butter dazu, wodurch der Geschmack der Sauce noch erhöht wird.

201. Apfelsinensauce. — Man koche die dünne Schale einer Apfelsine in $1^1/_2$ Liter Milch und 125 g Zucker und schwitze währenddessen 1 Löffel Mehl in 80 g Butter weiß, rühre es mit der kochenden Milch zusammen, füge Salz dazu, koche alles noch einmal auf und ziehe es mit 6 Eidottern ab.

202. Heidelbeersauce. — Ein Liter Heidelbeeren (Blaubeeren) koche man in 1 Liter Wasser mit Citronenschale auf, reibe sie durch ein Sieb und koche sie mit 250 g Zucker und einer Untertasse voll Semmelkrume auf.

203. Fruchtsaftsauce. — Roh ausgepreßten Fruchtsaft koche man mit Zucker (auf 1 Liter Saft 500 g Zucker) auf und rühre 1 Theelöffel Kartoffelmehl dazu.

204. Bohnensauce. — Man drücke weich gekochte weiße Bohnen durch ein Sieb und rühre sie dann mit Öl, saurem Weinsaft und Salz zu einer nicht zu dünnen Sauce, die zu Salaten verwendet werden kann.

205. Kartoffelsauce Nr. 1. — In Scheiben geschnittene und in Salzwasser gekochte geschälte Kartoffeln werden mit folgender Sauce serviert:

Man mische 70 g Butter mit 4 Löffel Wasser, Salz, 1 Löffel Kraftbrühe, 4 Dottern und 1 Löffel Sahne und stelle das Ganze warm, bis es in einer Schüssel samt den Kartoffeln in einer gefalteten Serviette serviert werden kann.

206. Kartoffelsauce Nr. 2. — Man vermische 2 Stück zerriebene und durch ein Sieb gedrückte Kartoffeln mit Weinessig, Olivenöl, Salz, einer halben gewiegten Zwiebel und Schnittlauch.

207. Kartoffelsauce Nr. 3. — Man füge saure Sahne zu einem Gemenge aus 3 in Kraftbrühe gekochten Kartoffeln, fein gewiegter Citronenschale und 2 zerdrückten hartgesottenen Dottern.

208. Kartoffelsauce Nr. 4. — Man koche Weißmehl mit Milch und Salz zu einer dicken Sauce, füge, nachdem sie vom Feuer genommen, ein Stück Butter und etwas Essig zu und richte sie über gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln an.

209. Kartoffelsauce Nr. 5. — Gekochte und geriebene Kartoffeln, ungefähr 3 Löffel voll, werden in einer Pfanne mit einer Hand voll fein gewiegter Zwiebeln und Kraftbrühe mit etwas Essig zu einer dicken Sauce vermischt, dann eine halbe Stunde kochen gelassen; hierauf wird ein Stückchen gebräunte und mit Wasser verdünnte Butter zur Sauce gesetzt, welche noch einige Zeit gekocht, dann serviert wird.

210. Kalte Kartoffelsauce Nr. 1. — Drei gekochte Kartoffeln, 1 Löffel Kapern, 2 Zwiebeln und etwas Petersilie werden gewiegt

und gemengt, worauf noch ein rohes Eigelb, ein Löffel Öl und Salz hinzugefügt werden.

211. Kalte Kartoffelsauce Nr. 2. — Drei gekochte Kartoffeln und drei geschälte Äpfel reibe man, drücke sie mit einem Löffel Zucker und einem gekochten Eigelb durch ein Sieb und vermische sie mit Salz, Essig und Öl.

212. Kartoffelsauce mit Radieschen. — Man koche $^1/_2$ Liter Kraftbrühe mit 2 Löffel Essig, Thymian, 2 Radieschen und etwas Citronenschale eine halbe Stunde lang; füge dann Weißmehl und ein Stück Zucker dazu und richte diese Sauce durch ein Sieb über Kartoffeln an.

213. Kartoffelsauce mit Sahne. — Man schneide gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben, dämpfe sie mit $^1/_4$ Liter süßer Sahne, Butter, Salz und dem Safte einer halben Citrone in einer Kasserolle und setze diese Sauce noch einige Zeit dem Feuer aus.

214. Weinsauce mit Kartoffelmehl. — Man koche eine halbe Flasche Wein mit dem Safte und der Schale einer Citrone und 90 g Zucker und rühre einen Löffel Kartoffelmehl, das vorher mit kaltem Wasser verrührt worden, darunter und seihe das Ganze durch. Die Sauce kann durch kochendes Wasser verdünnt werden.

215. Kirschsauce mit Kartoffelmehl. — Man koche gestoßene ganze Kirschen in Wasser mit Zucker und Citronenschale und seihe alles durch. Dann koche man von neuem auf und füge beim Beginn des Kochens einen Löffel in Wasser verquirltes Kartoffelmehl zu.

216. Tomatensauce. — Zu 2 Tassen Sauce nehme man 2 frische, mittelgroße Tomaten, $1^1/_2$ Tasse Wasser und etwas Butter, koche alles weich und treibe es durch ein Sieb. — Aus Tomaten-Konserven bereitet man in gleicher Weise Saucen. Sollte die Sauce nicht seimig genug sein, so giebt man eine Mehlschwitze dazu, oder etwas in Wasser klar gerührtes Mondamin.

Die Tomatensauce ist zu Klößen und anderen Speisen vorzüglich.

IV. Gemüse.

Sie spielen in der vegetarischen Küche eine hervorragende Rolle, weshalb auch auf die richtige Bereitung derselben besonderer Wert zu legen ist. Sie sollen in der Regel nicht blanchiert (siehe Nr. 26) werden, und das beim Kochen übrig bleibende Wasser nehme man zur Bereitung anderer Speisen, wie Suppen und Mehlspeisen, da es wichtige Nährstoffe, sogenannte Nährsalze, enthält.

Viele Gemüse eignen sich auch zum Schmackhaftmachen mehliger Speisen, die dann nur weniger oder gar keiner Butter bedürfen. Solche Mischungen sind z. B. Reis mit Blumenkohl, Gräupchen mit Kohlrabi u. s. w.

Gemüse dämpft man am besten im Reiskocher oder auch in Kunzes Schnellbrater.

Trockene Erbsen, Bohnen und Linsen werden im Reiskocher ebenfalls vortrefflich.

In neuerer Zeit stellt man für den Winter getrocknetes Gemüse in vorzüglicher Weise her. Dasselbe wasche man immer tags vorher und lasse es während der Nacht in kaltem Wasser weichen, in welchem es dann gekocht oder gedämpft werden muß. Bereitung des Dörrgemüses s. letztes Kapitel.

217. Beste Art, die Kartoffeln zu kochen. — Man wasche die Kartoffeln, schütte sie in einen Topf, gieße so viel Wasser darauf, daß sie ganz davon bedeckt sind, lasse sie weich kochen, gieße das Wasser ab, lege eine Serviette und dann den Kasserollendeckel darauf und lasse sie noch einige Zeit das eingesogene Wasser ausschwitzen, wodurch sie zart und mehlig werden. Wässerige Kartoffeln stelle man einige Tage vorher auf den warmen Küchenofen, auch kann man von jeder einen kleinen Streifen abschälen. Kartoffeln werden sehr gut im Dampftopfe. Sehr fein und mehlig werden sie auch, wenn sie sofort nach dem Abgießen des Wassers

einzeln mit der Hand leicht gedrückt werden, da dann die Feuchtigkeit rasch entweichen kann. In Kunzes Schnellbrater braten sie ein wenig an, was ihnen ebenfalls einen guten Geschmack verleiht.

218. Kartoffeln mit Sahne. — Man koche die Kartoffeln in Salzwasser, schneide sie in Scheiben und schütte sie in eine Kasserolle. Dann mische man etwas Butter, einen Löffel Mehl, Salz, fein gehackte Petersilie und kleine Zwiebeln in einer anderen Kasserolle, gieße ein Glas Sahne dazu und rühre nur die Sauce über Feuer, bis sie siedet; dann gieße man sie über die Kartoffeln und rüttele letztere wiederholt auf.

219. Kartoffeln à la Maître-d'hôtel. — Sind die Kartoffeln in Salzwasser gekocht und in Scheiben geschnitten, so bringt man sie in einer Kasserolle mit einem Stückchen guter Butter, gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln und Salz aufs Feuer und rüttelt sie wiederholt auf, bis sie recht heiß sind.

220. Kartoffeln à la Lyonnaise. — In Salzwasser gekochte Kartoffeln schneide man in Scheiben und schütte sie in eine Kasserolle; hierauf schneide man 8—10 große Zwiebeln in Scheiben, die man mit einem guten Stück Butter in einer zweiten Kasserolle aufs Feuer stellt. Nachdem die Zwiebeln schön hellbraun, rühre man einen Löffel Mehl, dann Salz, etwas Essig und einen Schöpflöffel Wasser dazu, lasse alles eine Viertelstunde lang über mäßigem Feuer stehen und schütte die Zwiebeln zuletzt auf die Kartoffeln.

221. Kartoffeln à la Provençale. — Man koche die Kartoffeln mit Salzwasser, schneide jede in vier Stücke und stelle sie beiseite. Nun bringe man ein gutes Stück Butter, in Stücke geschnitten, 3 Löffel Olivenöl, etwas fein geriebene Citronenschale, Petersilie und kleine fein geriebene Zwiebeln, einen Kaffeelöffel Mehl und Salz in eine Kasserolle, stelle diese aufs Feuer, rühre gut durch, füge die Kartoffeln dazu, rühre weiter und drücke den Saft einer Citrone noch dazu.

222. Kartoffeln à l'Allemande. — 12—15 geschälte rohe Kartoffeln schneide man in sehr dünne Scheiben und koche diese in Salzwasser auf sehr lebhaftem Feuer. Weich geworden, schöpfe man sie aus dem Wasser, lasse sie abtropfen, schütte sie in dieselbe Kasserolle, in der man jedoch nur wenig Wasser gelassen, stelle sie aufs Feuer, rühre tüchtig, damit die Kartoffeln zu Brei zerfallen, füge 125 g Butter, Salz, fein gewiegte Petersilie und

3 ganze Eier dazu, rühre immer fort, bis der Brei dick wird, lasse ihn erkalten, die Butter aber in einer großen, flachen Pfanne zergehen, in welche man, wenn die erstere klar ist, den Brei löffelweise in Form von gleich großen Klößen einträgt, die man dann wendet, damit sie auf beiden Seiten braun werden.

223. Kartoffeln en Matelote. — Man koche die Kartoffeln in Salzwasser, schneide sie in Scheiben, schütte sie mit Salz, fein gewiegter Petersilie und Schalotten, einem guten Stück Butter und etwas Wasser in eine Kasserolle, lasse sie sieden, bis die Kartoffeln weich genug sind, rühre 3—4 Eidotter dazu und erhalte sie warm, ohne sie jedoch sieden zu lassen.

224. Kartoffeln im Hemde. — Man wasche und bürste schöne gelbe Kartoffeln, schütte in eine Kasserolle davon so viel, daß nur etwas über die Hälfte damit angefüllt ist, gieße dann so viel Wasser hinzu, daß der Boden etwa 3 Centimeter hoch damit bedeckt ist, decke die Kasserolle zu, stelle sie auf mäßiges Feuer, lasse 20—30 Minuten kochen, steche dann eine Gabel in eine der Kartoffeln, um sie auf ihr Garsein zu prüfen; sind sie weich, gieße man das Wasser ab, bedecke die Kasserolle erst mit einer Serviette und dann mit dem Deckel, und stelle sie auf heiße Asche, damit sie bis zum Servieren warm bleiben.

225. Junge Kartoffeln. — Man reibe von gut reifen, frischen Kartoffeln mit recht grober Leinwand die noch sehr zarte Schale ab und werfe sie in kaltes Wasser; hierauf gieße man das Wasser ab, wische jede Kartoffel mit einer reinen Serviette ab, lege die Kartoffeln in die in einer großen Pfanne zergangene Butter und backe sie bei mäßigem Feuer, wobei sie zeitweise zu wenden sind. Nachdem sie genügend gar, schütte man sie in eine andere Kasserolle mit etwas zerlassener Butter, rüttele sie fleißig in derselben auf, und zwar über mäßigem Feuer, richte sie auf einer flachen Schüssel an, gieße die Butter darüber und serviere, nachdem man die Kartoffeln mit Zucker bestreut hat.

226. Bratkartoffeln. — Man schäle rohe Kartoffeln und zwar von mittlerer Größe, schneide sie in Scheiben, lege ein gutes Stück Butter in eine Kasserolle, stelle diese auf lebhaftes Feuer, füge die Kartoffelscheiben hinzu, rüttele diese, bis sie schön hellbraun sind, lasse sie auf einem Siebe abtropfen, bestreue sie mit Salz und häufe sie auf einer flachen Schüssel auf.

227. Bratkartoffeln anderer Art. — Gekochte und geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und mit frischer Butter, gehackter Petersilie, Salz und vielleicht etwas Kümmel hellbraun gebraten.

228. Runde gebratene Kartoffeln. — Kleine Zuckerkartoffeln, halb weich gekocht, befreie man von den Schalen, lasse hierauf einen Löffel fein gestoßenen Zucker in Butter braun und gar werden, schütte die Kartoffeln hinein, lasse sie darin braun und gar werden, und setze sie statt Kastanien zum Braunkohl oder zu anderen Gemüsen.

229. Panierte Kartoffeln. — Eine treffliche Beilage zu Gemüse, namentlich zu Grünkohl u. s. w. sind panierte Kartoffeln als Ersatz für Kastanien. Man kocht schöne mehlige Kartoffeln halbgar, zieht die Schale ab, zerschneidet sie in dicke Scheiben, taucht sie in Eigelb und dann in Semmelbrösel und bratet sie auf beiden Seiten hellgelb.

230. Gebratene Kartoffeln mit saurer Sahne. — Während die Kartoffeln in Butter braten, werden sie mit saurer Sahne begossen, und sobald diese sich ansetzt oder eingezogen hat, gieße man wieder Sahne zu, und wiederhole dies so lange, bis die Kartoffeln hellbraun gebraten sind.

231. Saure Kartoffeln. — An fein geschnittene, in Butter weich gekochte Zwiebeln gieße man etwas Wasser und Citronensaft, salze und schütte die mit der Schale gekochten, geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu und lasse sie ein wenig durchkochen.

232. Kartoffelbrei. — Geschälte, gewaschene und zerschnittene Kartoffeln koche man in Wasser gar, gieße das Wasser ab, salze sie und zerquetsche sie mit kochender Milch und etwas Butter zu einem steifen Brei, und füge hierzu braune geröstete Zwiebeln oder auch braun geröstete Semmelbrösel.

233. Gebratenes Kartoffelmus. — Man streiche eine tiefe Pfanne mit einem guten Stück Butter aus und drücke den vorigen Kartoffelbrei fest hinein, lasse ihn auf Kohlen hellbraun backen und stürze ihn auf eine Schüssel.

234. Kartoffeln mit gelben Rüben. — Nicht ganz weich gekochte Kartoffeln schäle man, schneide sie in Scheiben, während die gewaschenen und geputzten Rüben roh in Scheiben geschnitten

werden und zu den Kartoffeln in den Tiegel kommen, brenne nun alles ein und koche gut auf. Zum Einbrennen kann man Petersilienkraut nehmen, auch kann zuletzt etwas Citronensaft beigefügt werden.

235. Vorzügliches Kartoffelgericht. — Man bereite mehlige Kartoffeln durch Dampf, schlage sie durch und siede sie mit Salz, einem Stückchen Butter und so viel frischer Milch, als nötig ist, um die Mischung sehr dünn zu machen, einige Minuten lang unter stetem Umrühren.

236. Kartoffeln mit Äpfeln. — Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kernhäusern befreit und mit wenig Wasser und Butter zu einem Mus gekocht. Desgleichen schäle, wasche und koche man Kartoffeln in Wasser mit Salz, gieße sie ab, stampfe und reibe sie mit den Äpfeln zu einem feinen Brei, thue viel Butter daran und verdünne mit Wasser. Wenn die Kartoffeln angerichtet sind, bereite man in Butter gelb geröstete Semmel darüber.

237. Gebratene Kartoffeln mit Äpfeln. — Man schält Kartoffeln, wäscht sie sauber und schneidet sie in Scheiben; ebenso werden Äpfel geschält und in Achtel zerschnitten. Hierauf giebt man Butter oder Laureol in eine tiefe Pfanne, thut die Kartoffeln hinein und schichtet die Äpfelstücke darüber; nachdem etwas Wasser seitwärts unter gegossen, wird zugedeckt und alles langsam weich gedünstet. Öfter nachsehen und nötigen Falles warmes Wasser nachgießen! Das Gericht giebt eine leichte Abendspeise oder wird Mittags mit Beilagen, veget. Würstchen u. s. w. aufgetragen. Anstatt Äpfel kann man auch Zwiebeln nehmen, dann werden die Kartoffeln leicht gesalzen.

238. Kartoffeln mit frischen Birnen. — Man koche Birnen und thue gut gewaschene Kartoffeln dazu, etwa zu gleichen Teilen. Nach dem Garwerden macht man die Brühe mit einer Mehlschwitze seimig.

239. Kartoffelnudeln. — Gekochte, kalte Kartoffeln schäle man, reibe oder zerstoße sie fein, mische etwas Salz und so viel Mehl darunter, daß man am Nudelbrett einen Teig ausarbeiten kann, der nicht zu trocken sein, aber auch nicht mehr hängen bleiben darf. Diesen schneidet man in Stücke und dreht fingerlange und dicke Nudeln daraus oder auch zwei fingerbreite, gleiche Stückchen, die man etwas breit drückt. Diese bäckt man in einer

flachen Eisenpfanne in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun und serviert mit oder ohne Zucker. Man kann auch, wenn sie fertig, etwas gute Milch in die Pfanne schütten und die Nudeln noch 5 Minuten zugedeckt dämpfen lassen, dann bleiben sie weicher und feuchter. Immer soll Kompott, Salat, Sauerkraut oder dergleichen dazu gegeben werden.

240. Kartoffel-Locken. — Zur Verzierung von Gemüse-Schüsseln, oder als Beilage zu Koteletten.

Man nimmt große Kartoffeln (Magnum Bonum eignen sich ganz besonders gut), schält sie und wäscht sie sauber; dann sticht man mit dem Kartoffel-Bohrer Locken heraus; setzt diese mit Salzwasser aufs Feuer und kocht sie halb gar. Man nimmt sie dann behutsam heraus, läßt sie abtropfen und bratet sie in Butter, der man etwas Laureol oder Kokosbutter zusetzen kann, auf beiden Seiten hellbraun.

Dann bestreut man sie mit Semmelbrösel und serviert sie.

Die Kartoffelrückstände kocht man zu einem Brei, welchen man zu Suppen oder Koteletten verwenden kann.

241. Petersilien-Kartoffeln. — Die Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, mit fein gehackter Petersilie und einem Stück Butter gut durchgeschwenkt und zu Tisch gegeben.

242. Kartoffeln mit Steinpilzen. — Gekochte Kartoffeln schneide man in Scheiben. Dann reinige, zerschneide und wasche man junge Steinpilze und dämpfe sie mit Butter, Salz und Kümmel, rühre sie nach einer Viertelstunde 5 Minuten lang mit 5 rohen Eiern und füge zu diesem Brei die Kartoffeln, schütte alles in eine Kasserolle und stelle diese in kochendes Wasser. Nach Verlauf einer halben Stunde stürze man das Ganze in eine Schüssel.

243. Kartoffeln mit Hirsebrei. — Man schäle Kartoffeln, schneide sie und backe sie in Hirsebrei und streue zuletzt Zucker und Zimt darauf.

244. Kartoffeln mit Käse. — Man reibe rohe, geschälte Kartoffeln, presse das Flüssige heraus und mische erstere dann mit Salz und trockenem Käse. Diesen Brei bringe man mit 250 g Butter in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle und stelle diese in kochendes Wasser. Vor dem Anrichten gieße man die überschüssige Butter ab.

245. Kartoffelpuffer. — Rohe Kartoffeln werden gerieben und mit einigen Eiern, etwas Mehl, geriebener Zwiebel und Salz vermengt. Einige geriebene gekochte Kartoffeln können der Masse zugesetzt werden. Hierauf glühe man frisches Rüböl oder ein anderes Speiseöl mit Zwiebel, bringe mit dem Löffel von obiger Masse hinein, drücke sie breit und brate sie auf beiden Seiten schön braun.

Frisches Rüböl ist an wenigen Orten zu bekommen, man kann an dessen Stelle Buchöl oder Erdnußöl nehmen. In Butter werden die Puffer nicht so schön.

246. Grüne Erbsen mit Sahne. — Man lasse gute Butter in einer Kasserolle über dem Feuer zergehen, füge 1 Liter recht zarte Erbsen mit etwas Petersilie und kleinen Zwiebeln und ein wenig Salz dazu, decke die Kasserolle zu und lasse alles bei mäßigem Feuer kochen; sind die Erbsen fast weich genug, so gieße man ein Glas Sahne dazu, knete etwas Butter von der Größe einer Walnuß mit Mehl ab, werfe es zu den Erbsen, rühre, bis die Butter zergangen, streue einen Eßlöffel gestoßenen Zucker auf die Erbsen, stelle sie auf heftiges Feuer, lasse 10—12 mal aufwallen, nehme Petersilie und Zwiebeln heraus und rühre 3 Eidotter dazu.

247. Erbsen à la Bruxelloise. — Man wasche 1 Liter zarte grüne Erbsen, lasse sie abtropfen, menge sie mit frischer Butter und etwas Mehl in einer Kasserolle, stelle diese aufs Feuer, rüttele die Erbsen fleißig auf, ohne sie sieden zu lassen, bis sie recht heiß sind, füge etwas Salz und fein gewiegte Petersilie dazu und häufe das Ganze auf einer flachen Schüssel auf.

248. Grüne Erbsen à l'Anglaise. — Eine Kasserolle voll Wasser siede man, werfe Salz und die grünen Erbsen hinein, lasse $^3/_4$ Stunden kochen, gieße die Erbsen dann auf ein Sieb, lasse sie abtropfen, bringe sie auf eine Schüssel und lege kleine zierlich geformte Butterstückchen darauf. Die Brühe kann zu Suppen vorteilhaft verwendet werden.

249. Grüne Erbsen mit Butter. — Zwei Liter grüne Erbsen rühre man in einer großen Schüssel mit Butter und etwas Wasser durcheinander, lasse dann die Erbsen auf einem Siebe etwas abtropfen, thue sie in den Dampftopf, stelle sie auf heftiges Feuer und rüttele stetig auf. Sobald sie sehr heiß, gieße man etwas kochendes Wasser darauf, füge Salz, Petersilie, kleine Zwiebeln

und Zucker hinzu, lasse bis zum Verkochen sieden, füge noch ein größeres Stück Butter hinzu, nehme die Kasserolle vom Feuer und rüttele die Erbsen so lange, bis sie recht gut mit der Butter vermischt sind, und nehme zuletzt Petersilie und Zwiebeln heraus.

250. Grüne Erbsen à la Bourgeoise. — Zu etwas in einer Kasserolle weiß geröstetem Mehl setze man die Erbsen, gieße, wenn sie über Feuer heiß geworden, siedendes Wasser darüber, füge Salz, Zwiebeln, Petersilie, kleine Zwiebeln und einen gewiegten Salatkopf dazu; sind die Erbsen weich genug, so nehme man Zwiebeln und Petersilie, sowie die kleinen Zwiebeln heraus und rühre 3—4 Eidotter darunter.

251. Grüne Erbsen zu sieden. — Geschälte grüne Erbsen wasche man, siede sie mit einem Stückchen Zucker in Wasser, trage sie mit gewiegter und gebrühter Minze auf, nachdem ein Stück Butter daran gethan worden.

252. Schoten. — Die Schotenkerne spüle man leicht und schnell ab und schütte sie in siedendes, mit Butter, Salz und Zucker versetztes Wasser, um sie darin zu kochen, und zwar anfangs schnell, später langsam, füge während des Kochens ein Stück mit Mehl verknetete Butter hinzu und zuletzt noch gewiegte Petersilie, mit welcher sie umgeschwenkt werden.

253. Schotenmus. — Ältere große Schotenkerne, ungefähr 1 Liter, koche man in $1^1/_2$ Liter Wasser und etwas Butter weich und drücke sie hierauf durch ein Sieb. Dann rühre man das Mus über gelindem Feuer und lasse es heiß werden, streue Zucker und Petersilie darüber und vermische es mit frischer Butter. Einem etwa zu dünn gewordenen Mus helfe man durch Zusatz von Mehl gleichzeitig mit dem von Zucker nach, einem zu dick gewordenen durch Zusatz von Sahne unter der Butter. Fein gewiegter, gut gekochter Spinat erweist sich als wohlschmeckender letzter Zusatz.

254. Schoten mit Sahne. — Man koche junge Schotenkerne in kochender Sahne weich, füge Salz und Zucker nach Geschmack hinzu, dann noch etwas Kartoffelmehl und zuletzt Butter und Petersilie. Man belege das Ganze reichlich mit Schwammklößchen (Nr. 394) und serviere.

255. Durchgeschlagene gelbe Erbsen. — 24 Stunden gewässerte Erbsen setze man mit Wasser über Feuer, salze sie, wenn

sie gar sind, und drücke sie durch einen Durchschlag; gieße dann mit Zwiebeln gebräunte Butter darüber und bestreue sie mit in brauner Butter gebratenen, würfelig geschnittenen Semmelschnittchen.

256. Durchgeschlagene gelbe Erbsen mit Sauerkohl. — Beide Gemüse werden vorschriftsmäßig bereitet und auf einer Schüssel geteilt angerichtet. Die Erbsen werden mit gebratenen Semmelscheibchen, der Sauerkohl mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln garniert.

257. Erbsen nach russischer Manier grün aufzubewahren. — Man lasse geschälte Erbsen 3—4 mal in siedendem Wasser aufwallen, das Wasser dann gut davon ablaufen, um sie genügend trocknen zu können, stelle sie in irdenen Schüsseln ein- oder zweimal in einen abgekühlten Backofen, und wenn sie völlig hart sind, bewahre man sie in Papiertüten auf. Vor dem Gebrauche lege man sie eine Stunde ins Wasser, koche sie dann mit kaltem Wasser und etwas Butter gar.

258. Erbsbrei mit Kartoffelbrei. — Man rühre zu dem Erbsbrei einen Kartoffelbrei und gebe braune Butter nebst darin gedünsteten Zwiebeln dazu.

259. Alte Erbsen zu dämpfen. — Schlecht kochende Erbsen weiche man 48 Stunden, gieße dann Wasser zu, bis dasselbe gerade darüber steht, setze Butter zu und dämpfe sie sehr gelinde weich.

260. Königsberger oder grüne Erbsen. — 8 knappe Tassen für 5 Personen. Die Erbsen werden 24 Stunden mit weichem Wasser zum Ausquellen hingestellt; dann mit demselben Wasser weich gekocht und zuletzt noch mit etwas Essig durchgekocht.

261. Maiskolben. — Ein den grünen Erbsen ähnliches Gemüse liefert der unreife Mais; derselbe läßt sich sehr leicht ziehen und sollte mehr angebaut werden. Bei öfterer Aussaat ist er vom Juli bis in den Herbst hinein ergiebig. Sobald die Körner nicht mehr wässerig, jedoch noch nicht mehlig sind, entfernt man die Hülle, schneidet die Kolben ohne Stiel ab und läßt sie ungefähr 30 Minuten in Wasser kochen. Heiß aufgetragen giebt man frische Butter dazu.

262. Linsen. — Man lese die Linsen möglichst gut aus, wasche sie in recht reinem, womöglich weichem Wasser und lasse sie 24 Stunden quellen und koche sie mit dem Wasser weich. Da

dies lange dauert, muß man mitunter kochendes Wasser oder auch kochende Kraftbrühe nachgießen. Währenddessen röste man in einer ziemlichen Menge Butter mehrere Löffel Mehl recht tiefbraun, lasse darin mehrere klein geschnittene Zwiebeln eine Zeitlang schwitzen, setze Mehl und Zwiebeln zu den Linsen, desgleichen etwas Salz, und stelle das Ganze bis zum Servieren an einen heißen Ort. 1 Löffel Pflaumenmus als Zusatz soll nach vielen den Wohlgeschmack noch erhöhen. Nach 2—3 Stunden müssen die Linsen weich und gar gekocht sein. Zusatz von Essig macht die Linsen schwerer verdaulich.

263. Linsen und Backpflaumen. — Man weicht Linsen 24 Stunden ein, kocht sie weich und vermischt sie mit gesottenen Backpflaumen; auch kann man Kartoffeln mit daran kochen. Ein sehr sättigendes Gericht.

264. Linsen à la Maître-d'hôtel. — Man behandle die Linsen zunächst wie oben, schütte sie mit einem guten Stück Butter, gewiegter Petersilie, kleinen Zwiebeln und mit Salz in einen Topf, stelle sie aufs Feuer, rüttle sie wiederholt auf und serviere.

265. Gebackene Linsen. — 1/4 Liter Linsen, genau wie unter Nr. 262 vorgerichtet, werden mit 3 Löffeln Schrotmehl, 4 Eigelb, dem Schnee der Eier, nachdem sie gehörig eingekocht, zu einem Teig verrührt, und dieser wird in einer mit Butter und zerriebener Semmel ausgestrichenen Form in heißem Wasser in einem Ofen gebacken.

266. Grüne Bohnen. — Nachdem die Bohnen gewaschen, die Spitzen abgeschnitten und die harten Fäden abgestreift sind, breche man jede Schale in 2—3 Stücke, lasse Wasser mit Salz im Dampftopf aufsieden, werfe die Bohnen hinein, lasse sie mit etwas Bohnenkraut kochen, bis sie weich sind, und entferne das Bohnenkraut, bringe kurz vor dem Anrichten ein Stück Butter in eine Kasserolle, füge die Bohnen mit Salz, gewiegter Petersilie und kleinen Zwiebeln dazu, stelle die Kasserolle auf lebhaftes Feuer, rüttle fleißig auf und drücke dann noch den Saft einiger Citronen dazu.

267. Grüne Bohnen mit brauner Butter. — Die in Stücke gebrochenen Bohnen koche man in Wasser und schütte sie dann zu einem genügenden Quantum über Feuer recht dunkelbraun gewordener Butter, rüttele sie fleißig durch und füge zuletzt noch

etwas Citronensaft dazu. Statt der braunen Butter kann man auch frische nehmen.

268. Grüne Bohnen à la Hollandaise. — Statt die Bohnen in Stücke zu brechen, schneide man sie recht fein und schütte sie mit Butter und Salz, einem Löffel Zucker und etwas Wasser in eine Kasserolle, lasse sie 2 Stunden kochen, stäube etwas Mehl daran und stelle sie kurz vor dem Anrichten auf recht heftiges Feuer, damit ihr Saft einkoche.

269. Bohnen auf andere Art. — Die abgezogenen und fein geschnittenen Bohnen setze man mit siedendem Wasser, Salz und Butter auf, koche weich, schütte gewiegte Petersilie zu, gieße etwas süße Sahne darauf und koche auf.

270. Grüne Bohnen zu dämpfen. — Man schütte die fein geschnittenen und mit kochendem Wasser abgebrühten Bohnen in ein mit Wasser, Salz und Zucker gekochtes Stück Butter, füge noch etwas Pfefferkraut zu und lasse die Bohnen weich kochen. Sollten sie nicht bündig genug sein, so schütte man etwas geriebene Semmel dazu und lasse sie damit durchkochen.

271. Grüne Schneidebohnen 1. Art. — Man fasere grüne Bohnen an beiden Längenseiten gut ab und schneide sie schräg in feine Schnitzchen, entweder mit einem guten scharfen Messer, oder mittels einer Bohnenschneidemaschine. Hierauf schütte man die geschnittenen Bohnen in einen Topf, in welchem sich mit Butter und Salz kochendes Wasser befindet, setze noch etwas Pfefferkraut hinzu und lasse sie weich kochen. Das nachher herausgenommene Kraut wird durch gewiegte Petersilie ersetzt. Zuletzt mit Kartoffelmehl oder braunem Mehl bündig gemacht, werden die Bohnen serviert.

272. Grüne Schneidebohnen 2. Art. — Grüne wie oben zubereitete Bohnen koche man in Salzwasser weich. Dann schütte man sie in mit Salz, Petersilie und Schalotten heiß gemachtes gutes Öl und lasse sie 5 Minuten lang unter stetem Umrühren darin schwitzen, setze hierauf in Wasser verquirltes Kartoffelmehl zu und zuletzt noch etwas Citronensäure.

273. Grüne Schneidebohnen 3. Art. — Nachdem dieselben wie gewöhnlich zugerichtet und in siedendem Wasser mit wenig Butter und Zucker gar gekocht wurden, werden sie in eine durchgekochte Masse, welche aus weißer Mehlschwitze, gewiegter Peter-

silie, Salz und der von den Bohnen abgegossenen Brühe zusammengerührt wurde, geschüttet. Wenn sie wieder heiß geworden, durchschwenkt man sie mit Butter.

274. Wachsbohnen. — Man bricht sie in Stücke und kocht sie mit wenig Wasser weich. Sie werden dann mit etwas gehackter Petersilie und einer Mehlschwitze durchgeschwenkt. Oder: Man kocht sie nur in Wasser und giebt eine holländische Sauce (Nr. 165) dazu.

275. Grüne Schneidebohnen mit Sahne. — Die wie gewöhnlich vorbereiteten Bohnen werfe man in siedendes Wasser und lasse sie darin aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen. Nun lasse man die Bohnen in mit Butter, Salz und Schalotten versetzter kochender Sahne vollends gar kochen, ziehe sie mit einigen Eidottern ab und schwenke sie mit Butter gut durch.

276. Puffbohnen, auch dicke Bohnen genannt. — Man löst die Kerne aus den Schalen und kocht sie in schwachem Salzwasser gar; fügt man etwas Milch dazu, bleiben sie weißer. Mit einer Mehlschwitze oder auch etwas Rahm und Petersilie macht man das Gericht fertig.

277. Trockene Bohnen à la Maître-d'hôtel. — Gut gewaschene Bohnen schütte man in einen Topf, gieße möglichst kaltes weiches Wasser darüber und lasse sie 24 Stunden quellen. Dann koche man sie mit etwas Wasser weich. Die noch heißen Bohnen schütte man zu einem guten, mit fein gewiegter Petersilie in eine Kasserolle gethanen Stück Butter, stelle sie über mäßiges Feuer, füge Salz dazu und rühre alles gut durcheinander.

Man kann mit den Bohnen auch klein geschnittene Sellerieköpfe, Pastinaken und Kartoffeln zusammen kochen, doch werden diese erst zugesetzt, wenn die Bohnen halbgar sind.

278. Trockene Bohnen mit Sahne. — Man koche die Bohnen wie oben, mische etwas Milch unter das Wasser; sind sie weich, so lasse man sie abtropfen und schütte sie mit etwas Butter, einem Glase Sahne und etwas Salz zusammen, lasse sie 5 Minuten auf dem Feuer und rühre sie gut ab.

279. Saure weiße Bohnen. — Weich gekochte, mit Salz versehene Bohnen werden mit Buttersauce, in die etwas Citronensaft gerührt wurde, übergossen.

280. Saure Bohnen mit Pflaumen. — Man weicht gelbe Bohnen 24 Stunden in weichem Wasser ein; kocht sie darin weich und schwenkt sie mit etwas Essig durch. Gesottene Pflaumen dazu gethan, giebt es ein vollwertiges und schmackhaftes Gericht für den einfachen Tisch ab.

281. Weiße Bohnen mit Äpfeln. — Während die Bohnen gar kochen, schneide man aus guten, süßen, geschälten Äpfeln die Kernhäuser aus, schmore sie in zerlassener Butter und Zucker weich, gieße aber zuletzt zur Verhütung des Anbrennens etwas Wasser zu. Die unterdessen abgegossenen Bohnen werden nun zu den Äpfeln gethan und unter öfterem Schwenken der Kasserolle eine Weile mit ihnen durchgekocht, wobei man das nötige Salz zusetzt.

282. Große Bohnen mit Butter. — Man pflücke junge Bohnen, am besten, wenn sie erst halbreif sind, mache sie aus und lege die Kerne in mit Butter siedendes Wasser, das wieder aufkochen muß, und setze das nötige Salz dazu. Wenn sie weich gekocht sind, schwenke man sie mit Kräutern und Butter so lange, bis die Butter geschmolzen ist und sich in die Bohnen gezogen hat.

283. Bohnen mit Käse. — Ganz junge und kleine Bohnen werden wie gewöhnlich zugerichtet, aber nicht geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet und abtropfen gelassen. Zuletzt schichte man sie mit Butterstückchen und geriebenem Käse abwechselnd auf einer Schüssel auf und stelle sie zugedeckt über Wasserdämpfe.

284. Gedämpfte Bohnen. — Man dämpfe ganz junge Bohnen mit Butter und Salz gar, füge Mehl, Wasser und Petersilie hinzu und lasse das Ganze noch etwas nachdämpfen.

285. Bohnen mit Apfelmus. — Man hat nur nötig, unter die fertigen Bohnen eine gleiche Menge gut gesüßtes Apfelmus zu mischen und umzurühren.

286. Saure Bohnen. — Nachdem dieselben wie gewöhnlich vorgerichtet und partienweise in Salzwasser gekocht, unter Zusatz von Butter, fügt man noch einige Löffel voll Essig und geröstetes Mehl hinzu.

287. Möhren à la Maître-d'hôtel. — Sind die Möhren abgeschabt und geschnitten, so koche man sie in Wasser mit etwas Salz und Butter, bringe dann ein Stückchen Butter, gewiegte

Petersilie, kleine Zwiebeln und Salz in einen Topf, schütte die Möhren dazu und rüttle sie über Feuer fleißig um.

288. Möhren auf andere Art. — Gereinigte und länglich geschnittene Möhren werden in Butter mit fein gewiegter Petersilie und etwas Zucker weich gedämpft, und wenn sie nicht bündig genug sind, mit zerriebenem Weißbrot versetzt und gekocht.

289. Schoten mit Möhren. — Die wie oben bereiteten und eine Weile gekochten Möhren werden dann mit den ausgemachten Erbsen, gehackter Petersilie, Zucker und Salz und zuletzt noch etwas Mehl gehörig gekocht und gerührt.

290. Zuckerschoten. — Von den Fäden befreit, zerschneide man sie in 3 Centimeter lange Stücke und lasse sie mit Wasser, Salz und Zucker gut einkochen. Sodann füge man etwas frische Butter zu, rühre diese mit den Schoten gut durch und serviere.

291. Teltower Rüben. — Die gereinigten und gebrühten Rüben lege man in mit Butter kochendes Wasser, füge noch Salz und braunes Mehl zu und lasse alles gut einkochen.

Auf gleiche Art werden weiße Wasserrüben bereitet.

292. Kohl- oder Steck-Rüben. — Man schält und wäscht die Rüben und schneidet sie in Streifen, kocht sie im Dampftopfe mit wenig Wasser und Salz weich und macht eine Mehlschwitze daran oder stäubt 1 Löffel Schrot oder Steinmetzmehl daran und giebt ein Stück Butter dazu. Sollten sie wenig Zuckergehalt haben, so hilft man mit einem Stückchen Zucker nach.

293. Kerbelrübe. — Die Rüben werden ungeschält in Wasser abgekocht, bis man die Schalen wie von Mandeln abziehen kann. Jetzt läßt man sie in Butter noch durchdünsten oder man giebt eine holländische Sauce (Nr. 165) dazu. Dieses Gemüse ist am besten vom Ende November bis April.

294. Gedämpfte Möhren. — Man schabe dicke Möhren, schneide sie ein- oder zweimal der Quere nach durch, wasche und koche sie in siedendem Salzwasser ziemlich gar, lasse sie dann abtropfen und erkalten und schneide sie in dünne Scheiben. Darauf lege man dieselben in ein Gemenge von in einer Kasserolle zerlassener Butter, Mehl, Salz, $^1/_8$ Liter Wasser und lasse sie darin gar und weich dämpfen. Die Sauce soll dabei schon ziemlich eingekocht sein. Schließlich werden die Möhrenschnittchen noch mit einem Stück Butter, Petersilie und Zucker tüchtig durchgeschwenkt.

295. Gebackene Möhren. — Nachdem ebenfalls eine dicke Sorte Möhren wie oben vorgerichtet, geschnitten und gedämpft, mache man einen Ausbacketeig (Nr. 14—18) zurecht, tauche die Schnitte nacheinander hinein, backe sie in heißem Öl, bis sie gelbbraun werden, und serviere sie mit Eiersauce (Nr. 176).

296. Möhren mit Sahne. — Zwei tiefe Teller voll kleiner Möhren reinige und wasche man und koche sie in Wasser, Butter und Salz weich. Dann gieße man die Brühe davon ab und in einen anderen Topf, lasse sie schnell noch ein wenig einkochen und menge dann etwa eine große Obertasse voll Sahne, Butter, Zucker, Petersilie und Kartoffelmehl dazu. Sobald die Sauce nochmals aufgekocht worden, schütte man die Möhren dazu.

297. Möhren und Äpfel. — Geschabte, gewaschene und irgendwie zerschnittene Möhren werden in kochendes Wasser mit aufgelöster Butter geschüttet, dann streue man Salz darüber, und wenn sie ziemlich gar geworden, lege man halbierte, vom Kernhause befreite saure Äpfel darauf, bestreue dieselben mit Zucker, setze Butterstückchen dazu und lasse alles zugedeckt vollends gar-, aber nicht zerkochen. Hierauf nehme man die Äpfel von den Möhren weg, türme sie in der Mitte einer Schüssel auf, setze zu den Möhren noch Kartoffelmehl und ordne sie kranzartig um die Äpfel.

298. Allerlei. — Wie oben vorgerichtete und zerschnittene Möhren koche man mit etwas Butter und Salz in kochendem Wasser, setze, wenn sie halb durchgekocht, geschälte und in Stückchen geschnittene Kartoffeln mit Butter und Salz zu und lasse sie weiter kochen. Beginnen die Kartoffeln weich zu werden, so schwenke man alles um, füge noch einen Suppenteller voll geschälter und zerschnittener saurer entkernter Äpfel dazu und lasse auch diese gar werden. Gleichzeitig lasse man in einer zweiten Kasserolle weiße trockene Bohnen kochen, gieße sie ab, schwenke sie mit Butter durch, menge sie mit dem vorher fertig gekochten Gemüse und schwenke zuletzt das Ganze tüchtig durch, wobei man darauf zu achten hat, daß es eine zusammenhängende, nicht trockene Masse bildet.

299. Möhren mit Spargel. — Man nehme hierzu kleine Möhren, schabe, wasche und koche sie in Wasser mit Butter und Salz weich. Währenddessen lasse man zugerichteten und in Wasser weich gekochten Spargel gut abgießen und mische ihn dann mit den

Möhren, mache alles durch Kartoffelmehl bündig und schwenke mit Eidotter und Butter gut durch.

300. Leipziger Allerlei. — Man dünste junge Erbsen und in längliche Stückchen geschnittene Möhren in Butter, gieße kochendes Wasser darauf und lasse sie weich kochen. Gleichzeitig koche man Spargel, Blumenkohl, grüne Bohnen und Kohlrabi weich und mische sie mit den ersteren. Zuletzt giebt man eine Einbrenne und Salz hinzu und läßt das Ganze noch einmal aufkochen.

301. Schwarzwurzel. — Die Wurzel der Gartenschwarzwurzel (Scorzonera) werden gereinigt, abgeschabt und in Salzwasser gekocht. Sobald sie gar sind, wird in Butter geschwitztes braunes Mehl daran gethan oder eine säuerliche Sauce dazu gegeben.

302. Schwarzwurzeln mit grünen Erbsen. — Beide Gemüse werden, nachdem man sie einzeln in wenig Wasser gar gekocht, zusammen gethan und mit einer Mehlschwitze seimig gemacht.

303. Kohlrabi. — Zarte Kohlrabi-Knollen werden geschält, abgewaschen und zerschnitten, wobei alles Holzige entfernt wird. Man kocht sie in schwachem Salzwasser im Dampftopf weich und thut eine Einbrenne oder Semmelbrösel daran. Bei Brösel ist noch ein Butterzusatz nötig. Die zarten Kohlrabi-Blätter werden mit gekocht, man kann mit ihnen die Kohlrabi-Schüssel kranzartig garnieren.

304. Gestovter Sellerie (Sehr gut). — Man putze die Sellerieknollen sauber, wasche sie und schneide sie in Scheiben und bringe sie nur mit dem Wasser, welches vom Waschen daran hängt, in den Reiskocher und dünste sie weich; sollte zu wenig Brühe vorhanden sein, gieße man etwas Wasser nach. Zuletzt wird eine Einbrenne daran gegeben, auch etwas Säure. Wenn man sie in reichlichem Wasser kochen will, benutzt man dieses noch zu einer guten Suppe. Mit gerösteter Semmel verzieren!

305. Artischocken à la Lyonnaise. — Man schneide den Stiel, die unteren Blätter und die Spitzen der oberen ab, und teile die Artischocke in 8—12 Stücke, wasche die Stücken, lasse sie abtropfen, lege sie auf den mit 250 g Butter ausgestrichenen Boden einer Kasserolle, bestreue sie mit Salz, lasse sie zugedeckt über lebhaftem Feuer eine gute halbe Stunde kochen, wobei sie zeitweise aufzurütteln sind, häufe sie dann auf einer Schüssel auf und gieße die Butter darüber.

306. Artischocken à la Romaine. — Ein Dutzend nicht sehr große Artischocken wie Nr. 305 zugerichtet, den unteren Teil schön glatt geschabt, stelle man in eine flache Kasserolle, bestreue sie mit Salz, gieße 1 Pfund gutes Olivenöl über dieselben, decke sie mit Papier, das mit Butter überstrichen, zu, stelle sie in die Backröhre, bis sie vollkommen gekocht sind, richte sie pyramidenartig an und gieße etwas von dem Öle aus der Kasserolle darüber.

307. Artischocken à l'Allemande. — Man schneide dicht an den Blättern der sogenannten Artischocke die Stiele ab, entferne dann die unteren harten Blätter, schäle den Stiel und reibe ihn mit Citronensaft ein. Nachdem man dann jede Artischocke in 4 Teile geschnitten, das faserige borstige Innere daraus entfernt, koche man sie in Salzwasser weich. Ferner rühre man Wasser, Mehl, Citronensäure und Salz gut durcheinander und alles zu einer seimigen Sauce, die man dann mit Eigelb abzieht und mit Butter und Zucker zusammenrührt. Mit dieser Sauce serviere man die heißen Artischocken.

308. Spargel mit Buttersauce. — Geschabte, bis zur Spitze von den Blättern befreite Spargel binde man in Pakete zusammen, einmal unten an den Stielen und einmal oben etwas unter den Spitzen, so daß sie nicht verletzt werden, thue sie in siedendes Wasser, füge Salz hinzu und lasse sie 20—30 Minuten sieden, je nachdem sie zarter oder härter sind, entferne die Bindfäden, lege die Spargel zierlich auf die Schüssel und serviere in einer Schüssel. Buttersauce (Nr. 184) dazu.

309. Spargel mit zerlassener Butter. — Man koche die Spargel wie oben und serviere zerlassene Butter in einer Schüssel und hart gekochte in Viertel geschnittene Eier auf einem Teller dazu.

310. Spargel mit Öl. — Man koche die Spargel wie oben, lasse sie kalt werden, lege sie auf die Schüssel und serviere dazu in einer Schüssel feines Olivenöl mit ein paar Löffel Essig und etwas Salz abgerührt.

311. Spargel Nr. 1. — 60 Stück dünnen Spargel schäle man und breche ihn in Stückchen von 2 Centimeter Länge, wasche ihn und koche ihn $^1/_4$ Stunde lang in weichem Wasser gar und gieße dann kaltes Wasser zu. Nun quirle man in einem Kocher, der in kochendem Wasser steht, eine Sauce aus 3 Eidottern, 1 Löffel Mehl, dem Spargelwasser und Salz so lange, bis die Sauce dick wird, rühre noch 100 g Butter, einen Theelöffel Zucker

und ½ Theelöffel Citronensäure daran und übergieße mit dieser Sauce den Spargel.

312. Spargel Nr. 2. — Man richte eine Sauce an aus: 80 g Butter, einer großen Zwiebel, Salz, einem Gebund Petersilie, welches alles man zehn Minuten dämpft, dann mit 10 Löffel voll Sahne und Wasser, in welche ein Löffel Mehl gequirlt worden ist, zusammenrührt und mit etwas Zucker kocht. Nachdem dann die Zwiebel und Petersilie aus der Sauce entfernt worden, ziehe man sie mit zwei Eigelb ab und gieße sie über den wie oben vorgerichteten Spargel.

313. Brechspargel als Gemüse. — Man breche einen Teller voll dünnen Spargel in ½ Zoll lange Stücke und koche ihn mit Wasser ½ Stunde lang, ziehe ihn mit 2 Dottern ab, setze Butter und Muskatnuß nach Geschmack zu und serviere ihn mit Klößen oder gerösteten Semmelscheiben.

314. Spargel mit holländischer Sauce. — Zu 1 kg Spargel nehme man 125 g gute, frische Butter, die man zergehen läßt und zu Sahne rührt; dann füge man eine Hand voll Weizenmehl, 1 Eigelb, 2 Theelöffel guten Weinessig zu, rühre alles mit ¼ Liter Kraftbrühe auf und über Feuer zu einer Sauce ab, die man über den nach gewöhnlicher Art zubereiteten Spargel gießt.

315. Gurken mit Sahne. — Man schäle die Gurken, schneide sie in Scheiben oder Würfel und werfe sie in siedendes Salzwasser. Sind sie weich genug, so schöpfe man sie heraus, werfe sie in kaltes Wasser, lasse sie abtropfen, bereite etwas dicke Sahnensauce (Nr. 195), füge die Gurken dazu und rühre sie über dem Feuer, bis sie heiß sind.

316. Gedämpfte Gurken. — Geschälte Salatgurken werden der Länge nach durchgeschnitten, von dem Samen befreit, abgewaschen, in 3 cm lange Stücke zerschnitten, mit Butter so weich gekocht, daß sie zerfallen, und vor dem Anrichten mit Citronensaft versetzt.

317. In Butter gebräunte Gurken. — Ein Dutzend geschälte und der Länge nach in 4 Teile zerschnittene Gurken werden von der Kernhülle befreit und dann nochmals geteilt. Nun richte man in hellbraun zerlassener Butter eine braune Mehlschwitze an, rühre diese mit 2 Löffeln Johannisbeeressig oder Citronensaft, Salz, etwas braun gebranntem Zucker zusammen, lege die Gurken hinein,

diese noch eine Zeit lang umrührend, und koche sie etwa 20 Minuten lang mit 15 Stück kleinen Zwiebeln weich. Schließlich kann man noch etwas Butter zusetzen.

318. Kürbis-Gemüse. — Meist werden die Kürbisse unreif, also jung und zart verwendet. Das Kernhaus wird, nachdem der Kürbis geschält und in Stücke geschnitten, herausgenommen. Das feste Fleisch wird mit Wasser, etwas Essig und Salz im Reiskocher nicht zu weich gedünstet und mit einer säuerlichen Sauce zu Tisch gegeben.

319. Brühkohl. — Ganz fein geschnittenen Weißkohl lasse man in einem Gemisch von halb Wasser und Essig, das mit Zucker, Salz und Butter versehen wird, recht rasch einkochen.

320. Sauerkohl mit Sahne. — Man koche den Kohl in wenig Wasser weich, rühre in einer Kasserolle süße fette Sahne, ein paar Eidottern und etwas Butter stark durch, lege den Kohl hinein und lasse ihn unter stetem Rühren damit aufkochen.

321. Braunkohl. — Von den Stengeln befreit, brühe man den Kohl, wiege ihn, setze ihn mit kochendem Wasser und einem guten Stück Butter aufs Feuer, reibe einige Möhren dazu, süße ihn, lasse ihn weich und gut einkochen und rühre alsdann noch etwas in Butter geröstetes Mehl daran.

322. Gedämpfter Kohl. — Man siede einen rein gewaschenen Kohlkopf, bis er halb gar ist, dann lasse man ihn trocken werden, schneide ihn auf, würze ihn mit Salz und lasse ihn mit einem Stückchen Butter und ein paar Löffel Sahne dämpfen.

323. Grünkohl. — Soll der Grünkohl recht gut schmecken, so muß er bereits etwas Winterfrost bekommen haben, daher man ihn nicht gut vor dem Dezember kochen darf. Zuerst verlese man ihn vorsichtig, um ihn von zerfressenen, schmutzigen Blättern zu säubern, und wasche ihn, dann zerschneide man ihn gröblich, wiege ihn, jedoch nicht zu fein, und lasse ihn vor dem Zubereiten einige Minuten in kochendem Wasser aufwallen. Dann thue man ihn mit ziemlich viel Salz in genügend viel zerlassene frische Butter und lasse ihn darin langsam weich schmoren, wobei etwas Mehl daran gestäubt wird. Etwas Zuckerzusatz erhöht seinen Wohlgeschmack. Nach dem Anrichten garniere man den Grünkohl mit in Butter braun gebratenen kleinen Kartoffeln oder auch garnierten Kartoffeln. Man kann ihn nochmals aufwärmen.

324. Wirsingkohl. — Man bringe den Kohl mit wenig Wasser in den Dampftopf, koche ihn gar und bereite ihn mit einer Einbrenne.

325 Rosenkohl. — Man lasse ihn in wenig Wasser im Dampftopfe gar dünsten, stäube wenig Mehl dazu oder schwenke ihn mit Semmelbrösel und einem Stück Butter durch. Mit gebratenen Kartöffelchen oder Salzkartoffeln anrichten.

326. Gefüllter Kohlkopf. — Nachdem die untauglichen Außenblätter entfernt und der Stiel so kurz als möglich abgeschnitten worden, koche man den so vorbereiteten Kopf möglichst rasch in Salzwasser (10—15 Minuten) weich und höhle ihn mit einem scharfen Messer so weit aus, daß nur noch eine etwa fingerdicke Hülle übrig bleibt. Die herausgeschnittenen Blätter werden zu einer Fülle mit verarbeitet, welche der in Nr. 408 gleich, dann wird der ausgehöhlte Kohlkopf damit gefüllt, die Öffnung mit einem weich gekochten Kohlblatte zugebunden und der ganze Kohlkopf nun erst in Salzwasser gar gekocht und dann noch eine kurze Zeit in Butter gedünstet. Kann mit irgend einer entsprechenden Sauce serviert werden.

Welschkohl eignet sich hierzu ebensogut wie Weißkohl.

327. Welschkohl. — Von den äußeren schlechten Deckblättern befreit, schneide man die Kohlköpfe in 4 Teile und die Stiele und Blattrippen heraus, ohne daß die Blätter auseinanderfallen. Hierauf reinige man die Kohlköpfe, lege sie einige Zeit in kaltes Wasser, koche sie in siedendem Salzwasser weich und gar und lasse sie auf einem Siebe ablaufen. Dann stelle man eine Sauce her aus 2 Löffel in Butter weiß geschwitztem Mehl (auf 3 Köpfe), einem Teil des Wassers, worin der Kohl gekocht hat, Salz und Zucker, koche diese Sauce, und zwar unter stetem Umrühren, und setze derselben dann den Kohl zu, daß er, ohne jedoch zu kochen, wieder recht heiß wird.

328. Gebackener Welschkohl. — Man koche von sehr großen Welschkohlköpfen die äußeren Deckblätter, nachdem das harte Stück der Blattrippe entfernt, 3 Minuten in kochendem Salzwasser, desgleichen auch nachher die inneren kleinen Blätter, lasse sie sämtlich auf einem Siebe abtropfen und noch zwischen Tüchern abtrocknen. Die kleinen Blätter wiege man nun fein, rühre 100 g Butter zu Sahne, weiche zwei Mundsemmeln in Milch ein und drücke sie wieder aus, reibe zwei gekochte harte und zwei rohe Eier gut

zusammen, dann verrühre man alles — die großen Deckblätter ausgenommen — mit zwei kleinen Löffeln Mehl und Salz zu einem Teige. Nun benutze man die großen Deckblätter, indem man sie mit dem Teige bestreicht, zusammenrollt und zubindet, in klarem Zwieback umrollt und in Öl oder Butter gelbbraun bäckt. Nachdem diese Rollen herausgenommen, macht man in dem Backfett eine Sauce zurecht durch Rösten von Mehl und Mischen desselben mit Welschkohlbrühe, Zucker und Salz. Nachdem die Fäden entfernt, gieße man diese Sauce über die Welschkohlrollen.

329. Blumenkohl mit Buttersauce. — Man entferne nur die äußersten Blätter des Blumenkohls und koche die anderen samt dem Stiel mit. Das Kochwasser erhält etwas Salz und Butter. Die Blume darf nicht zerfallen, sie wird ganz in die Schüssel gelegt und mit Buttersauce übergossen. Auch die mitgekochten Blätter sowie der Stiel sind, sofern der Blumenkohl noch nicht zu alt, von gutem Geschmack.

330. Blumenkohl mit Käse. — Den wie oben gereinigten Blumenkohl koche man in Salzwasser, lasse ihn abtropfen, lege die Blumen in eine Schüssel, so daß sie eine einzige, recht große Blume zu bilden scheinen, bestreue sie mit geriebenem Parmesankäse, übergieße sie mit sehr dicker Buttersauce (Nr. 184), in die man vorher gleichfalls geriebenen Käse rührt, streiche die Sauce glatt, streue erst geriebenen Käse und dann geriebenes Brot darüber, tropfe mittels eines Pinsels zerlassene Butter darauf, bestreue das Ganze nochmals mit geriebenem Brot und Parmesankäse, zur Hälfte gemischt, stelle die Schüssel ungefähr 20 Minuten in die Bratröhre und reinige zuletzt den Rand der Schüssel und serviere.

331. Blumenkohl mit Sahne. — Man koche den Blumenkohl wie oben in Salzwasser, lasse ihn abtropfen, lege ihn auf die Schüssel, so daß die verschiedenen Blumen nur eine einzige große zu bilden scheinen, bestreue ihn mit Salz, übergieße ihn mit Sahne, bestreue ihn dicht mit geriebenem Brot, auf das man etwas zerlassene Butter tropft, stelle die Schüssel eine Viertelstunde lang in die Bratröhre und serviere danach.

332. Ausgebackener Blumenkohl. — Man nehme kleine Blumenkohlblüten, koche sie in Salzwasser, lasse sie abtropfen, mariniere sie ein paar Stunden lang mit Essig und Salz, rüttle sie wiederholt auf, damit der Essig überall eindringt, tauche sie

in Ausbacketeig (Nr. 14—18), backe sie in Butter aus und lege sie pyramidenförmig auf die Schüssel.

333. Blumenkohl mit brauner Sauce. — Man putze den Blumenkohl wie gewöhnlich, lasse aber die Blumen möglichst groß, koche sie in Salzwasser weich und nehme sie dann vorsichtig heraus. Dann röste man eine Hand voll Petersilie und ebensoviel Schnittlauch in Butter, füge den Saft einer Citrone, Salz und Wasser dazu, dämpfe damit den Blumenkohl eine Zeit lang und serviere ihn dann.

334. Sauerkraut mit Butter. — Ehe man das Kraut kocht, wasche man es mit lauem Wasser, schütte es mit einem guten Stück Butter in einen Topf, und dann lasse man es 6 Stunden lang mäßig kochen.

Man ißt es am besten mit gebratenen Kartoffeln oder zu Erbsmus.

335. Sauerkraut mit Sahne. — Man koche 2 gehäufte Teller Kraut mit seiner Brühe in etwas Wasser und der nötigen Butter weich und gar. Dann reibe man 2 rohe Kartoffeln und koche sie gleichfalls; rühre alles mit 1 Liter saurer Sahne, in welcher 2 Eier gequirlt worden sind, 4 Löffel Zucker, 100 g Butter zu einem Teige, den man in einem Ofen in einer Form leicht braun backen läßt.

336. Spinat. — Sorgfältig verlesene und rein gewaschene Spinatblätter koche man im Reiskocher im eignen Saft gar. Hierauf wiege man sie und koche sie in einer Kasserolle mit Butter und etwas gewiegtem Schnittlauch auf, rühre ein wenig in Butter geröstetes Mehl daran und salze nach Geschmack. Angerichtet, belegt man den Spinat mit hart gekochten, länglich zerschnittenen Eiern oder mit in Butter braun gerösteten Semmelscheibchen. Auch kann man gesottene Kastanien darüber streuen. Etwas Sahne verfeinert den Spinat sehr.

337. Gebackener Spinat. — Zwei Liter gut nach Nr. 336 zubereiteter und recht fein gewiegter Spinat werden in einem leinenen Tuche gut ausgedrückt, so daß gar kein Saft mehr zum Vorschein kommt. Dann schmore man ihn in Butter und etwas Salz etwa 8 Minuten lang und lasse ihn gehörig abkühlen. Ferner rühre man ihn mit gewiegtem Schnittlauch, Mehl, Eidotter von 6 Eiern, dem Schnee der letzteren gut zusammen und fülle diesen Teig in eine mit Butter stark ausgestrichene und mit

geriebener Semmel bestreute Form und lasse ihn mit der Form in heißem (nicht siedendem) Wasser, in einen heißen Ofen gestellt (au bain-marie), backen.

338. Spinat und Rhabarber-Blüten. — Die Blüten des Rhabarbers und auch die Blätter geben ein äußerst schmackhaftes Gemüse und im Verein mit Spinat gekocht, wird dem letzteren durch die angenehme Säure des Rhabarbers das Weichliche genommen, Zubereitung wie bei Spinat Nr. 336.

339. Lauch und Rosinen. — Der Lauch wird in schwachem Salzwasser abgekocht, dann wird etwas von der Brühe wieder zu Feuer gestellt, und wenn sie kocht ein wenig Essig mit 2 Löffel Mehl verrührt hinzu gethan. Hierauf kommt der Lauch nebst vorher gut gereinigten und ausgequollenen Rosinen dazu. Ein Stück Butter lasse man mit durchkochen und zuletzt rühre man mit einem Ei und Sahne ab.

340. Rübstiel oder Stielmus. — Die Blattrippen von schnell aufgeschossenem Rübsamen, von welchen das Kraut sich leicht abstreifen läßt, werden auf einem Brett fein geschnitten. Ganz jung liefern die Rübstiele ein sehr gutes und feines Gemüse. Sauber gewaschen, werden sie im Dampftopf weich gekocht, mit einer Einbrenne und einer Prise Salz fertig gemacht und zu Tisch gegeben.

341. Kopfsalat als Gemüse. — Wenn der Kopfsalat nicht mehr zart und weich ist, kann man ihn vorteilhaft wie Spinat zubereiten, man setze aber etwas Citronensäure zu und gebe ihn mit Salzkartoffeln oder dergleichen zu Tisch.

342. Gemüse von Sauerampfer. — Auf eine gedrückte Tasse voll Sauerampfer rechnet man $^1/_2$ Eidick Butter; wäscht diesen und giebt ihn, ohne ihn zu zerschneiden, in die Butter und läßt ihn zugedeckt im Dampftopf weich dünsten. Nach kurzer Zeit ist er so weich, daß man ihn mit einem Holzlöffel verrühren kann. Jetzt kommt eine mit kaltem Wasser klar gerührte Einbrenne daran, eine Prise Salz, etwas Rahm, wenn nötig, auch etwas Citronensäure, darauf wird er angerichtet.

343. Champignons mit feinen Kräutern. — Gereinigte und geschälte Champignons wasche man, lasse sie abtropfen, mariniere sie 2 Stunden lang in Öl mit Salz, hacke die Stiele und Abfälle recht fein, wasche sie, presse sie in dem Zipfel einer Serviette aus,

schütte sie in eine Pfanne mit Öl, Salz, Petersilie, kleinen Zwiebeln (alles fein gehackt), lasse sie 5 Minuten auf dem Feuer. Hierauf stelle man die Champignons in eine Pfanne, stecke in jeden Champignon etwas von den feinen Kräutern, streue geriebenes Brot darauf, begieße sie mit etwas Öl, stelle sie in die Backröhre, bis sie gar sind, richte sie dann auf einer Schüssel an, gieße den Saft darüber, drücke den Saft einer Citrone darauf und serviere.

344. Champignons à la bordelaise. — Man verfahre mit den Champignons wie vorhin. Nachdem sie 2 Stunden lang in Öl mit Salz gelegen, schütte man sie samt dem Öle in eine Pfanne, stelle diese aufs Feuer, wende sie von Zeit zu Zeit, bis sie gar sind, und serviere sie mit Champignonsauce (s. Nr. 196).

345. Moosschwämme. — Dieselben können vollkommen auf dieselbe Weise zubereitet werden wie die Champignons.

346. Trüffeln à la Piemontaise. — Man schneide die geschälten und gewaschenen Trüffeln in Scheiben, schütte sie mit feinem Öl in eine Kasserolle, stelle sie auf mäßiges Feuer, setze nach einer Viertelstunde etwas Salz zu, lasse sie mäßig kochen, bis sie weich genug sind, und drücke zuletzt Citronensaft dazu.

347. Gerösteter Pfifferling (Gelbchen). — Diese kleinen, gelben Schwämme haben den Vorzug, sehr billig zu sein, und noch den weiteren, daß sie jedermann ohne Gefahr selbst suchen kann, da sie ihrer Form, Farbe und ihres starken aromatischen Duftes halber nicht leicht mit einem giftigen verwechselt werden können.

Man putzt sie sorgsam durch Abschneiden und Abschaben, schneidet sie in Blättchen, salzt ein wenig und wirft sie in eine Pfanne mit heißer Butter, worin man sie in ihrem eigenen Saft erst offen, dann zugedeckt $^1/_4$ Stunde dünsten läßt. Sie müssen feucht und fett sein, sonst sind sie nicht gut; zum Dünsten wie Champignons eignen sie sich nicht, sie müssen mehr in Butter gebraten werden, um ihren eigentümlichen Geschmack zu behalten, und sind dann zu aller Art Knödeln u. s. w. eine gute Zuthat.

348. Steinpilze. — Man ziehe die Haut von Kopf und Stiel ab, schabe die unteren Blätter aus, schneide die Pilze in kleine Stücke, wasche sie einigemal ab und lasse sie mit einer zerschnittenen Zwiebel in ihrer eigenen Sauce, die nach und nach wieder hineinzieht, weich kochen. Nun gebe man gewiegte Petersilie, etwas Butter, süße Sahne, geriebene Semmel und Salz dazu und lasse sie damit durchschmoren.

349. Steinpilze mit saurer Sahne. — Gereinigte Pilze schneide man in Scheiben, wasche und brühe sie nochmals, lege sie in einen Durchschlag und lasse die Feuchtigkeit ablaufen. In einem Tiegel koche man klein geschnittene Zwiebeln mit Butter, schütte die Pilze dazu, salze sie und lasse sie etwa 1 ½ Stunde kochen. Schließlich gieße man saure Sahne dazu und setze grüne Petersilie zu und lasse alles damit aufsieden.

350. Frische Morcheln. — Gehörig gereinigt (s. Nr. 1), bringe man sie mit Wasser aufs Feuer und rühre sie, wenn sie heiß geworden, mit einem Schaumlöffel gut durch, nehme sie mit demselben heraus, lege sie in einen Durchschlag, setze diesen in kaltes Wasser, wasche sie nochmals gehörig und drücke sie mit den Händen rein aus. Nun lasse man sie langsam mit gewiegter Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und Butter über Feuer schwitzen, schüttle sie öfters und begieße sie mit etwas heißem Wasser, wenn sie zu sehr einkochen sollten.

V. Mehl- und Fruchtspeisen.

Diese bilden neben den Gemüsen die wichtigsten vegetarischen Speisen. Wir haben sie vereinigt, weil gerade Mehl und Früchte sich aufs vorteilhafteste ergänzen und gegenseitig ihren Wohlgeschmack erhöhen.

Sobald zu Mehlspeisen Obst in irgend welcher Form hinzutritt, kann man Butter und Öl ganz oder fast ganz fortlassen. Man halte überhaupt daran fest, daß das angegebene Butterquantum wohl verringert, nie aber erhöht werden darf.

Zu allen Bäckereien und Bratspeisen nimmt man am vorteilhaftesten Butterschmalz, d. h. geschmolzene und wieder fest gewordene Butter, da sie darin viel schöner braun werden. Man kann auch etwas Laureol oder Palmin zusetzen.

Unter den hier aufgeführten Speisen findet man viele, die nur an einzelnen Orten bekannt sind, aber eine allgemeinere Verbreitung verdienen.

Der Reis. — Dieser wird bei uns noch viel zu wenig geschätzt und gewürdigt. Die Chinesen und Japaner beweisen uns schlagend, welch eine große, zähe Arbeitskraft sie bei ihrer vorwiegend aus Reis bestehenden Nahrung besitzen. Dr. Lahmann weist auch in seiner „diätetischen Blutentmischung" darauf hin, wie wertvoll der Reis für die Küche sei, da sein Gehalt an Natron ein besonders großer ist und gerade dieses im Blute der heutigen Menschen oft fehle und sie dysämisch mache. Die Leichtverdaulichkeit des Reises macht ihn besonders für die Kranken-Diät empfehlenswert. Wichtig ist das richtige Kochen des Reises. Da derselbe sich gern ansetzt oder anbrennt, so koche man ihn nur in dem Reiskocher, bei dem ein Anbrennen vollständig ausgeschlossen ist. Um einen guten, dicken Brei, die Grundmasse zu allen Reisspeisen, herzustellen, merke man sich folgendes Verhältnis: auf je 1 Tasse

guten Reis nehme man stets 4 Tassen Flüssigkeit; dies gilt auch für andere Breiarten, wie Gries und Hirse. Man verlese den Reis gut und wasche ihn 2 mal mit kochendem Wasser, setze ihn dann mit der nötigen Menge Wasser oder Milch im Reiskocher zu Feuer und koche ihn so lange, bis er weich ist; die Körner sollen nicht zerkochen, sondern ihre Form behalten, ein wenig Salz läßt man zuletzt mit durchkochen.

351. Reisbrei. — Gehörig gereinigten Reis lasse man in Wasser, Salz und Butter dick ausquellen, bestreue ihn mit Zucker und streiche braune Butter darüber.

352. Milchreis. — Ein Pfund Reis koche man in 2 Liter frischer Milch, lasse ihn darin dick aufquellen und salze ihn. Man serviere ihn mit Zucker und brauner Butter.

353. Reis mit Tomaten. — Man rühre einen steifen Tomatenbrei, aus frischen oder eingemachten Tomaten bereitet, zu Milch- oder Wasserreis und gebe braune Butter dazu.

354. Reis mit Kohlrabi. — Man koche Wasserreis, gebe dazu Kohlrabi, der in wenig Wasser weich gekocht und in Stifte geschnitten wurde, schwenke beides mit einem Stück Butter durch und gebe es mit Kartoffeln zu Tisch. Hat man sehr streng schmeckenden Kohlrabi, so brüht man ihn vorher ab und giebt nur $^1/_4$ Kohlrabi und $^3/_4$ Teile Reis zusammen.

355. Reis mit frischen Kirschen. — Man bereite Milch- oder Wasserreis und ziehe gesottene, schwarze Kirschen durch. Er wird mit brauner Butter und Zucker zu Tisch gegeben.

356. Reis mit Apfel. (Sehr gut.) — Man koche Wasserreis (Nr. 351), mische steifes Apfelmus dazu und gebe den Brei mit Zucker und brauner Butter zu Tisch, oder man koche Milchreis und gebe Apfelmus als Zuspeise dazu, oder siede Apfelstückchen mit gut ausgequollenen Korinthen, gebe diese zum Wasserreis, mische in feine Stiftchen geschnittene süße Mandeln darunter und verfahre weiter wie oben.

357. Reis mit Rosinen. — Große schöne Rosinen, am besten entkernt, werden gewaschen, auf einem Topf mit kochendem Wasser ausgequollen und unter den Wasserreis gemischt. Er wird mit Butter und Zucker zu Tische gegeben.

In gleicher Weise bereitet man Reis mit Backpflaumen.

358. Kürbisreis. — Das weiche Innere des Kürbis kann vorteilhaft zu Reisspeisen verwertet werden; man koche, nachdem man die Kerne entfernt, das kleingeschnittene Fleisch zu einem steifen Brei, füge einen guten Milchreis hinzu und gebe braune Butter dazu. Der Kürbis wird dann weiter zum Einmachen (Nr. 770) oder als Kompott verwendet.

359. Milchreis mit Preißelbeeren und Birnen. — Vorstehende Zusammenstellung schmeckt vorzüglich; die Preißelbeeren werden zum Milchreis hinzu gegeben, nicht darunter gemischt. Rezept zu Preißelbeeren mit Birnen Nr. 763.

360. Reis mit Vanillincreme. — Man koche 125 g Reis mit 1 Liter fetter Milch, Vanillin, Zucker und Salz steif, drücke ihn in eine Form, stürze diese auf eine Schüssel und übergieße sie völlig mit Vanillincreme von folgender Zubereitung:

Man koche 1 Liter Sahne mit einem Theelöffel voll Vanillin, 125 g Zucker, der daran abgeriebenen Schale einer Citrone, quirle 8 Eidotter mit etwas kalter Sahne, gieße hierzu die obige Masse, sobald sie kocht, und quirle alles gehörig durch. Nun rühre man das Ganze auf gelindem Kohlenfeuer so lange, bis es dick wird, nehme es dann vom Feuer, gieße es in eine Schüssel und quirle es.

361. Hannöversche Reisspeise. — Man koche 25 g Reis in 1 Liter guter Sahne mit 125 g Zucker recht gar, ohne ihn aber dabei umzurühren, damit die Körner ganz bleiben. Dann lasse man ihn abkühlen, ziehe ihn mit $^1/_2$ Liter dicker und gesüßter Schlagsahne ab, fülle ihn in eine Glasschale, lasse ihn vollständig kalt werden und serviere ihn dann, garniert mit verschiedenen Zuckerfrüchten, Backwerk u. s. w.

362. Maltheser-Reis. — Man giebt zum Wasserreis den Saft einer Citrone, etwas Citronengelb (Nr. 40), etwas Zucker und, wenn man es liebt, auch einen Zusatz von Fruchtwein. Er wird warm oder kalt auf den Tisch gebracht.

363. Pilaf (Türkisch). — 1 Löffel voll Butter bringt man zum Sieden, 1 Obertasse gewaschener Reis wird dazu gerührt, bis er sich gelb färbt, 2—3 Tomaten oder Apfelmus kann man mitkochen. Kurz vor dem Fertigbraten läßt man noch 5—6 kleine fein zerschnittene Zwiebeln mit dünsten. Hierauf werden 3 Tassen Wasser im Reiskocher zum Sieden gebracht und der gebratene

Reis hinein gethan und gar gekocht. Zuletzt setzt man Parmesankäse zu und streut Semmelbrösel darüber.

Hafergrütze. — Dieselbe spielt in der vegetarischen Küche ihres hohen Nährwerts und ihrer nervenstärkenden Eigenschaften wegen eine bedeutende Rolle. Verschiedene Fabriken sind bemüht, äußerst gute Grützen herzustellen, welche nicht mehr, wie früher üblich, durchgeschlagen zu werden brauchen. Die lose Hafergrütze ist jedoch meist bitter, man kaufe daher solche in Paketen. Ob deutsche, schottische oder amerikanische Grütze vorzuziehen, das bleibt dem persönlichen Geschmack überlassen.

Als dicke Morgensuppe mit frischem oder gekochtem Obst und einem Stück Schrot- oder Steinmetzbrot oder auch mit Weißbrötchen gegessen, ist sie ein vollwertiges Nahrungsmittel, namentlich für solche Leute, welche körperlich angestrengt arbeiten.

364. Hafermus. — Gute, nicht bittere Hafergrütze wird in kochendes Wasser geschüttet (auf 1 Liter Wasser etwa ein großer Tassenkopf), etwas gesalzen und gar gekocht, was etwa eine Stunde dauert. Man kann Milch zusetzen oder das Mus mit Kompott vermengt genießen. Namentlich schmeckt Hafermus mit Preißelbeeren ausgezeichnet.

365. Buchweizengrütze. — Ganz grobe Grütze quirle man mit kaltem Wasser und koche sie mit etwas Butter und Salz ganz dick und gebe braune Butter dazu.

366. Hirsebrei. — Bereitung wie die des Reisbreis (Nr. 351).

367. Milchhirse. — Man schütte die Hirse in kochende Milch, quirle tüchtig und gebe das nötige Salz zu und gieße zuletzt braune Butter darüber. Hirse quillt tüchtig, und es reicht für 1 Liter Milch ein kleiner Tassenkopf voll. Sie wird mit Back-, gedämpften oder frischen Pflaumen zu Tisch gegeben.

368. Milchgries. — Man quirle guten Buchweizengries in kochende Milch ein, salze ihn und serviere ihn mit Himbeersauce oder brauner Butter. Zu 1 Liter Milch nehme man eine volle Obertasse Gries.

Mais. — Maisschrot und Maismehl haftet meist ein recht strenger Geschmack an; es sind nur wenige Sorten, bei welchen dies nicht der Fall ist. Sie müssen daher durch Zusätze milder gemacht werden, sei es durch Milch oder durch Früchte. Meist verwendet man den Maisgries. Aus den entölten Maiskörnern

wird aber ein recht wohlschmeckendes Maismehl hergestellt, das unter dem Namen Mondamin in den Handel kommt. Dieses ist sehr vielseitig zu verwenden, z. B. zum Sämigmachen der Suppen und Saucen, zum Verrühren mit Milch, um sie als Schnee zu verwenden, zum Verdicken von Speisen, um Eier zu sparen, und endlich zu allerlei Mehlspeisen (s. Register).

369. Polenta. — Man schütte in kochendes Wasser oder kochende Milch Maisgries und rühre tüchtig. Es muß ein dicker Brei entstehen, der mit irgend einem Kompott gegessen wird. Will man Milchmais ohne solches genießen, so setzt man das erforderliche Salz zu.

370. Mais mit Äpfeln. — Ein Teller voll übrig gebliebener Polenta, während des Erkaltens ein wenig gerührt, daß sie nicht zu sehr stockt, wird mit etwas Zucker vermischt. Ein Teller fein geschnittener, mürber Äpfel, ebenfalls mit Zucker und Sultanrosinen gemischt, wird in eine gut mit Butter gestrichene Form gefüllt, der Mais darüber gestrichen und in der Herdröhre gebacken, während man noch einige Butterstückchen oben auf den Mais legt. Schmeckt auch kalt gut.

371. Graupen. — Vorher gewaschene Graupen koche man mit Wasser, Salz und Butter dick und gebe braune Butter darüber. Statt des Wassers kann man Milch nehmen.

372. Maccaroni. — Nachdem die Maccaroni in längere oder kürzere Stücke gebrochen, lege man sie in kochendes Wasser, thue ein wenig Salz daran, koche sie langsam weich und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf lasse man Butter schmelzen (200 g Butter auf 1 Pfund Maccaroni), lege letztere dazu und schwenke sie mit 125 g Parmesankäse und dem nötigen Salz durcheinander und richte sie an.

Man kann aber auch statt Parmesankäse in Butter gedünstete Semmelkrume nehmen und die Maccaroni dann mit einem Kompott, am besten geschmorten Pflaumen, essen.

373. Maccaroni anderer Art. — Nachdem man die Maccaroni mit Salzwasser hat kochen und auf einem Siebe abtropfen lassen, giebt man Butter in den Topf und schwitzt Zwiebeln, giebt die Maccaroni und abgeriebenen Parmesankäse oder Harzkäse dazu und macht mit Milch oder Sahne das Gericht flüssig. — Man kann auch ein Ei in der Milch abrühren, dieses wird lose durchgezogen und auf dem Feuer leicht zum Zerrinnen gebracht.

374. Nudeln. — Bereitung derselben s. Nr. 7. Man thue sie in kochendes Wasser, salze und halte kochendes Wasser bereit, um nachgießen zu können. Man menge sie, wenn sie gar sind, mit in Butter gedünsteter Semmelkrume.

375. Gebackene Schneidnudeln. — Schöne, mürbe, gelbe, fein geschnittene Nudeln werden rasch, immer in kleinen Partien, in heißem Butterschmalz schwimmend, lichtbraun gebacken und als Suppeneinlage, in Kraftbrühe, Erbsensuppe und dergl., sowie zum Garnieren von Gemüsen verwendet.

376. Nudeln à la crême. — Von 250 g Mehl, 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb mache man einen festen Teig, rolle ihn aus, schneide feine Nudeln, koche diese $^1/_4$ Stunde lang in frischer, guter Milch und rühre sie mit Zucker und brauner Butter oder einer Himbeersauce an.

377. Bayerische Kirchweihnudeln. — $^1/_2$ kg Mehl, 200 g zerlassene Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Hefe, ca. $^1/_4$ Liter laue Milch und eine größere Tasse voll gelesener, gewaschener und wieder getrockneter kleiner Weinbeeren und Sultanrosinen werden gemischt und zu einem Teig angemacht, den man so lange in einer Schüssel abschlägt, bis er Blasen wirft und sich leicht vom Löffel löst. Dann läßt man ihn zugedeckt gehen, schlägt ihn sodann nochmals ab und setzt mit einem Eßlöffel runde Häufchen auf ein bemehltes Nudelbrett, die man zugedeckt noch eine Viertelstunde gehen läßt und dann eins nach dem andern in einer tiefen Eisenpfanne in kochendem Butterschmalz bäckt, bis sie überall schön braun sind. Manche spritzen beim Backen einige Tropfen Wasser auf die Nudeln und decken sie geschwind zu, dann bekommen sie knusperige Risse. Man genießt sie, warm oder kalt, mit Zucker bestreut zu Kompott, Milch u. dergl.; sie halten sich mehrere Tage gut.

378. Gebackene Bänder. — Man macht einen guten Pfannkuchenteig (siehe diesen) und läßt ihn durch einen ganz kleinen Trichter oder mit einem Schnabelkännchen in siedendes Butterschmalz laufen (aber nie zu viel auf einmal), wendet einmal und läßt es schön braun werden. Die Bänder sind gut zu allen Gemüsen und Salaten, mit Zucker bestreut auch zu allen Kompotten.

379. Schlutzkrapfen (pusterthalerisch). — Man macht einen Teig wie zu geschnittenen Nudeln, nur giebt man beim Ausarbeiten noch ein Stückchen Butter dazu, rollt ihn in sehr feine Flecke,

aus denen man mit einem Glas kreisrunde Fleckchen schneidet. Diese füllt man entweder mit gestoßenem Mohn, unter den man etwas Honig mengt, oder mit gedämpftem Spinat, unter welchen fetter Quark gemengt ist, oder auch mit gedämpftem Sauerkraut. Dann schlägt man die eine Hälfte darüber, drückt die Enden des Halbrundes mit den Fingern fest zusammen, daß keines aufgehen kann, und siedet die Krapfen 10 Minuten in wallendem, leicht gesalzenem Wasser, legt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit gestoßenem Mohn und Zucker und überschmälzt sie reichlich mit heißer Butter, oder man bäckt sie, anstatt sie zu sieden, schwimmend in heißem Butterschmalz und zuckert sie, solange sie noch warm sind.

380. Gefüllte Tiroler Krapfen. — Aus $^1/_2$ kg Weizenmehl macht man mit warmem Wasser, etwas Salz, einem Ei und ein wenig zerlassener Butter einen glatten Teig, den man zu einer armsdicken Rolle ausformt; von dieser schneidet man gut fingerdicke Stücke, die man jedes mit dem Nudelholz zu tellergroßen schön runden, feinen Stücken ausrollt; diese füllt man in der Mitte mit recht gut feucht gerösteten Kartoffeln oder mit fertig gekochtem Spinat, oder mit gedünstetem Sauerkraut, auch mit zerrührtem, fettem Quark (Topfen), oder mit Apfelmus oder fein zerhackten, lind gesottenen Dörrbirnen (Klatzen), dann schlägt man eine Hälfte herüber, befestigt sie an dem Rand der andern durch Drücken der Finger und überfährt den Rand mit dem Teigrädchen, daß es schöne Zacken giebt.

Unterdessen läßt man in einer tiefen Eisenpfanne 1 kg reines Butterschmalz kochend heiß werden, läßt die Krapfen (einen nach dem andern) bei einmaligem Wenden auf beiden Seiten lichtbraun werden, und legt sie in eine Schüssel, die man zudeckt, damit die Krapfen nicht zu zäh und hart werden. Sie sind warm und kalt sehr wohlschmeckend. Das übrige Butterschmalz kann man mit Zugabe von frischem beim nächsten Backen wieder verwenden.

381. Spätzle (süddeutsch). — Man nimmt 2 Löffel Mehl, so viel Milch, daß es sich gut mengen läßt, 1 Ei und 1 Prise Salz; man verrührt den Teig gut, er hat die rechte Dicke, wenn er nur abtropft und nicht abfließt, sobald man ihn mit dem Löffel hoch hebt. Man giebt den Teig durch ein groblöcheriges Sieb und läßt die Spätzle dabei in kochendes Wasser tropfen. Man darf nicht zu viel Spätzle auf einmal in den Topf thun.

382. Mehlklöße. — Man bilde einen Teig aus: $^1/_2$ Liter Weizenmehl, $^1/_4$ Liter lauwarmer Milch, 2 Eiern, etwas Salz und 1 Löffel geschmolzener Butter, steche mit einem Löffel Klöße davon ab, koche sie in siedendem, etwas gesalzenem Wasser gar und füge braune Butter dazu oder verwende sie zu Suppen.

383. Litauische Klöße. — Man forme aus 1 Liter Mehl, 2—3 Eiern, 2—3 Tassen Milch einen ziemlich festen Teig, zerreibe inzwischen Quark, gieße hierzu etwas in wenig warmer Milch aufgelösten Safran, 1 Löffel geschmolzene Butter, gewaschene Korinthen und rühre alles gut durcheinander. Den Teig rolle man aus, schneide ihn in Stücke von der Größe einer Untertasse, lege den Quark darauf, drücke den Teig darüber und mache auf diese Weise gefüllte Klöße, die man in Wasser kochen muß. Man kann sie hierauf mit brauner Butter anrichten oder auch in brauner Butter aufbraten.

384. Brauner Mehlkloß mit Weißkraut (norddeutsch). — Man stelle einen mäßig festen Teig aus Milch, Weizenmehl, einigen Eiern, zerlassener Butter und etwas Salz her, bringe in einen eisernen Topf fein geschnittenes mit gebackenen Pflaumen oder frischen Birnen geschmortes Weißkraut und gieße den Teig darüber, so daß der Topf ziemlich voll wird. Auf den Topf lege man einen Deckel aus Schwarzblech oder Eisen, der über den Rand hinausragt, belege denselben mit glühenden Kohlen oder glühendem Grudekoks, und schiebe ihn in den Grudeherd oder in die Backröhre. Er bleibt so lange stehen, bis der Kloß oben schön braun gebacken ist, dann wird er verteilt und stückweise mit Weißkraut auf den Teller gegeben.

Statt des Weißkrautes kann man auch in längliche Stückchen geschnittene Möhren nehmen, doch bleibt dann das Obst weg.

385. Abgebrannte Mehlklöße. — $^1/_2$ Liter Milch setze man zu Feuer; sobald sie kocht, quirlt man so viel Weizenmehl dazu, daß es eine steife Masse wird und sich vom Topfe ablöst. Hierauf giebt man zum Verkühlen die Masse in eine Schale, rührt ein Stück Butter und 3 Eier, 1 Zwieback und 1 Prise Salz mit klein und sticht Klöße davon, kocht sie in Salzwasser gar, und giebt sie zu Obst oder Gemüse, auch in Suppen. Anstatt Mehl kann auch Gries genommen werden.

386. Fastenknödel mit Zwiebelsauce. — 1—2 Tage alte Semmeln muß man fein würfelig schneiden (auf 6 Personen 8 bis

9 Semmeln) und etwas salzen, worauf man etwa ½ Liter Milch, oder auch Wasser, in dem 2 Eier verquirlt werden, darüber gießt, dazu mengt man fein gewiegte Petersilie und in Butter leicht gebräunte Zwiebeln und läßt etwas anziehen. Sodann giebt man feines Weizenmehl dazu (auf 1 Semmel einen kleinen Kochlöffel), arbeitet es gut darein und formt mit beiden in Wasser getauchten Händen schöne runde Knödel (Klöße) von der Größe eines mittleren Apfels daraus, die man in leicht gesalzenes, stark siedendes Wasser legt und 8—10 Minuten kochen läßt und dann mit brauner Zwiebelsauce (Nr. 175) aufträgt.

Aber auch gedünstete Champignons, Täublinge, Steinpilze, Morcheln, geröstete Pfifferlinge (Gelbchen), Kopf- und Gurkensalat, Spinat und ebenso Sauerkraut sind gute und passende Beigaben.

387. Dampfnudeln. — Alle zu irgend welchen Hefenteigen zu verwendenden Bestandteile sind vorher erst gut zu erwärmen, so auch bei der Anfertigung des Teiges zu den Dampfnudeln. Man schütte 750 g gut angewärmtes Mehl in eine Schüssel, mache eine Grube in dessen Mitte und gieße dahinein 75 g in ½ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und rühre alles zu einem Teige gut zusammen, den man dann in der Nähe des Ofens oder der Maschine mit einer warmen Serviette zugedeckt gehen läßt. Nachdem letzteres genügend geschehen, füge man 130 g zerlassene Butter, etwas Salz, 4 Löffel gestoßenen Zucker, 4 in Milch verquirlte Eier angewärmt zu dem Teig und schlage denselben mit einer Holzkelle immer nach einer Richtung gut durch, bis er Blasen wirft. Dann streue man Mehl darüber und lasse ihn wieder, mit einer Serviette bedeckt, am Ofen gehen. Zuletzt forme man kleine Klößchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes, warmes Brett, bedecke sie mit einer Serviette und lasse sie wieder gehen. Nachdem man nun eine Pfanne oder einen irdenen Tiegel ungefähr 2 fingerhoch mit Milch gefüllt, 100 g Butter oder etwas Zucker zugethan und zum Kochen gebracht hat, setze man die Klößchen hinein, decke die Pfanne zu und lege ein feuchtes Tuch als Kranz herum, damit kein Dampf entweichen kann, und lasse das Gebäck in einem Ofen, allseitig der gleichen Wärmewirkung ausgesetzt, recht schön hellbraun dämpfen, wobei die Milch sich gänzlich verzogen haben muß. Die fertigen Klöße werden mit einer Eierkuchenschaufel herausgestochen und mit

einer Sahnen- und Vanillinsauce oder mit Vanillincreme oder auch mit weich gekochtem und gut gesüßtem Backobst serviert.

388. Hefenklöße. — Man forme einen mittelstarken Teig aus Mehl, lauem Wasser, Eiern, etwas Hefe, ein wenig Zucker und Salz, lasse ihn bei gelinder Wärme aufgehen, mache nicht zu große Klöße daraus, die man nochmals auf einem Küchenbrette aufgehen läßt, koche sie dann mit etwas Salz in siedendem Wasser, und zwar nur immer wenige auf einmal, und richte sie dann mit brauner Butter oder Citronensauce (Nr. 166) an. Die Klöße muß man mit der Gabel zerreißen und nicht mit dem Messer schneiden.

389. Reisklöße. — Man rühre ein eigroßes Stück Butter mit einem Ei an und salze etwas; dann rühre man so viel Reis daran, daß der Teig fast noch läuft, lasse ihn eine halbe Stunde lang anziehen, forme dann ganz kleine Klößchen daraus, lasse sie in kochendem Wasser zugedeckt eine halbe Stunde lang sieden, wobei die Reiskörner möglichst ganz bleiben müssen. Man kann sie in Citronen- oder auch Weinsauce, mit Zucker bestreut, servieren.

In derselben Weise kann man auch **Grießklöße** bereiten.

390. Bayrische Griesklöße. — Man schneide in $^1/_2$ Liter siedende Milch Semmel, koche die Schnittchen darin auf und rühre dieselben über dem Feuer mit so viel Gries zusammen, daß sich der Teig von der Pfanne trennen läßt. Man forme nun daraus mit einem blechernen Löffel runde Klöße, kehre dieselben in mit Mich gequirlten Eiern um und backe sie in Butter schön gelb.

Sie können mit Sauerkraut u. dergl. serviert werden.

391. Reisbrot. — Man siede $1^1/_2$ Liter Milch oder süße Sahne auf, werfe 250 g Zucker und 5 Tassen gewaschenen Reis und etwas fein gewiegte Citronenschale hinein; ist der Reis geplatzt, so füge man 125 g frische Butter dazu, die man in demselben zergehen läßt und wobei man umrührt. Hierauf lasse man den Reis erkalten, rühre 4 ganze Eier und 4 Eidotter dazu, oder auch mehr, wenn der Reis sehr fest sein sollte; streiche eine Blechform mit Butter aus, bestreue sie mit geriebenem Brote, stürze sie um, damit das überflüssige Brot herausfällt, gieße den Reis in die Form, lasse jedoch einen 2 Finger breiten Rand unangefüllt, stelle die Form auf glühende Asche, umgebe sie sorglich mit derselben, decke sie mit einem Kasserollendeckel zu und

lege Glut auf den Deckel. Nach ungefähr einer halben Stunde ist das Reisbrot gar, worauf man es auf eine flache Schüssel ausstürzt und serviert.

Kann auch kalt gegessen werden.

Auf gleiche Weise kann man auch Sagobrot und Nudelbrot (aus feinen Nudeln) bereiten.

392. Reissoufflé. — Man nehme 70 g Reis, den man in Milch kocht, bis er platzt, thue ihn in eine Kasserolle mit 100 g gestoßenem Zucker, 2 zerdrückten bitteren Makronen, 4 Eidottern und dem Schnee von 4 Eiweiß, mische alles gut durcheinander, gieße die Masse in eine Kasserolle, stelle sie in eine mäßig heiße Backröhre und serviere, sobald das Soufflé schön aufgelaufen ist.

Auf dieselbe Weise kann man auch Gries- und Sagosoufflé bereiten.

393. Semmelklößchen. — 100 g Butter werden zu Sahne gerieben, dann mit 3 Eiern so lange gerührt, bis alles recht gut durcheinander gemengt ist. Hierauf wird recht fein geriebenes Milchbrot hinzugefügt, bis der Teig sich noch genügend drehen läßt, ohne zu steif zu werden. Die daraus gefertigten Klößchen werden in der Brühe gekocht, und, sobald sie in die Höhe steigen, vom Feuer genommen und noch ein Weilchen in der Brühe gelassen.

Der Teig muß übrigens unmittelbar nach seiner Vollendung zu Klößchen umgeformt werden, wenn dieselben weich ausfallen sollen.

Will man sie zu Obst geben, so kann man dem Teig noch Milch und Semmel zusetzen.

394. Schwammklöße. — Drei Eier und doppelt so viel Milch und 6 Löffel Mehl werden in einem Topfe recht gut durchgequirlt. Diese Masse wird mit 100 g in einer Pfanne zergangener Butter zusammen beständig über gelindem Feuer gerührt, bis sie sich vom Boden löst. Nach dem Erkalten der Masse schlägt man noch 3 Eier hinzu, salzt sie, rührt gut durcheinander, sticht mit einem vorher in heiße Brühe getauchten blechernen Löffel Klöße ab und bringt sie in die Suppe. Sobald sie in die Höhe kommen, sind sie gut, und der Topf muß vom Feuer zurückgezogen werden.

395. Schneeklöße. (Sehr gut.) — Nachdem das Weiße von 4 Eiern zu sehr steifem, glattem Schnee geschlagen, vermische man denselben mit 60 g klarem Zucker, streiche ihn fingerdick

auf eine große Schüssel und steche davon mit einem Löffel Klöße in kochend heiße, süße Milch, in welche vorher ein Theelöffel Vanillin gegeben wurde. Das Gefäß mit der Milch muß ein flaches, breites sein, damit recht viel Klöße darin nebeneinander Platz haben. Nachdem man den Deckel aufgesetzt, lasse man die Klöße in der heißen, aber nicht kochenden Milch gar werden und lege sie mit dem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Milch koche man bis auf $^1/_2$ Liter ein, ziehe dieselbe mit einem Löffel voll Mondamin und 3 Eidottern ab, füge noch etwas Salz und Zucker zu, seihe sie durch ein Sieb und lasse sie kalt werden. Die Schneeklöße häufe man nun in einer Schüssel auf und gieße die letztere Sauce dazu.

396. Schneeklößchen in Suppen. — Eiweiß wird mit Zucker zu steifem Schnee geschlagen und mit kochendem Wasser überbrüht; von der Masse werden die Klößchen abgestochen.

397. Eierstich zu Suppen. — Im kleinsten Reißkocher, oder in einem mit Butter ausgeriebenen kleinen Topf, rührt man 1 Ei mit $^1/_2$—$^3/_4$ Tassenkopf Milch glatt, ein Prischen Salz und nach Geschmack etwas Zucker, auch Petersilie kommt dazu. Man läßt dies im Wasserbade fest werden, was in wenigen Minuten geschehen, und sticht kleine Klößchen in die Suppe davon ab.

398. Schwemmklöße. — 1 Tassenkopf voll Milch, 1 Tassenkopf voll Eier, 1 Tassenkopf voll Mehl und 1 Prise Salz werden tüchtig durcheinander geschlagen; in einem Topfe läßt man ein tüchtiges Stück Butter zergehen, giebt die Masse hinzu und rührt so lange, bis sich die Masse vom Topfe ablöst. Hierauf giebt man sie in eine Schale zum Erkalten, fügt noch ein ganzes Ei und eine Zwiebel hinzu, rührt es gut durch und sticht Klöße davon ab, welche $^1/_4$ Stunde kochen müssen. Zu Erbssuppen u. s. w. geeignet.

399. Quarkklöße. — 1 Liter Quark drücke man trocken aus und rühre ihn mit etwas zerlassener Butter so lange, bis die Mischung weich ist. Dann füge man $^1/_4$ Liter Mehl, 4 Eier, etwas Salz und Korinthen nach Belieben hinzu und rühre das Ganze zu einem Teige an. Die hiervon in Form einer mittelgroßen Walnuß gefertigten Klöße koche man in Wasser und richte sie mit brauner Butter und Zucker an.

400. Zwiebelklöße. — Man rühre ein Stückchen Butter zu Sahne und mache daraus samt 2 Teilen Semmel und 1 Teil

Weißmehl, Salz, gedämpften Zwiebeln, einigen Eiern und noch etwas Sahne einen Teig, daraus formt man runde Klöße, die man in Salzwasser kocht und mit brauner Butter anrichtet.

401. Mandelklöße. — Man brühe 125 g süße und 10 Stück bittere Mandeln ab, stoße sie mit einigen Tropfen Milch recht fein, rühre 4 Eier, 2 Löffel geriebenen Zucker, 2 Löffel geschmolzene Butter und 80 g geriebene Semmel dazu. Hieraus forme man Klöße und backe diese in der Tortenpfanne hellbraun.

402. Mohnklöße. — $1\frac{1}{2}$ Liter 12 Stunden lang in kaltem Wasser gewässerten Mohn brühe man in kochendem Wasser und lasse ihn bis zum andern Tag stehen, reibe ihn in einem Reibenapfe mit $1\frac{1}{2}$ Liter Milch recht klar und rühre 1 Pfund gestoßenen Zucker mit etwa 100 g gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln nebst $\frac{1}{8}$ Liter Rosenwasser hinzu. Nun mache man Mehlklöße und lasse sie in 3 Liter kochender Milch gar kochen, nehme sie heraus, thue den Mohn hinzu, lasse ihn unter stetem Umrühren aufkochen und gieße alles über die Klöße.

403. Grüne Klößchen. — Man wiege Petersilie, Spinat und etwas Schnittlauch und dämpfe alles in Butter, rühre es mit Mehl, einem oder zwei Eiern und dem nötigen Salz an und forme daraus die Klößchen, die man nicht zu lange in siedendes Wasser legt.

404. Weißkrautklößchen. — Aus den besten Blättern eines Kohlkopfes schneide man die Rippen, wiege die Blätter recht fein, schmore sie in Butter weich und lasse sie abkühlen. Während dieser Zeit schlage man Butter zu Schaum, rühre einige Eier und Salz nebst dem geschmorten Kohl und geriebener Semmel dazu, so daß die Klöße nicht auseinander fahren, koche sie in Salzwasser und richte sie in einer Milch- oder Buttersauce an.

405. Spinatklöße. — Zu Sahne gerührte Butter, 4 Eidotter, 3 Löffel Mehl, Salz, der Schnee der Eier und der wie unter Nr. 336 vorgerichtete Spinat werden gut zu einem Teige verrührt. Dann steche man davon Klöße ab, die in Salzwasser 10—15 Minuten zu kochen sind und zuletzt mit irgend einer Sauce angerichtet werden.

406. Kartoffelklöße. — Man vermische gleiche Mengen von Gries und Mehl, dann zwei in Würfel geschnittene und in Butter geschmorte Semmeln mit mehreren geriebenen, gekochten und ge-

backenen Kartoffeln, bilde daraus Klöße, koche dieselben und streue geröstete Semmel darauf.

407. Kartoffelklöße anderer Art. — Man drücke einige Kartoffeln durch ein Sieb, vermenge sie mit einem Ei und rolle den Teig fingerdick aus. Dann röste man geriebene Semmel mit gewiegter Zwiebel in Butter, bestreiche den Teig damit, rolle ihn zusammen, drücke seine Seiten zu und forme Klöße daraus, die man in Salzwasser kocht, dann mit Butter bestreicht und mit Semmel überstreut.

408. Kartoffelklöße mit Gries. — Man schäle und reibe 12 kalt gewordene gekochte Kartoffeln und rühre sie mit $^1/_3$ Liter Gries, 3 harten, würfelig geschnittenen Semmeln, 4 Eiern und dem nötigen Salz zu einem Teige zusammen, forme daraus Klöße, koche dieselben eine halbe Stunde in Salzwasser und bestreiche sie mit Butter.

409. Kartoffelklöße mit Spinat. — Man wiege 4 Löffel Spinat, der in der Butter mit Mehl gedämpft worden, bilde daraus mit einem Pfund gekochter und geriebener Kartoffeln, 2 Eiern, gewiegter Zwiebel, Butter und Mehl einen Teig, forme Klöße, koche sie mit Salzwasser und streue gedämpfte Zwiebeln darüber.

410. Kohlkopfkloß. — Die guten Außenblätter eines Kohlkopfes befreie man von den dicken Blattrippen und koche erstere 2—3 Minuten lang in kochendem Wasser. Die inneren feinen Blätter wiege man nach Entfernung ihrer Rippen mit einer Zwiebel fein und schmore sie in Sahne und Butter weich. Dann rühre man 100 g Butter, 4 Eier, 2 Löffel Milch mit Salz und fein gewiegtem Schnittlauch gut zusammen, ebenso 4 in Milch aufgeweichte und gut ausgedrückte Mundsemmeln nebst 3 Löffeln zerlassener Butter mit dem fein gewiegten Kohl und dem obigen Teige und setze 3 Eier hinzu. Bildet alles einen tüchtig durchgearbeiteten Teig, so benutze man denselben als Fülle in folgender Weise: Nachdem man die innere Fläche einer Form mit einer Serviette und diese wieder mit den großen, weich gekochten Kohlblättern ausgefüttert, überzieht man letztere mit einer Lage obigen Teiges, bringe darauf wieder Kohlblätter, dann wieder eine Schicht Teig, und so mit Blättern und Teig abwechselnd die Form füllend und dabei den Teig immer pressend, binde man zuletzt die Serviette zu, setze sie mit dem Inhalte in einen mit Salzwasser gefüllten Topf und lasse den Kloß darin mehrere Stunden lang

kochen. Das eingekochte Wasser ersetze man durch frisches, heißes Wasser. Ist der Kloß gar, so öffne man die Serviette und stürze ihn in eine Schüssel.

411. Gefüllte Kartoffelklöße. — Man reibe gekochte Kartoffeln, menge sie mit Eiern; etwas Mehl, einem Stück Butter und etwas Salz zu einem Teig; bilde aus diesem Klöße, von welchen jeder mit 2 gekochten, ausgesteinten Pflaumen gefüllt wird. Diese Klöße werden dann gekocht und mit Butter angerichtet. Man kann die Klöße auch mit gekochten Birnen, gerösteten Semmelwürfeln oder mit gargekochten Pilzen füllen.

412. Feine Kartoffelklöße zu Obst. (Sehr gut.) — Man rührt 2 Eidick Butter zu Sahne, fügt nach und nach 3—4 Eier, etwas Zucker und 1 Prise Salz dazu, hierauf noch etwas Citronengelb, gehackte bittere Mandeln, abgekochte, geriebene Kartoffeln, von letzteren so viel, daß es ein lockerer Teig wird, welcher mit Mehl oder Semmelbrösel fertig gemacht wird. Die Klöße dürfen nicht auseinanderfallen, dürfen aber auch nicht zu fest sein, man mache daher einen Probekloß. Man kann diese Klöße auch mit gebratenen Semmelwürfeln machen, doch läßt man dann die Butter fort. In Salzwasser oder in der Obstbrühe werden sie gar gekocht.

Dieselbe Masse kann auch im Reiskocher als Kartoffel-Pudding gekocht werden.

413. Klöße von grünen Kartoffeln (Thüringer oder Vogtländische Klöße). — Ungekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben und hierauf durch eine Serviette gedrückt. Die in der Serviette zurückbleibende Masse wird mit Eiern, Semmelkrume, etwas Mehl, Salz und zerlassener Butter vermengt, so daß ein dicker Teig entsteht. Aus diesem forme man große runde Klöße und koche sie in Salzwasser gar.

Man kann dem Teige aber auch einen Teil gekochter, geriebener Kartoffeln beimischen.

Die herausgepreßte Masse besteht größtenteils aus Stärkemehl und giebt, wenn sie wiederholt mit kaltem Wasser ausgewaschen wird, eine schöne Stärke für die Wäsche.

414. Äpfelklöße. — Man schneide die Äpfel in Würfel, rühre sie in einer Schüssel mit 4 Löffeln voll Milch oder Wasser, 4 Eiern und $2^1/_2$ Pfund Mehl zu einem Teige, thue sie mit einem Löffel in kochendes Wasser und lasse sie so lange kochen, bis sie nicht mehr teigig sind. Mit Zucker bestreut, und mit

geschmolzener Butter serviert, bieten sie eine sehr angenehme Speise dar.

415. Birnenklöße. — Man schäle gute schmackhafte und saftreiche Birnen, entferne die Kerne, schneide erstere in ganz feine Würfel, schütte sie in eine Schüssel, schlage 5 Eier darüber, füge eine Tasse Milch nebst etwas geriebener Semmel dazu und dann noch so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dünn, auch nicht zu dick wird. Abgestochen, werden zuletzt die Klöße in Wasser gar gekocht. Mit Zucker bestreut, werden sie mit zerlassener Butter oder einer Milchsauce serviert.

416. Grüne Birnen mit Klößen. — Geschälte, große, süße, nicht zu reife Birnen schneide man in Würfel, bringe sie mit Wasser in einer Kasserolle aufs Feuer, füge nachher Zucker, vielleicht auch ein Glas Wein dazu und lasse sie eine Weile kochen. Dann mache man die Klöße, richte diese an und schütte die Birnen dazu. Sollte die Birnensauce zu dünn sein, so verdickt man sie mit $^1/_2$ Löffel Kartoffelmehl.

417. Backobst mit Klößen. — Getrocknete Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen werden gut mit Wasser gereinigt und mit Zucker und Wasser aufgesetzt. Damit sich das Backobst gehörig auflösen könne, muß es stets in so vielem Wasser erhalten werden, daß es mit letzterem gleich steht. Ist das Obst weich, so rühre man einen Löffel voll Kartoffelmehl daran, vielleicht auch noch etwas Pflaumen- und Kirschenmus. Die hierzu bereiteten Klöße richte man mit dem Backobste an.

418. Kirschklöße. — 1 kg entsteinte saure Kirschen koche man in einer offenen Kasserolle nur in ihrem eigenen Safte. Nachdem sie gut abgekocht und etwas verkühlt, streue man etwas Mehl darauf, setze 2 Löffel klaren Zucker, 2 Löffel zerlassene Butter, 4 Eier und so viel geriebene Semmel dazu, daß ein fester Teig dadurch entsteht, rühre dazu 350 g geriebene Kartoffeln, 35 g Mehl und ein wenig Salz. Von dieser Masse forme man in der Hand runde Klöße, lasse sie 10 Minuten in Salzwasser kochen, bestreue sie mit geriebener Semmel und füge braune Butter dazu.

419. Gebackene Klößchen. — Man rühre Butter, füge weiche Semmel und ein oder zwei Eier hinzu, forme einen nicht zu festen Teig, salze denselben, bilde daraus Klößchen, backe diese und lasse sie dann eine Viertelstunde in der Suppe aufkochen.

VI. Schnitten oder Kotelette.

Die Schnitten oder Kotelette geben gute Beilagen zu Gemüsen wie auch selbständige Gerichte, mit Saucen oder passenden Salaten aufgetragen. In nachstehenden Rezepten findet die Hausfrau eine reiche Auswahl, welche sie aber durch eigenes Nachdenken noch vermehren kann. Besonderer Wert ist hier auf Verwendung von Speiseresten gelegt worden, die so am nächsten Tage in vollständig veränderter Form auf den Tisch gebracht werden können. — Von allerhand vorhandenen Resten, etwa weißen Bohnen, Reisbrei, Kartoffelbrei, Gemüse, lassen sich nach sparsamer Hausfrauen Art nach nachstehenden Angaben vorteilhafte Beilagen in Form von Schnitten oder Koteletten herstellen, oder: als selbständige Gerichte mit Saucen und Salzkartoffeln zu Tisch geben.

420. Kölner Schnitzel. — Weißkohlköpfe (Weißkraut) werden in der Mitte geteilt oder je nach der Größe in Viertel geschnitten und so gedämpft oder mit wenig Wasser und Salz reichlich halb gar gekocht. Etwas abgekühlt, schneidet man den Herzstrunk, den man, um das Auseinanderkochen des Krautes zu verhüten, nicht eher entfernt, heraus, preßt das überflüssige Wasser auch heraus und hackt das Kraut fein. 250 g altes Weißbrot wird gerieben und dem gehackten Kohl beigefügt, 100 g Zwiebeln werden gehackt und in reichlicher Butter hellgelb gedünstet und nebst 4 Eiern dem geriebenen Weißbrot und etwas Salz mit dem Kohl gut vermischt. Ist alles tüchtig verarbeitet, so formt man Bällchen (Schnitzel) daraus, die, mit Paniermehl bestreut, in reichlicher Butter gebacken werden. Auch kann man das Ganze wie „Auflauf“ in ca. $1^1/_2$ Stunden im Backofen backen oder Pfannkuchen daraus bereiten. Am wohlschmeckendsten sind aber die Schnitzel. Auf den Tisch bringt man die Schnitzel mit geschälten und

gedämpften Kartoffeln, Kopf- oder Endiviensalat, Kartoffelsalat und Buttersauce bezw. flüssiger Butter. (Nach G. Weidner.)

421. Schrotbrotschnittchen (Schrotbrotkotelette). — Schrotbrot wird 6—8 Stunden in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und mit einigen Eiern, Salz, gedünsteten Zwiebeln, Semmelkrume und etwas Mehl vermengt, so daß ein dicker Teig entsteht, aus dem man länglich-runde Schnitten formt, die man in Butter schön braun bäckt.

422. Grünkornschnittchen (Grünkornkotelette). — Grünkorn wird geschrotet und zu einem dicken Brei gekocht. Man läßt diesen völlig abkühlen und mengt ihn dann mit einigen Eiern, geschmorten Zwiebeln, Salz, Semmelkrume, Mehl und vielleicht etwas Majoran, und verfährt wie in voriger Nummer angegeben.

423. Buchweizenschnitten (Buchweizenkotelette). — Buchweizenmehl wird zu einem dicken Brei gekocht und dann ebenfalls wieder verfahren wie in Nr. 421.

424. Griesschnitten (Grieskotelette). — Gries wird in kochendes Wasser oder kochende Milch geschüttet und gut eingerührt, so daß ein dicker Brei entsteht. Wenn dieser kalt geworden, schlage man einige Eier hinein und salze, mische gut und forme Schnitte, die in Butter schön braun gebacken werden. Diese Schnitte schmecken auch gut, wenn man statt des Salzes Zucker nimmt.

425. Gebratener Reis. — Man quelle 1 Pfund gut gebrühten Reis mit 2 Liter Milch recht dick aus; wenn er dick wird, gebe man 125 g Butter und 2—3 Löffel Zucker daran. Ist er erkaltet, so rühre man 4 Eier, 125 g süße und ein paar bittere Mandeln und eine abgeriebene Citrone dazu; aus dem Teig bilde man beliebige Schnittchen, bestreue dieselben mit fein geriebener Semmel, brate sie in Butter, bestreue sie mit Zucker und füge dazu eine Kirschsauce.

426. Reiscroquetten. — 125 g gewaschenen Reis koche man in Milch, setze 5 gestoßene Makronen, etwas fein gewiegte Citronenschale, 125 g Zucker, etwas Salz, ein eigroßes Stück Butter und etwas verzuckerte und gestoßene Orangenblüte dazu. Ist der Reis geplatzt, so rühre man nach und nach 4 Eidotter dazu, ohne ihn sieden zu lassen, gieße ihn auf einen Kasserollendeckel, streiche ihn glatt, lasse ihn erkalten, teile ihn in gleich große Teile, forme Kugeln aus denselben, tauche sie in geschlagenes Ei, rolle sie in

geriebenem Brote, backe sie in Butterschmalz aus, das recht heiß sein muß, lasse sie abtropfen, bestreue sie mit gestoßenem Zucker, häufe sie auf einer Schüssel auf und serviere.

427. Hirse-Schnitten. (Sehr gut.) — Man kocht einen Hirsebrei, auch ein Rest vom Tage zuvor kann zweckmäßig verwendet werden, giebt 4—5 geriebene Kartoffeln dazu, ferner 2 Eigelb, den Schnee der 2 Eier und 1 Prise Salz. Mit Semmelbrösel macht man den Teig steif und verfährt dann weiter wie in Nr. 421. Zu Obst oder mit Sauce gegeben.

428. Hafergrütz-Schnitten. — Man koche einen steifen Hafergrützbrei; sobald er erkaltet, giebt man Eier, Petersilie, gedünstete Zwiebeln und Semmelbrösel dazu und verfährt wie oben.

429. Mondamin-Küglein (amerikanisch). — 6 Löffel Mondamin und 6 Löffel Weizenmehl werden mit Wasser klar gerührt, dann mit 9 Tassen Milch vermengt. Dann rührt man 3 Löffel geschmolzenes Laureol oder Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eier, 1 Theelöffel voll doppeltkohlensaures Natron und doppelt so viel Cremortartari hinzu. Die Masse läßt man löffelweise in eine Pfanne mit heißer Butter laufen, in der man die Küglein schön braun bäckt.

430. Semmelschnitten. — 3 Stück alte abgeriebene Semmeln zerpflückt man und übergießt sie mit $^1/_2$ Liter kochender Milch und läßt diese einziehen. Einige Zwiebeln werden fein geschnitten und glasig gedünstet, mit 2 Eiern und einer Prise Salz und Semmelbrösel zur Masse gerührt und Schnitten geformt u. s. w.

431. Mehlschnitten (Mehlkotelette). — Man rühre 70 g Butter leicht durch, füge 70 g Zucker, eine abgeriebene Citronenschale, $^1/_2$ Liter Mehl und 6 Eidotter dazu, rühre alles $^1/_4$ Stunde lang, mische den Schaum von 6 Eiweiß dazu, gieße diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe sie schön gleichmäßig gelb. Beliebig zerschnitten, richte man eine Sauce darüber an.

432. Linsenschnitten. — Man schrote auf der Schrotmühle die Linsen, koche das Linsenmehl zu einem dicken Brei, giebt, sobald es verkühlt, je nach der Menge des Breies 1—2 Eier, 1 Prise Salz, in Butter glasig gedämpfte, fein zerschnittene Zwiebeln, 1 Brötchen, in Milch erweicht und gut ausgedrückt und Semmelbrösel dazu. Der Teig darf nicht zu klebig sein,

man hilft durch Zuthun von Brösel, falls er zu flüssig ist, nach. Man formt Klöße (Kotelette) daraus, wälzt sie in Semmelbrösel und bäckt sie in Palmin oder Butter schön braun. Eine Kapern-, Dill- oder Meerrettichsauce oder ein pikanter Salat oder ein Gemüse wird dazu gegeben. (Berl. Naturheilanstalt.)

433. Erbsenschnitten. — Von übrig gebliebenem Erbsenmus kann man am nächsten Tage Schnitten bereiten. Mit Eiern, einigen Steinpilzen oder Champignons, Zwiebeln und Semmelbrösel vermischt, geben sie eine gute Gemüse-Beilage, oder mit einer Sauce eine selbständige Schüssel.

In gleicher Weise fertigt man Bohnenschnitten aus gekochten Bohnen.

434. Pilzschnitten. — Man putzt die Pilze, hackt und dünstet sie in Butter mit etwas Zwiebeln und Petersilie weich, weicht Semmeln in Wasser ein, drückt sie aus und brennt sie ab. Nun rührt man alles zusammen, fügt 1—2 Eier und Semmelbrösel dazu und verfährt wie oben.

435. Gemüseschnitten. (Sehr gut.) — 1 Teller voll Gemüsereste, falls nicht genug vorhanden, kocht man schnell noch einiges nach und hilft sich mit ein paar Salzkartoffeln oder auch geriebenen Kartoffeln aus der Verlegenheit, rührt man durch ein scharfes, feines Haarsieb, setzt zu dem Brei 1—2 Eier und Semmelbrösel und verfährt wie oben.

436. Kartoffelcroquetten. — Recht mehlige Kartoffeln in Salzwasser gekocht, schäle man, zerdrücke sie in einer Schüssel mit einem großen Kochlöffel oder einem hölzernen Stößel, mische Butter, fein gewiegte Petersilie, in Butter gekochte Champignons, einige Eidotter, etwas Sahne, Salz und braune Zwiebel dazu, forme dann länglich runde Klöße aus diesem Brei, der dick sein muß, rolle sie in Mehl, backe sie in Butter aus und serviere mit ausgebackener Petersilie.

437. Schnitten von Mehl und Kartoffeln (Kartoffelkotelette). — Gekochte Kartoffeln (Kartoffelreste), welche völlig erkaltet sind, werden gerieben und mit Eiern, etwas Mehl und Salz gut vermengt. Man formt Schnitte (oder auch Klößchen) daraus, wälzt sie in Semmelkrume und bäckt sie in Butter braun. Das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, macht sie lockerer.

438. Tomaten-Schnitten. — Übrig gebliebene Kartoffeln

lassen sich hierzu gut verwenden; man reibt sie, giebt abgezogene Tomaten noch darunter, verrührt alles gut mit 1 bis 2 Eiern und Semmelbrösel, formt Koteletten und verfährt wie oben.

439. Apfel-Schnitten. — Man rühre einen nicht zu dünnen Eierkuchenteig; schäle recht große Äpfel, schneide sie in starke Scheiben und tauche sie in die Masse, backe sie schön hellgelb und bestreue sie mit Zucker.

440. Erdbeerschnitten. — Man zerdrücke reife Erdbeeren, mische Zucker darunter, bestreiche Semmelschnitten mit einem gequirlten Ei und trage auf einer Seite derselben Erdbeeren auf. Nun backe man diese Schnitten in Butter, ohne daß letztere über die mit Erdbeeren belegte Seite geht. So wie die untere Seite gelb gebacken ist, werden sie zu Suppen, namentlich süßen verwendet.

441. Mandelschnitten. — Von der Rinde befreite Semmel weiche man in Milch, drücke sie dann fest aus, rühre sie mit 2 Eidottern, einem ganzen Ei, 70 g gestoßenen Mandeln, 70 g Zucker und einer abgeriebenen Citronenschale $^1/_2$ Stunde lang, bestreiche mit dieser Masse frischgebackene Semmelschnittchen, überpinsele das Aufgetragene mit einem gequirlten Ei und backe die Schnitten auf beiden Seiten schön gelb.

442. Falscher Hase. — Grünkornschrot wird gekocht; nachdem es abgekühlt ist, giebt man mehrere Eier, in Butter gebräunte Zwiebel, etwas Salz, vielleicht einige Kümmelkörner, Semmelbrösel und soviel Mehl hinzu, daß ein fester Teig entsteht. Man bräunt in einer Bratpfanne oder einem Topf reichlich Butter (nach Belieben mit Laureol vermengt), in die man noch eine Zwiebel schneiden kann, gießt dann etwas Wasser zu und bringt den Teig hinein. Man läßt ihn auf beiden Seiten schön braun backen und giebt während des Backens, wenn erforderlich, noch etwas Butter in die Pfanne. Vor dem Anrichten übergießt man den Falschen Hasen mit saurer Sahne. Man bringt ihn ganz oder in Scheiben geschnitten zu Tisch und giebt Salzkartoffeln, Kartoffelsalat oder ein Gemüse (z. B. Allerlei) dazu.

443. Leguminosen-Braten. — Von Linsen, Bohnen und Erbsen läßt man je $^1/_2$ Tassenkopf voll 24 Stunden quellen, kocht jede Hülsenfrucht allein, zerrührt alles gut und mischt es mit einem Ei, Salz, gedünsteten Zwiebeln und Semmelbrösel zu einem festen Teig, dieser wird zu 2 lang geformten Klößen (wie zu falschem Hasen) auf einem Brett verarbeitet und in Semmel-

brösel umgedreht, dann mit Streifen von sauber gewaschenen, rohen Kartoffeln, welche man ein wenig einsalzen kann, gespickt und im Bratofen schön braun gebacken. Wünscht man ihn im Grudeherd zu braten, so nimmt man eine tiefe Pfanne oder einen Topf, deckt ihn zu und dreht den Braten mitunter. Da hier die Oberhitze fehlt, muß man ihn auf beiden Seiten braten. Man kann eine Meerrettichsauce (Nr. 200) dazu geben oder Salat.

Etwa übrig bleibenden Leguminosenbraten kann man gut zu kaltem Aufschnitt verwenden.

VII. Pasteten, Aufläufer, Flammeris, Strudel, Schmarren.

444. Morchelpastete. — Man bereitet einen Teig wie zu Kartoffelklößen, nur etwas feiner. Es werden ferner Morcheln gut gereinigt (Nr. 1), entstielt, etwas gekocht (etwa 1/4 Stunde) und fein gewiegt. Man schmort sehr fein gewiegte Zwiebeln in Butter vollständig weich und vermengt sie mit den Morcheln und läßt das Gemisch erkalten, wobei es zu einer festen Masse erhärtet, Salz kommt nach Bedürfnis daran. Hierauf formt man Klöße aus dem Teig und bringt die Morcheln mitten hinein, wie sonst die Semmelstückchen. Die Klöße werden etwas breit gedrückt und in Butter braun gebacken. (Nach G. Radtke.)

445. Arme Ritter. — Man weiche Semmelscheiben oder Zwieback in Milch, quirle einige Eier mit etwas Mehl und einer Prise Salz und Zucker, tauche die Semmelscheiben hinein, backe sie mit Butter gelbbraun und bestreue sie mit Zucker.

446. Mehlpastete. — Man richte aus 125 g Butter, 125 g Mehl, Milch und Salz einen Teig an, der mehrmals mit dem Nudelholze ausgewalzt wird. Zuletzt überziehe man denselben, nachdem er auf ein Backblech gelegt, mit einem Gemenge von 250 g gekochten, geriebenen Äpfeln, Salz, 3 Eiern, Muskatnuß und einer gewiegten, in Butter geschwitzten Zwiebel und bedecke dasselbe wieder mit einem dünnen Teige und backe das Ganze in mäßiger Hitze.

447. Brotpastetchen. — Von Weißbrötchen reibt man die Rinde ab, schneidet oben den Deckel herunter, höhlt die Krume heraus, durchfeuchtet die Brötchen mit Milch und füllt sie mit nachstehender Masse: Ein Ei wird mit Semmelbrösel, gehackten Pilzen oder geriebenem Käse, etwas Petersilie oder Zwiebel,

1 Prise Salz und etwas gehackten Kapern zu einem steifen Teig vermischt. Der Deckel wird nach dem Füllen mit Eiweiß aufgeklebt und das Ganze dann auf einem Blech im Ofen gebacken. Eine feine Beilage zu Gemüse-Schüsseln. Oder: Man macht eine Gemüse-Füllung, aus Blumenkohl, Spargel u. s. w. bestehend, würzt sie mit Citronengelb und macht sie mit Ei und Semmelbrösel bindig. — Oder eine süße Füllung: 1 Ei, Semmelbrösel, Zucker und gehackte, süße Mandeln oder Nüsse werden gemischt und in die Mitte wird eine Kirsche oder dergl. gedrückt.

448. Kartoffelpastete mit Sahne. — Man koche geschälte Kartoffeln in Salzwasser weich, drücke sie durch ein Sieb zu süßer Sahne, schäume sie mit Salz und Butter über dem Feuer ganz weiß und setze währenddessen noch süße Sahne unter Umrühren zu. Nachdem das Ganze noch mit dem Schnee von 4 Eiweiß abgezogen, fülle man es in eine Form und backe es gelb.

449. Kartoffelpastete mit Käse. — Man lasse gekochte Kartoffeln auskühlen, mische sie mit gutem, geriebenem Käse, saurer Sahne, Eiern und Salz und fülle damit kleine Pastetenformen, die man zum langsamen Backen in die Ofenröhre schiebt.

450. Kartoffelpastete mit Kraut. — Geschälte, gekochte und $^1/_2$ Stunde im Wasser gelegene Kartoffeln drücke man durch ein Sieb und rühre sie mit Milch, Butter und Salz zu einem Brei zusammen. Ein ebenso großes Quantum Kraut dämpfe man in Butter, fülle damit eine Form schichtenweise abwechselnd mit Kartoffeln, begieße das Ganze mit zwei in Sahne gequirlten Eiern und backe es gelbbraun.

451. Kartoffelpastete mit Äpfeln. — Man mische 1 Pfund gekochte und geschälte Kartoffeln mit derselben Menge geschälter, zerschnittener und von den Kernhäusern befreiter Äpfel, 50 g geschälten, fein gestoßenen Mandeln, 2—3 Eiern und $^1/_2$ Liter Sahne zu einem Teige gut zusammen. In kleinen Quantitäten auf einen gewöhnlichen Nudelteig gebracht, werden sie gebacken.

452. Kartoffelpastete mit Äpfeln anderer Art. — Man mische gekochte Kartoffeln mit gekochten Äpfeln und mit diesen wieder den Schnee von 3 Eiweiß, $^1/_4$ Liter süße Sahne und in Butter geröstete Semmel gut zusammen und backe das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel bestreuten Form.

453. Kartoffeltorte. — Man rühre 300 g Zucker mit 6 Eidottern eine halbe Stunde lang nach derselben Richtung und vermische dann 375 g süße und einige bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 600 g gekochte und geschälte Kartoffeln und den Schnee von 6 Eiweiß damit gut zusammen. Das Ganze fülle man dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und lasse es bei gelindem Feuer backen.

454. Kartoffeltorte anderer Art. — 300 g Zucker, 5 Eidotter und 300 g geriebene Kartoffeln vermische man mit dem Schnee der 5 Eiweiß durch tüchtiges Umrühren nach derselben Richtung und backe alles in einer auf gewöhnliche Weise ausgestrichenen Form.

455. Kartoffelröllchen oder Würstchen. (Sehr gut.) — Ein Tassenkopf geriebenes Schrotbrot, 2 Tassenköpfe geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 2 Löffel Sahne, 1 Prise Salz, gehackte Petersilie oder Zwiebeln mische man durcheinander und forme Würstchen oder Rollen davon. Sie werden zu Semmelbrösel gewälzt und in Butter oder Laureol schön braun gebraten. Eine gute Beilage zu Gemüse.

456. Saure Rollen. — Man bereite die Rollen nach vorstehender Angabe; gieße eine Kapern- oder eine Dillsauce darüber und gebe sie mit Salzkartoffeln zu Tisch.

457. Goldene Murmeln. — Hierzu sind erforderlich: 175 g Bohnen, 50—100 g Brotkrumen, 125 g geriebene Kartoffeln, 1 Ei, etwas Salz und vielleicht noch eine Schalotte oder kleine Zwiebel.

Die ganz weich gekochten Bohnen schlägt man durch ein Drahtsieb, giebt zu dem Brei die Brotkrumen, Kartoffeln, Salz, und die Schalotte, die man vorher sehr fein zerschnitten hat, rührt die Hälfte des gequirlten Eies dazu und verarbeitet dann die Masse zu Kugeln in der Größe von Murmeln, die man in der anderen Hälfte des Eies und dem Rest der Brotkrumen rollt und in ganz heißem Öl oder Butter goldigbraun rösten läßt.

458. Bohnenröllchen. — Dazu braucht man: $^1/_8$ Liter Wasser, $^1/_8$ Liter Milch, 30 g Butter, 125 g Brotkrumen, $^1/_4$ Liter eingeweichte Bohnen, 2 bis 3 Schalotten, etwas Salz und Zucker, 1 Ei.

Die Bohnen setzt man mit dem Wasser und der Butter in einer Kasserolle bei und kocht sie 2 Stunden; hierauf giebt man Milch und Salz zu und läßt ½ Stunde weiter kochen. Die Schalotten zerschneidet man fein und röstet sie 1 Minute, aber nicht braun. Dann gießt man die Bohnen ab, hebt aber die Brühe auf, stampft sie fein, setzt die Schalotten, das Eigelb und die abgegossene Brühe wieder zu, rührt alles gehörig durcheinander und läßt es erkalten. Hernach kommt die Hälfte der Brotkrumen dazu, bis man den Teig zu kleinen Röllchen formen kann, die man in dem Eiweiß und dem Rest der Brotkrumen wälzt und in siedendem Öl oder Butter schön braun bratet.

459. Nudel-Röllchen. — Man zerbricht 125 g Maccaroni, setzt 100 g Käsemehl dazu, dann Salz und ½ Liter Milch und bäckt die Masse ½ Stunde lang in einer Kasserolle oder guten Schüssel, indem man anfänglich 1 oder 2 mal rührt. Dann läßt man erkalten, schneidet die Masse in Streifen oder beliebige Formen, rollt diese in Brotkrumen, die mit einem Ei vermengt werden, und mengt noch 25 g Käse dazu und bäckt die Röllchen in siedendem Öl recht braun und knusprig.

460. Garbüre. — Man fettet eine tiefe Bratpfanne gut ein, belegt den Boden mit Scheiben aus Schrot- oder Steinmetzbrot, die Rinde schneidet man vorher dünn ab, giebt dann vorher in Butter gedünstete Zwiebelscheiben darüber, hierauf wieder eine Lage Schrotbrot u. s. f., oben muß Brot den Abschluß machen. Jetzt gießt man etwas Kraftbrühe über, deckt die Pfanne gut zu und läßt das Gericht knusprig backen. Wer Zwiebeln nicht mag, kann Gemüse nehmen, etwa Kohl, welcher dann ebenfalls vorher in Butter gedünstet wird. Man sticht das Gericht mit dem Löffel aus und kann grünen Salat u. s. w. dazu geben.

461. Gebackenes Heu. — Ein dünn ausgerollter Nudelteig wird zusammengeschlagen und in ganz feine Streifchen geschnitten, mit etwas Spinatsaft grün gefärbt und in Palmin oder Butter gebacken. Das gebackene Heu wird mit einer Milch oder Vanillinsauce gereicht.

462. Käse-Törtchen (Käsekeulchen). — Man rollt etwas Teig bis auf ½—1 cm Dicke aus, legt eine Schüssel oder Förmchen damit aus, wobei man darauf sieht, daß die Mitte etwas dünner ist als der Rand, den man etwas erhöht, um die Käsemasse hineinschütten zu können. Diese stellt man her, indem man Quark

mit etwas Butter gleichmäßig verrührt, durch ein Sieb treibt und dann Zucker und einige Korinthen zusetzt. Auch kann man ein oder mehrere Eigelb dazu thun, ebenso Sahne, Mandeln, Citronen- oder Apfelsinen-Saft oder dergleichen, je nach dem Geschmack, den man vorzieht.

463. Obstpastetchen. — Man füttere kleine Pastetenformen messerrückendick mit fünfmal geschlagenem Butterteig, fülle sie mit einem beliebigen Obstcreme oder Marmelade, mache ein Teigdeckelchen darauf, bestreiche es mit einem Gemenge von Eidotter und Butter, backe langsam im Ofen, stürze die Pastetchen, bestreue sie zum recht warmen Anrichten mit Zucker und glasiere diesen mit der glühenden Schaufel.

464. Schrotbrot-Auflauf. — 200 g Butter rühre man zu Sahne, dann mit 8 Eigelb, 150 g gestoßenem Zucker, abgeriebener Citronenschale, 150 g Korinthen gut zusammen, mische hierzu 150 g geriebenes Schrotbrot und den Schnee der Eier und fülle davon eine dazu vorgerichtete Form, in welcher man alles $^3/_4$ Stunden backen läßt.

465. Reisauflauf. — Man lasse Reis recht weich und dick einkochen, dann erkalten. Hierauf rühre man mit 6 Eigelb 160 g Butter zu Sahne, füge 150 g Zucker hinzu und vermische alles mit dem nunmehr kalt gewordenen Reisbrei und dem Schnee der Eier, fülle nun den Teig in eine dazu wie gewöhnlich vorbereitete Form und lasse alles $^3/_4$ Stunden lang in mäßiger Ofenhitze backen.

466. Gries-Auflauf. — Derselbe wird gerade so wie der Reis-Auflauf zurecht gemacht, und hierauf schichtenweise, mit Obstmarmelade abwechselnd, in die Form gebracht und gebacken.

467. Gofio-Auflauf. — 125 g Gofio rühre man mit $^1/_3$ Liter kochender Milch auf schwachem Feuer zu einem Teig, man lasse diesen erkalten und mische dazu 100 g zerlassene Butter, 5 Eigelb, 125 g feinen Zucker, 50 g gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Citronenschale und zuletzt den Schnee von 5 Eiern. Diese Masse gebe man in eine vorbereitete Schüssel und lasse sie eine Stunde im Bratofen backen. Man serviere diese Speise mit Obst oder Obstsauce. Dem Teig kann man auch Reste von Milchreis oder Maccaroni zusetzen.

468. Mais-Auflauf. — In $^3/_4$ Liter Milch werden, wenn siedend, 375 g Mais eingerührt, die man unter beständigem Rühren quellen läßt, bis er sich von der Pfanne löst. Wenn erkaltet, werden 3 Eier, 60 g Butter, 1—2 Handvoll Zucker und etwas Rosinen dazu gethan und in starker gebutterter und ausgestreuter Form in der Herdröhre gebacken.

Der Auflauf sieht aus wie feines Biskuit und schmeckt mit Fruchtsauce oder Kompott sehr gut.

469. Kartoffel-Auflauf. — Man rühre 500 g gekochte und sehr fein geriebene Kartoffeln mit 250 g geriebener Semmel, 70 g süßen und 100 g bittern Mandeln, 250 g zu Sahne geriebener Butter, 10 Eidottern, etwas abgeriebener Citronenschale, 125 g Zucker und 1 Liter süßer Sahne tüchtig durch, danach auch den Schnee von 10 Eiweiß dazu, backe die Masse in einer mit brauner Butter ausgestrichenen Form und bestreue sie mit Zucker.

470. Schokolade-Auflauf. — Man rühre 6 Eigelb mit 125 g gestoßenen Mandeln und ebensoviel geriebenem Zucker gut durch, thue dann 125 g geriebene Schokolade, eine Obertasse geriebenes Brot und den Schnee von 6 Eiweiß dazu und backe alles in einer mit Butter ausgestrichenen Form.

471. Gemischter Koch. — Man schmore 8 bis 12 geschälte feine Äpfel mit Zucker zu Brei; befeuchte Milchbrotkrumen mit süßer Sahne, schlage 60 g Butter weiß, rühre dazu 2 Eier, 4 Dotter, 80 g Zucker, 80 g fein gewiegte Haselnüsse oder Mandeln, etwas Citronenschale, die Hälfte der Milchbrotkrumen, die Äpfel und den Schnee von 4 Eiweiß und bringe alles in eine mit Butter ausgestrichene Form. Darauf belege man eine Lage Milchbrotkrumen mit Butterstückchen und backe langsam und bestreue reich mit Zucker.

472. Kirschen-Auflauf Nr. 1. — Man rühre 125 g Butter zu Sahne und menge damit recht genau 150 g Schrotbrot, mit etwas Milch durchfeuchtet, 4 Eigelb, 125 g gestoßene Mandeln und 200 g Zucker. Dann drücke man $^1/_4$ Liter entsteinte süße und $^1/_4$ Liter saure Kirschen aus, rühre sie stark in den obigen Teig und den Schnee von den Eiern dazu. Fülle alles in eine Form, die wie gewöhnlich vorgerichtet, und backe alles $^3/_4$ Stunde lang bei mäßiger Ofenhitze. Den vorher ausgedrückten Kirschen-

saft kann man mit Zucker und etwas Wasser aufkochen und mit Kartoffelmehl bündig machen und als Sauce gebrauchen.

473. Auflauf mit frischen Kirschen. — Eine Form mit Butter ausgestrichen, bestreue man mit geriebener Semmel, lege bis zur Hälfte abgestielte und gewaschene Kirschen hinein. Hierauf schlage man in einen Topf 3 bis 4 ganze Eier, thue eine geriebene Semmel dazu, reibe beides gut miteinander ab, gieße $^1/_4$ Liter süße Sahne daran, setze etwas Citronenschale, Zucker und ein wenig Salz zu, quirle alles, gieße es dann über die Kirschen, belege es mit frischer Butter und lasse es schön gelb backen.

474. Pflaumen-Auflauf. — Man schneide mehrere Milchbrötchen oder Zwieback in Scheiben und backe diese in Butter gelb. Nun koche man 500 g gebackene Pflaumen recht weich, entferne die Steine und lege die Pflaumen mit dem Brote schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form. Die Pflaumenbrühe koche man kurz ein, verquirle sie nach dem Erkalten mit $^1/_2$ Liter süßer oder saurer Sahne, ein paar feingestoßenen bitteren Mandeln, 3 ganzen Eiern, Zucker und Citronenzucker, übergieße die Pflaumen damit und backe diese Speise in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde lang.

475. Äpfel-Auflauf. — Geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel bestreue man stark mit Zucker, mache einen Eierkuchenteig von zwei Löffel Mehl, 3 Eiern und ein wenig Milch, setze etwas zerlassene Butter und die Äpfel dazu und backe alles in einer mit Butter bestrichenen Form über Feuer oben und unten recht langsam.

476. Erdbeer-Auflauf. — 6 Eidotter, 125 g Zucker, $^1/_2$ Eßlöffel Mehl und etwas Salz quirle man in $^3/_4$ Liter Milch oder Sahne, die aber nicht über einen Tag alt sein darf, recht stark, rühre dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß nebst einer guten Portion gut verlesener Erdbeeren dazu, streiche eine Form mit Butter aus, thue alles hinein, schiebe die Form in den Ofen, backe den Teig und bestreue ihn mit Zucker.

477. Himbeer-Auflauf. — Man koche 1 Liter Milch mit 125 g Zucker und abgeriebener Citronenschale. Dann schlage man 6 Eidotter mit 50 g Kartoffelmehl und etwas Salz recht klar, und gieße diese Masse unter stetem Rühren in die kochende Milch. Dann lasse man alles erkalten, rühre den Eiweißschnee

damit durch, setze eine Partie gut verlesener Himbeeren zu und lasse alles bei mäßiger Hitze eine Stunde lang backen.

478. Citronen-Auflauf. — Man schmelze 250 g Butter, kläre sie ab, rühre sie erkaltet zu Sahne, setze 10 Eidotter dazu, von 2 Citronen die abgeriebene Schale, 125 g gestoßenen Zucker, ein wenig Salz, rühre noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, ebenso den Saft von 2—3 ausgepreßten Citronen, bringe die Masse gleich in die Form und diese in den Ofen.

479. Apfelsinen-Auflauf. — Man rühre 125 g feines Mehl mit $^3/_8$ Liter Sahne und 3 Eidottern gut durch und mit 100 g frischer Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, lasse denselben erkalten, rühre ihn in einem Reibenapf mit 125 g Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, 4 Eidottern und dem Safte von 2 Apfelsinen zusammen, mische den festen Schnee von 7 Eiweiß darunter, fülle die Masse in einen Teigrand, streue feinen Zucker darüber und backe sie eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

Am besten eignet sich hierzu eine Fruchtsauce.

480. Aprikosen-Auflauf. — Man rühre 250 g Reismehl in etwas kaltem Wasser ein, und wenn es sich gesetzt, gieße man das Wasser behutsam ab. Dann rühre man das Mehl und etwas Salz in 1 Liter kochender Milch zu dickem Brei und lasse ihn etwas abkühlen, schäle 30 Aprikosen, schneide sie in Viertel, schäle einige Kerne und wiege sie fein; reibe dann 125 g Butter sehr flaumig, setze dazu nach und nach 6 Eidotter, 125 g Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, etwas Salz, den Reisbrei, endlich den Schnee von 6 Eiweiß; dann vermenge man damit durch Schwenken die Aprikosen, setze die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und backe bei gelinder Hitze $1^1/_2$ Stunde lang.

481. Spargel-Auflauf. — Denselben erhält man, indem man in eine lange und flache, mit Butter ausgestrichene Form eine Schicht gekochten Spargel legt, darauf saure Sahne mit gerösteter Semmel und Butter bringt, hierauf wieder eine Schicht Spargel, dann wieder obige Sauce so in abwechselnder Reihenfolge anordnet, daß zuletzt die Sauce den Schluß bildet. Diese Form decke man zu und lasse das Ganze in einem heißen Ofen auflaufen.

482. Mehlspeise von Semmeln. — Man koche in $^3/_4$ Liter Milch 8 bis 10 geriebene Semmeln mit etwas Salz zu einem steifen Brei, lasse denselben erkalten, reibe 150 g Butter zu Sahne, thue 6 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, Zucker, ein wenig Salz, große und kleine Rosinen, so viel wie die Hand fassen kann, und löffelweise die ausgequollene Semmel dazu und rühre dabei immer nach derselben Richtung. Zuletzt füge man noch das zu Schnee geschlagene Eiweiß daran, bringe die Masse in eine Form und lasse sie bei mittelmäßiger Hitze eine Stunde backen.

483. Mehlspeise von Maronen. — 500 g geschälte und durch Abbrühen von der Haut befreite Maronen (süße Kastanien) dämpfe man mit wenig Milch und etwas Vanillin weich und streiche sie durch ein Sieb, reibe sie mit 125 g süßen und einigen bittern, fein geriebenen Mandeln und 200 g frischer Butter in einem Reibenapfe gut durch und mit 6 Eidottern, 200 g Zucker und dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß gut zusammen und fülle den Teig in eine Form, bestreue mit Zucker und backe 1 Stunde lang in einem mäßig heißen Ofen.

484. Geschwinder Apfelkoch. — Zu 6 geschälten und auf dem Reibeisen zerriebenen Äpfeln füge man 5 bis 6 Eier, eine geriebene Semmel, ein wenig Citronenschale, Zucker, 6 bis 8 Löffel süße Sahne, rühre das Gemenge eine Viertelstunde gut ab, backe es dann mit einer in Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Form langsam bräunlich, stürze es und streue Zucker darauf.

In gleicher Weise kann man **Möhrenkoch** bereiten.

485. Der Bettelmann. — Von recht schönen Äpfeln koche man eine sehr steife Marmelade mit Zucker und geriebener Citronenschale, auch nach Belieben Korinthen und gestoßenen Mandeln. Dann lasse man in einer Eierkuchenpfanne ein Stück Butter zergehen, streue dieselbe einen halben Finger dick mit fein geriebenem schwarzen Brote aus, streiche die Marmelade etwa zwei Finger dick darauf, dann darüber wieder Brot, backe auf beiden Seiten braun und bestreue alles mit Zucker.

486. Mehlspeise von Reis mit Äpfeln. — Man koche aus geschälten und vom Kernhaus befreiten Äpfeln, Zucker, Citronenschale und Rosinen ein recht steifes Mus. Dann koche man 250 g Reis mit etwas Salz in einem halben Liter Milch zu einem steifen Brei und lasse diesen erkalten. Ferner rühre man

250 g Butter ganz weiß, dazu 6 Eidotter, 125 g Zucker, einige fein gestoßene bittere Mandeln, abgeriebene Citronen und einige Körnchen Salz, endlich den Reis und den Schnee von 6 Eiweiß. Hierauf fülle man eine fett mit Butter bestrichene Form abwechselnd mit Schichten von Reismasse und Äpfeln, aber so, daß mit einer Reisschicht begonnen und auch aufgehört wird, backe langsam und bestreue zum Anrichten mit Zucker.

Statt Reis kann man auch feinen Gries nehmen und statt der Äpfel Birnen.

Diese Speise schmeckt auch sehr gut ohne Äpfel, mit frischen Pfirsichen oder Aprikosen oder Reineclauden, Zucker und Citronenschale recht dick eingekocht.

487. Kalter Reis. — Man drücke in kleine, gut ausgespülte Porzellanformen oder in Tassenköpfe kalt und steif gewordenen Milchreis, stürze dieselben, besiebe den Reis mit Zucker und gebe einen Fruchtguß dazu. Zum Verzieren kann man eingemachte oder gekochte Früchte nehmen. Auf diese Weise lassen sich Reste von übriggebliebenem Milchreis vorteilhaft verwenden. Gute Abendspeise für den Sommer.

488. Äpfelspeise. — Man weiche einige Milchbrote in einem Glase süßer Sahne oder Milch, schlage darein 2—3 Eier, setze 62 g Zucker zu, die fein gewiegte Schale von einer Citrone, 65 g geschälte, fein geschnittene Mandeln und nach Belieben auch Korinthen. Dann rühre man unter das Ganze 4—5 in kleine Würfel geschnittene Äpfel und fülle alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe das Ganze.

489. Linzer Äpfelspeise. — Man reibe 125 g süße und 6 Stück bittere Mandeln in einem Reibenapfe mit ein wenig Eiweiß fein, rühre nach und nach 3 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 175 g Zucker, Citronenzucker, 3 rohe Eidotter, 100 g geschmolzene feine Butter, 4 bis 5 Löffel fein geriebene Semmel, den Saft einer Citrone und das sehr steif eingekochte Mus von $1^1/_2$ Liter Äpfel darunter, durchziehe die Masse mit dem sehr steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, fülle sie in eine Porzellan- oder Blechform, oder in einen Teigrand, streue Zucker darüber und backe die Speise eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

490. Äpfel im Schlafrock. — 500 g Mehl, 3 Eier, circa 250 g Butter, etwas Salz, geriebener Zucker werden erst tüchtig

mit dem Wiegmesser verschnitten, dann mit den Händen zu einem glatten mürben Kuchenteig geknetet, den man in Flecke ausrollt, während man diese wieder mit dem Rädchen in gleich große Vierecke teilt.

Inzwischen hat man gute, mürbe, mittelgroße Äpfel, Borsdorfer, Rosmarin oder Taffetäpfel geschält, mit dem Äpfelbohrer vom Kernhaus befreit und in etwas Wasser und Zucker gedünstet, wobei sie ganz bleiben müssen. Sind sie weich, läßt man sie erkalten, füllt die Höhlung in der Mitte mit eingesottenen Johannisbeeren oder sonst einer Marmelade, setzt immer einen ganzen Apfel auf ein Teig-Viereck, dessen vier Zipfel man oben zusammennimmt und durch Drücken vereinigt. Dann muß man sie mit Eidotter streichen und auf bemehltem Kuchenblech in der Herdröhre schön hellbraun werden lassen. Zuletzt bestreut man sie mit gesiebtem Zuckerstaub. Sie sind warm oder kalt vorzüglich und mehrere Tage zu gebrauchen.

491. Äpfelstrauben. — Man schneide geschälte, säuerliche Äpfel in kleine Würfel, mache von 500 g Mehl und Wasser einen Teig, rühre 125 g Zucker und die Äpfel dazu, dann 3 Eier und 2 Eidotter. Hierauf lasse man Butter zergehen, drücke den Teig durch einen Trichter zu derselben, lasse ihn braun backen und bestreue ihn mit Zucker.

492. Äpfelröstli (schweizerisch). — Fein geschnittenes Weißbrot röstet man in Butter gelb, giebt dann feingeschnittene Äpfelscheiben, Zucker und Vanillin dazu und wendet es, bis die Äpfel weich sind. Sollten sie zu trocken sein, so gießt man kurz vor dem Anrichten ½ Gläschen Wasser oder etwas Weißwein daran.

493. Mit Kruste angelegte Äpfel. — Man bestreiche den Boden einer Schüssel reich mit Butter, belege sie fingerhoch mit fein gestoßenem Zucker, drücke darauf den Saft von 2 Citronen und feuchte mit einem Löffel voll Wasser leicht an. Darauf lege man ungeschälte, aber von Auge, Stiel und Kernhaus gereinigte halbe Äpfel so aneinander, daß die Schale nach oben kommt, durchsteche die Schale mehreremal mit einer Messerspitze, bestreiche die ganze Oberfläche mit zerlassener Butter, bestreue sie klein fingerdick mit Zucker, backe in einem gut geheizten Ofen und trage die Speise trocken auf.

Wer es liebt, kann den Zucker an Citronen oder Pomeranzen abreiben.

494. Ausgebackene Äpfel en surprise. — Von kleinen geschälten Äpfeln (von gleicher Größe und mit ihren Stielen) schneide man von der Stielseite ungefähr ein Viertel ab, so daß das abgeschnittene Stück gleichsam einen Deckel bildet, höhle dann die Äpfel aus, jedoch vorsichtig, damit deren Form nicht verletzt wird, lasse sie 2 bis 3 Stunden lang mit Zuckerwasser durchziehen, dann abtropfen, fülle jeden Apfel mit Obstmarmelade, mische Eidotter mit etwas Mehl, klebe damit die Deckel auf die Äpfel, tauche sie in Ausbacketeig (Nr. 14—18), backe sie in Butter aus, lasse sie abtropfen, bestreue sie mit Zucker, fahre mit der glühenden Schaufel darüber, lege sie endlich pyramidenförmig auf eine flache Schüssel und serviere.

495. Äpfelschöberl. — Man schneide säuberlich geschälte Äpfel in kleine Würfel, besprenge sie ein wenig mit Wein, reibe einen Vorlegelöffel voll Butter recht schaumig, rühre dazu 2 Eier, 2 Dotter, etwas Zucker und die Äpfel und mache daraus mit etwas Mehl einen Nudelteig, thue ihn in eine mit Butter gut bestrichene Form, backe ihn sehr langsam, stürze ihn um und bestreue mit Zucker.

496. Apfel-Charlotte (Apfelpfanne). — Man schäle Äpfel nach Bedarf, entferne das Kernhaus, schneide sie in kleine Stücke, thue sie mit ziemlich viel Zucker in eine Kasserolle und lasse sie kochen, wobei man von Zeit zu Zeit tüchtig umrührt, bis ein dickes Mus daraus wird, das man kalt werden läßt. Nun schneide man Weißbrot in dünne Schnitte, von denen man die Rinde entfernt, tauche die Schnitte in zerlassene Butter, lege dieselbe schichtenweise in eine blecherne Form, streiche zwischen jede Schicht Brot eine Schicht Äpfelmus, lasse in der Mitte der Form eine Öffnung frei, die man zuletzt mit Aprikosenmarmelade anfüllt, stelle die Charlotte in die heiße Backröhre, wo sie 1 bis 2 Stunden bleiben muß, stürze sie auf eine flache Schüssel aus, bestreue sie mit Zucker, glaciere sie mit der glühenden Schaufel und serviere.

497. Kirschen-Charlotte (Kirschpfanne). — Nachdem eine Kasserolle mit dünn ausgerolltem Butterteig belegt worden, lege man auf letzteren in Butter schön gelb gebackene Milchbrotschnitten mit Zucker bestreut, hierauf abermals Kirschen und so abwechselnd fort, bis die Kasserolle voll ist. Dann bedecke man diese mit einem Deckel und lege glühende Kohlen darauf und backe den Inhalt schön gelb.

498. Reis-Flammeri. — 125 g Reis werden mit $1^1/_2$ Liter Milch so lange gekocht, bis er sich ganz aufgelöst hat, dann wird er durch ein feines Sieb gerührt und mit 250 g Zucker, dem Saft und der Schale einer Citrone noch einmal aufgekocht und zum Erkalten in eine Form, welche mit Wasser gut ausgespült wurde, gethan und dann später gestürzt. Fruchtsauce dazu.

499. Mondamin-Flammeri. — 1 Liter Milch wird mit in Milch aufgelöstem Mondamin, Zucker, Mandeln und Citronengelb gar gekocht. Zuletzt kommt der Schnee von 4—5 Eiern daran.

500. Flammeri von Sago. — Man koche 250 g Sago in Milch mit Zucker und Citronenschale unter stetem Umrühren zu einem dicken Brei, fülle diesen in eine vorher in kaltes Wasser getauchte Form und lasse ihn darin erkalten, stürze ihn heraus und tische ihn mit einer kalten Milchsauce auf. Man kann den Sago auch in Rotwein, Wasser und Zucker, Citronenschale und dem Safte einer Citrone ausquellen und eine Fruchtsauce dazu geben.

501. Flammeri von Hirse. — 1 Liter Hirse werde vor dem Kochen einigemal mit kaltem Wasser abgespült; dann koche man ihn mit 1 Liter Milch, 125 g Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden, zu einem dicken Brei, den man noch mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß mengt und zum Erkalten in eine in kaltes Wasser getauchte Form füllt und zuletzt mit einer kalten Milchsauce serviert.

502. Flammeri von Gries. — Man lasse 1 Liter Sahne oder Milch mit 150 g Zucker, und etwas Citronenschale aufkochen, füge 125 g Gries hinzu, koche nun davon einen Brei unter stetem Umrühren, nehme dann die Citronenschale heraus, mische zu dem heißen Brei den Schnee von 3 Eiweiß, fülle ihn in eine kurz vorher in kaltes Wasser getauchte und gut umgeschwenkte Form, stürze ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und serviere ihn mit irgend einer Frucht- oder Milchsauce.

503. Maizena-Flammeri ohne Eier. — Man nimmt ein Weinglas voll Maizena und rührt es mit 2 Weingläser voll Milch klar; dann setzt man 6 Weingläser voll Milch aufs Feuer, fügt 1 Weinglas voll gestoßenen Zucker und etwas Citronenschale, sowie 1 Weinglas voll fein gehackter, süßer Mandeln hinzu. Wenn diese Masse im Aufkochen ist, gießt man das angerührte Maizenamehl unter beständigem Rühren daran und läßt es kochen,

bis es sich verdickt. Die Masse füllt man in eine Porzellanform und läßt sie erkalten. Fruchtguß dazu!

504. Flammeri von Kartoffelmehl und Makronen. — Man koche 1 Liter Milch mit 125 g Kartoffelmehl und 125 g Zucker zu einem Brei unter stetem Umrühren, ziehe denselben, sowie er vom Feuer kommt, mit 3 Eidottern, die mit etwas Milch klar gequirlt worden, ab, rühre 60 g bittere, feingewiegte Makronen darunter und mische die Masse mit dem recht feinen Schnee von 3 Eiweiß, fülle sie in eine vorher in kaltem Wasser angefeuchtete Form und stürze sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und serviere mit einer Himbeersauce.

505. Flammeri von Schokolade mit Vanillinsauce. — Dazu braucht man: 1 Liter Milch, 125 g Schokolade, Zucker, 100 g Maizena und 4 Eier. 1 Tasse Milch wird mit dem Maizena klar gerührt, dann giebt man Eigelb und Zucker dazu und gießt es unter stetem Rühren in die übrige mit der Schokolade zum Kochen gebrachte Milch, läßt es steif kochen und zieht den Eierschnee der 4 Eier durch. Es wird hierauf in ausgespülte Formen gegeben und kalt gestellt.

506. Flammeri von Schokolade und Mondamin. — 125 g Mondamin und 125 g Schokolade mischt man trocken und giebt dies unter stetem Rühren in 1 Liter kochende Milch, rührt so lange, bis die Masse sich verdickt, und giebt sie in gut gespülte Formen. Vanillinsauce dazu.

507. Rote Grütze. — Beliebiger Obstsaft (von Johannisbeeren, Kirschen oder Brombeeren) wird mit etwas Wasser verdünnt, so daß man fast ein Liter Flüssigkeit erhält; man versüßt ihn und bringt ihn zum Kochen. Dann vermischt man eine reichliche Obertasse voll Buchweizengrütze mit Perl-Sago oder auch statt dessen $1^1/_2$ Tasse Gries oder Reismehl oder auch Maizena, quirlt sie in ein wenig kaltes Wasser ein, vermischt es unter Rühren mit dem siedenden Fruchtsaft und läßt es unter andauerndem Umrühren langsam gehörig ausquellen, bis die Grütze völlig klargekocht ist. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie mehrere Stunden, am besten über Nacht, im Kalten stehen und starr werden, stürzt die Grütze auf eine Schüssel und giebt sie mit Sahne oder kalter Vanillin-Sauce zu Tisch. In ganz Norddeutschland bildet dieses Gericht im Sommer eine beliebte Abendspeise.

508. Errötendes Mädchen. — Man nimmt dazu: 1/4 Liter gute dicke süße Sahne, 1 Citrone, 90 g Zucker, 6 g Agar-Agar und 2 Löffel Himbeer-Gelée oder -Saft. Der Zucker wird mit dem Citronensaft in einem Topf flüssig gemacht und das Agar-Agar in Wasser aufgelöst. Ist dies geschehen, schlägt man die Sahne in einem Gefäß zu ganz steifem Schaum, mischt zuerst den geschmolzenen Zucker, dann Agar-Agar darunter und zuletzt den Himbeersaft und läßt das Ganze einige Zeit ruhig stehen, damit es fest wird.

509. Watte ums Herz. — Man nimmt 1/4 Liter Himbeer- oder Kirschsaft, setzt ihn mit 1/4 Liter Wasser aufs Feuer und rührt, sobald es kocht, 50 g Kartoffelmehl hinein. Ist es steif genug, giebt man den Schnee von 2 Eiern dazu, gießt die Masse auf eine Schüssel und giebt ringsum einen Kranz von Eierschnee oder Schlagsahne.

510. Bettler-Crême. — Man koche 1 Liter Milch und schütte in dieselbe 3 Eigelb mit einem Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 90 g Zucker, etwas Milch, geriebener Citronenschale gut zusammengequirlt, und schlage diese Masse über Feuer und auch weiter noch bis zum völligen Erkalten, worauf diese Crême dann in einer Glasschüssel angerichtet werden kann. Auch Rosenwasser kann man 1 Löffel voll zusetzen.

511. Schokoladen-Crême. — 1 Tasse Milch oder Sahne mit 1 Eßlöffel Zucker, etwas Vanillin, und 2 gehäuften Eßlöffel voll Schokolade bringt man zum Kochen; unterdessen rührt man 1 Eßlöffel Mehl oder Mondamin mit 2 Eßlöffel Wasser und 1 ganzem Ei glatt, gießt dies in die kochende Masse und rührt so lange, bis sich der Crême verdickt hat. Nimmt man statt Schokolade Dr. Lahmanns Cacao, muß man mehr Zucker zusetzen. Vanillin- oder Weinsauce oder Schlagsahne dazu!

512. Sogenannter zügiger Topfen (tirolisch). — Man bröselt schönen fetten Topfen (Quark) in eine Schüssel fein auf und untermischt ihn leicht mit Salz, auch kann man nach Geschmack etwas feingewiegte Petersilie, Schnittlauch oder Kümmel daran thun. Dann drückt man ihn leicht an, legt ein weißes öfter zusammengelegtes Tuch darauf und stellt ihn an einen mäßig warmen Ort, in eine Küche oder dergl. Nach ungefähr 8 Tagen, je nach der Temperatur des Ortes, wird er zum Gebrauch fertig, was man am milden, käseartigen Geschmack erkennt und daran, daß er nicht

mehr bröckelig ist. Er eignet sich gut zu Roggenbrot, auch mit frischer Butter untermengt, aber auch sehr gut als Fülle in Omeletten (nicht gezuckerte), Krapfen und dergl.

513. Schlagsahne mit Schrotbrot. — Fein geriebenes Schrotbrot, ungefähr $^1/_4$ Liter, mische man mit 125 g klarem Zucker und zuletzt mit 1 Liter steif geschlagener Sahne und serviere das Ganze mit Makronenstückchen.

Strudel. — In der norddeutschen Küche sind die Strudel viel zu wenig bekannt, sie verdienen aber von den Hausfrauen, ihrer Vielseitigkeit wegen, besonders berücksichtigt zu werden. — Man nehme zum Strudel einen gewöhnlichen Nudelteig. Zu je einem Strudel nehme man 1 Ei, welches man mit Mehl und einem Prischen Salz zu einem festen Teig verarbeitet. Zuletzt fügt man 1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron und 2 Messerspitzen Cremortartari hinzu; etwas Butterzusatz verfeinert den Teig. Man rollt ihn dann auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett dünn aus oder zieht ihn mit den Händen, giebt dann eine beliebige Fülle darauf, rollt ihn zusammen und bäckt ihn in Butter oder Laureol schön hellgelb und bringt ihn mit Zucker bestreut zu Tisch. Will man den Strudel im Grudeherd backen, muß man ihn wenden. — In Süddeutschland werden die Strudel mit Milch begossen und im Bratofen gedünstet. Für norddeutsche Gaumen sind die Strudel in dieser Weise zu weichlich, doch bleibt das dem persönlichen Geschmack überlassen. Wir lassen nun verschiedene Rezepte für Strudel hier folgen, die Bereitung des Teiges bleibt immer dieselbe.

514. Strudel mit Apfel-Füllung. (Sehr fein.) — Nachdem der Teig ausgerollt, bestreut man ihn mit in Butter geröstetem Semmelbrösel, Korinthen und fein gehackten süßen Mandeln; Äpfel werden roh gerieben oder gehobelt und darüber gebreitet. Der Strudel wird wie eine Wurst aufgerollt und in einer Bratpfanne schön ausgebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

515. Strudel mit Stachelbeeren. — Man bereite ein steifes Kompott von unreifen Stachelbeeren und bestreiche die Strudel damit; sollten die Stachelbeeren zu flüssig sein, bestreut man sie mit Semmelbrösel. Verfahre wie oben.

Strudel mit Kirschen, Pflaumen und anderen Füllungen von Früchten werden stets wie vorstehend angegeben bereitet, und bedürfen keiner weiteren Rezepte.

516. Krautstrudel. — Ein Häuptlein Weißkraut wird fein geschnitten, sodann eine große Zwiebel ebenfalls fein geschnitten und mit dem Kohl in einer Pfanne mit Öl oder Butter geröstet. Zuletzt giebt man den Saft und etwas Schale einer Citrone dazu und eine Hand voll Korinthen, rührt alles gut durcheinander und füllt den Strudel damit und verfährt weiter wie oben.

(Nach Armin Franke.)

517. Strudel mit Füllung von Reisbrei. — Hierzu kann man vortrefflich einen Rest verwenden; der Reisbrei erhält einen Zusatz, auf 1 Teller voll Brei (für je 1 Strudel) wird 1 Ei, Rosinen und Mandeln und auch Vanillin dick über den Strudelteig gestrichen u. s. w. Hierzu kann man eine Fruchtsauce oder Obst geben.

518. Quarkstrudel. — Man zerrührt fetten Quark mit etwas zerlassener Butter, 2 Eidottern, Zucker und einer Schale voll kleiner Weinbeeren und überstreicht mit dieser Fülle die Strudelflecke, rollt sie leicht zusammen und bäckt sie in butterbestrichener Bratterrine, einen neben den andern gelegt, in der Herdröhre, wobei man etwas Milch oder sauere Sahne zugießt. Sie lassen sich auch in einer etwas tiefen Omelettepfanne auf der Herdplatte kochen, nur müssen sie dann einmal gewendet und zuletzt zugedeckt werden, damit sie nicht hart werden.

519. Kaiser-Schmarren. Für 2 Personen. — $^1/_4$ Liter Milch wird zu Feuer gestellt, wenn sie kocht, kommt ein Eidick Butter und eine Prise Salz dazu, dann verrührt man flink 3 Löffel Mehl damit, nebst 1 Eidotter und 1 ganzem Ei; in einer Pfanne wird Butter oder Laureol zerlassen, und in das kochende Fett kommt der Brandteig. Zucker kann nach Geschmack zugesetzt werden. Mit einer Gabel wird der Teig in einer Pfanne ganz zerstochen, daß nur kleine Brösel bleiben, eine zusammenhängende Masse darf beim Schmarren nicht entstehen. Ist er schön hellgelb, giebt man ihn mit Obst zu Tisch.

520. Semmel-Schmarren. — Für je eine Person rechnet man ein altes Brötchen; man weicht dieses in Milch, worin ein Ei verquirlt ist, verrührt alles tüchtig zu einem Brei und bringt es in die Pfanne, wo man die Schmarren in Butter schön gelb bäckt; er wird ebenso mit der Gabel zerstochen wie oben. Man giebt Obst dazu.

521. Schmarren aus Steinmetzmehl. — Man verrührt ein Ei mit Milch, etwas Salz und Steinmetzmehl zu einem dickflüssigen Teig; giebt ihn in die Pfanne und verfährt wie oben.

522. Schmarren mit Äpfeln. — Man macht einen guten Eierkuchenteig und schneidet Apfelstückchen recht fein dazwischen und verfährt wie oben. (Liesel von der Alm.)

VIII. Puddinge.

Puddinge sind Gerichte aus weichen, teigartigen Massen und können durch Zusammenstellung von Obst, Körnerfrüchten, Mehl, Wurzelgemüsen, Eiern, Milch und ähnlichen Produkten in großer Mannigfaltigkeit hergestellt werden. Man kocht, dämpft oder bäckt sie; ganz vorzüglich werden Puddinge im Reiskocher. Sie müssen in der Regel doppelt so lange kochen wie backen. Man unterscheidet je nach den vorherrschenden Bestandteilen:

Obst-, Brot-, Biskuit-, Körner-, Eierteig-, Käse-, Gemüse- und dergl. Puddinge.

Zu Obstpuddingen nimmt man Stachel-, Johannis-, Himbeeren, Kirschen, Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pflaumen, Trauben, Feigen, Preißelbeeren u. s. w., außerdem noch Rhabarber. Überdies kann man zwei oder mehr Arten vermischt nehmen: Äpfel und Preißelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, Rhabarber und Stachelbeeren u. dergl.

Zubereitung des Obstes für Puddinge. — Bei Äpfeln entfernt man die Schalen*) und das Kerngehäuse, um sie entweder ganz oder halbiert, gevierteilt oder in kleineren Stücken zu verwenden; auch hackt oder reibt man sie oder verwendet sie als Mus, ganz nach Geschmack und Zweckmäßigkeit. Werden sie ganz oder halbiert genommen, dann füllt man den Raum des ausgeschnittenen Kerngehäuses mit Butter, Zucker, Marmelade oder Kompott aus, vereinigt dann die beiden Hälften, umgiebt sie mit einem Teig aus Mehl oder Grütze, packt alles in ein Tuch, möglichst ein gestricktes oder gewirktes, und läßt es darin $^3/_4$—

*) Dies kann bei Äpfeln und Birnen leicht geschehen, indem man dieselben einige Minuten in kochendes Wasser legt. Die Schale kann dann bequem mit dem Messer abgezogen werden.

1 Stunde kochen. Haben Äpfel ihr Aroma verloren, dann kann man eine Kleinigkeit Citronenschale, Marmelade oder dergl. zusetzen.

Birnen werden geschält, in Stücke geschnitten und entweder allein oder mit Äpfeln verwandt. Harte Birnen eignen sich am besten.

Pflaumen werden abgebrüht, entsteint und unter Zufügung der Steine in Zucker- oder Preißelbeer-Saft über wenig Feuer ungefähr 10 Minuten geschmort, auch eine Kleinigkeit Himbeer-Essig oder Johannisbeer-Saft kann man zusetzen.

Preißelbeeren kocht man annähernd 20 Minuten mit ein wenig Zucker oder Sirup und einigen Suppenlöffel Zucker oder Wasser (ungefähr 100 g Zucker auf $^1/_2$ Liter Wasser). Vor dem Gebrauch läßt man sie erkalten.

Rhabarber, Äpfel und Stachelbeeren können in gleicher Weise zubereitet werden. Auch kann man Preißelbeeren zusammen mit Äpfeln oder einem süßen Kompott verwenden.

Schwarze Johannisbeeren läßt man, wenn sie noch nicht ganz reif sind, mit wenig Wasser und Zucker $^1/_4$ Stunde lang kochen.

Feigen sollten in Stücke geschnitten, mit Milch bedeckt und mit etwas Butter und Zucker gekocht werden. Man kann säuerliche Äpfel zusetzen.

Bei Obstpuddingen verfährt man in der Hauptsache nach folgenden Methoden:

a) Obst wird mit Teig bedeckt oder umgeben;
b) man nimmt abwechselnd eine Lage Teig und eine Lage Obst;
c) Obst, weichgekochte Körner, Brot und dergl. werden mit einander vermengt.

Im allgemeinen sollten alle Obstpuddinge, die als Hauptmahlzeit und nicht nur als Nebengericht dienen sollen, aus gleichen Teilen Obst und Mehlstoffen bestehen, Zucker wird im Verhältnis zum ganzen Quantum oder nach Belieben genommen. Wieviel Eier, Sahne, Butter u. dergl. man zu nehmen hat, hängt von den verschiedensten Umständen ab, als Gesundheitszustand, Beschäftigung, individueller Geschmacksrichtung, jedenfalls soll man Zusammensetzungen vermeiden, die zu „reich“ sind, zu konzentriert oder die eine zu große Zahl verschiedener Bestandteile enthalten.

Der Geschmack ist so verschiedenartig, daß die eine oder andere Art Pudding dem einen schmeckt, dem andern nicht, deshalb müssen Zahl und Menge der Bestandteile dem Geschmack

angepaßt und nur allgemeine Vorschriften, wie sie folgen, beachtet werden.

Obstpuddinge.

523. Man thue etwas Obst und ausreichend Zucker in eine Puddingform, bedecke es mit gekochtem Reis, dem wenig Zucker und Butter zugesetzt ist, und backe den Pudding 10 Minuten oder mehr je nach Größe.

Äpfel, Rhabarber, Stachelbeeren und überhaupt alle festen Früchte müssen vorher weich gekocht werden.

524. Eine Puddingform wird mit gekochtem Reis ausgelegt, hierauf kommt Obst, dies wird wieder mit Reis bedeckt und dann wie oben gebacken.

525. Butter und Zucker im Verhältnis 1 zu 4 werden zu etwas Reis zugesetzt und dieser muß dann langsam kochen, bis er ziemlich weich und trocken gekocht ist. Bevor man ihn vom Feuer nimmt, setzt man noch etwas Zucker zu, über den man etwas Citronenschale gerieben hat. Dann presse man die Masse, solange sie noch heiß ist, in eine mit Butter ausgestrichene Form, mache die Oberfläche glatt und lasse abkühlen. Hierauf stülpe man die Masse auf eine Platte und markiere obenauf einen Kreis von 2 cm oder mehr Durchmesser, übergieße das Ganze mit geklärter Butter und stelle es in einen gut durchwärmten Backofen, bis die Oberfläche ein leichtes Braun angenommen hat. Hierauf entferne man den vorher markierten Deckel, nehme aus dem Innern den größten Teil des Reises heraus, etwa soviel, bis die Wand noch 2—3 cm dick ist; dann füllt man die Höhlung mit Dörrobst aus, das im eignen Saft gekocht wurde, oder mit Pflaumen-, Apfelmus u. dergl., dem man die erforderliche Menge Zucker zugesetzt hat.

An Stelle von Reis kann man auch irgend eine andere gekochte Körnerfrucht nehmen oder eine Zusammenstellung von zwei oder mehreren derselben.

Nur wenn der Reis langsam und sehr trocken gekocht ist, ist er zu vorstehendem Zweck geeignet.

526. 259 g Äpfel oder anderes Obst, 250 g Graupen, die vorher zwei Stunden gekocht waren, etwa 60 g Sago, halbweich gekocht, 125 g Zucker werden miteinander vermischt und gehörig gebacken.

527. Etwa 200 g Äpfel, 125 g Perlgerste, 3 Eiweiß, 50—100 g Zucker, etwas Salz werden zusammen in einer Puddingform in einem heißen Ofen eine Stunde lang gebacken.

528. Man schäle einige Äpfel, entkerne das Kerngehäuse, fülle die Hohlräume mit Kompott oder Mus von Himbeeren oder Erdbeeren aus, belege eine Schüssel mit Teig. Darauf kommen die Äpfel mit kleinen Zwischenräumen, die man mit weichgekochtem Reis ausfüllt. Hierüber wird Zucker gesiebt und dann alles in nicht zu starker Hitze eine Stunde gebacken.

529. Man schäle einige gute Kochäpfel, entferne das Kerngehäuse, ohne sie zu teilen, fülle das Innere mit Zucker und Citronenschale aus und bedecke jeden Apfel mit einem dünnen Teig. Das Ganze kocht man in einem Tuch, oder bäckt es 30 bis 40 Minuten und serviert mit Butter und Zucker, oder mit einer süßen Eiersauce.

530. Man streiche eine Form mit Butter aus (oder bestreue sie gründlich mit Mehl), hierauf belege man sie mit einer dünnen Lage Teig, etwa $^1/_2$ cm dick, und setze das Obst mit Zucker und etwas Wasser hinein. Den Teig schneidet man dicht am Rande der Form ab und bedecke die obere Fläche mit einem Teigstück, das über den Rand hinweggeht, so daß man es über und um denselben herum legen kann, damit nichts von dem Saft herausläuft. Dann lege man ein gut ausgekochtes Tuch über die Fläche und binde es über der Spitze der Form fest zusammen, um das Ganze nachher in kochendem Wasser oder einem Dampftopf ungefähr $1^1/_2$ Stunde zu dünsten.

531. Ein gewöhnlicher Teig wird $^1/_2$ cm dick ausgerollt und Obst, Zucker u. s. w. darauf gelegt. Dann lege man die Zipfel des Teiges nach innen und verbinde sie miteinander, um den Pudding hernach zu kochen. Wird ein Puddingtuch genommen, so tauche man es in heißes Wasser, wringe und schüttele es ordentlich aus, streiche es mit Butter oder Mehl gehörig aus und koche oder dünste den Pudding wie bei Nr. 530.*)

532. Gekochtes Obst, Kompotte, Marmeladen, Obstmus, gehackte Rosinen, Sirup u. dergl. können auf einem dünnen Teig

---

*) Dieser Pudding (in England vielfach Dumpling genannt und sehr beliebt) ist eine der besten Vereinigungen von Obst und Mehlstoffen und giebt ein gesundes, nahrhaftes und billiges Gericht.

ausgebreitet, dann aufgerollt und in einem Tuch gekocht werden. Oder man rolle den Teig dünn aus und schneide ihn in Streifen, etwa 20 cm breit und nach Belieben lang. Hierauf belege man ihn ziemlich dick mit Obst oder dergl., indem man auf jeder Seite ungefähr 2 cm frei läßt, rollt zusammen, schließt die Enden, um dann in einem mit Mehl ausgelegten Tuch oder in einem Netz 1—1½ Stunde je nach Größe zu kochen.

533. Man schneide ungefähr 900 g Brot in ½ cm dicke Streifen, röste sie und weiche sie dann 10 Minuten in kochendes Wasser oder Milch ein. Dann lege man einige Schnitten auf den Boden der Form, fülle mit Rhabarber, Äpfeln oder dergl. aus, wozu Zucker gesetzt wird, und lasse das Ganze bei mäßiger Hitze backen.

534. Man belege eine Form mit dünnem Butterbrote, hierauf bringe man eine Lage Obst und Zucker, dann eine andere Lage Butterbrot, hierauf wieder Obst und so weiter, bis die Form voll ist. Über das Ganze gieße man ein wenig Wasser oder Milch, decke ein Tuch darüber und koche es eine Stunde. An Stelle von Butterbrot können Brotkrumen genommen werden.

535. Bestreiche eine Schüssel mit Butter, lege 250 g geschnittene Äpfel oder dergl. mit ungefähr 50 g Zucker hinein, nebst zwei Löffel Wasser, wenn nötig, und bedecke mit etwa 200 g Brotkrumen. Hierauf folgt eine andere Lage Obst, Zucker und Wasser, das man wieder gleichmäßig mit Brotkrumen bedeckt, worauf man etwas Zucker siebt. Das Ganze ist ¾ Stunde bei mäßiger Hitze zu backen. Es ist rätlich, den Pudding mit einem Teller oder dergl. zu bedecken, bis er halbgar ist, damit die Oberfläche nicht zu hart und trocken werde.

Man kann übrigens anstatt Brotkrumen auch gekochten Reis, Kuchen, Biskuit, oder dergl., in Krumen geriebene Kartoffeln, Maccaroni, Sago und anderes nehmen.

536. Man nehme ungefähr 200 g geriebene Rinde von leichtem, altbackenem Brot, ebensoviel gestoßenen Zucker, eine Kleinigkeit Salz, etwa 250 g Äpfel, geschält, ausgebohrt und geviertelt, Saft und geriebene Schale von Citronen.

Man mische die Krumen, etwas Salz und die Hälfte des Zuckers gut durcheinander, bringe die Äpfel in ziemlich dichten Lagen in eine tiefe Puddingform, die etwa ¾ Liter faßt, und streue den anderen Zucker, den Saft und die Citronenschale

dazwischen. Hierauf verteile man die Brotkrumen leicht und gleichmäßig, drücke sie nachher etwas zusammen, siebe Zucker darüber, und wische den Rand der Form rein ab und backe den Pudding in ziemlich starker Hitze $^3/_4$ Stunde oder länger.

Man kann auch Krumen zwischen die Obstlagen streuen.

537. Man koche 570 g reife rote Stachelbeeren, bis sie platzen, treibe die Masse durch ein rauhes Sieb, wodurch man etwa $^1/_2$ Liter Saft erhält, dem man 3 gutgeschlagene Eier, etwa 50 g Butter, etwas Zucker und Brotkrumen zusetzt. Das Ganze rühre man gut durcheinander und backe es wie oben.

538. 125 g geriebene Äpfel oder grüne Stachelbeeren, die man kocht und durch ein Sieb treibt, ca. 100 g Brotkrumen, 50 g Zucker, ein Ei, zwei Eßlöffel voll Milch, etwas geriebene Citronenschale nebst etwas Saft menge man gut durcheinander, schütte die Mischung in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel oder Form und koche den Pudding in dem Reiskocher ungefähr 1 Stunde oder backe ihn im Ofen. Wenn fertig, gieße man eine süße Sauce darüber.

Man kann bei diesem Pudding das Verhältnis der Brotkrumen, Eier u. s. w. nach Belieben ändern, um dadurch je nach Geschmack verschiedene neue Arten zu schaffen.

539. Zuthaten: 250 g Äpfel, 250 g Brotkrumen, 250 g Johannisbeeren, 250 g Zucker, 5 gut geschlagene Eier, oder: 250 g Äpfel, 125—250 g Brotkrumen, etwa je 50 g getrocknete Johannisbeeren oder Korinthen und Rosinen, 125 g Zucker, 4 oder 5 Eier, die geriebene oder ganz fein geschnittene Schale einer Citrone.

Man hacke die Äpfel ganz klein, füge Brotkrumen, Korinthen, Rosinen, Zucker und Citronenschale zu, dann die gutgeschlagenen Eier. Hiernach koche man den Pudding 3 Stunden in einer gut mit Butter ausgestrichenen Schüssel oder im Reiskocher oder backe ihn bei mäßiger Hitze und serviere ihn mit einer süßen Sauce. Man kann anstatt der Äpfel andere Obstarten nehmen und vielleicht 125 g Butter zusetzen.

540. Erforderlich sind 1 kg rote Johannisbeeren und Himbeeren gemischt, 500 g Zucker.

Man mische Obst und Zucker, fülle eine Puddingschüssel abwechselnd mit Lagen Obst und Brotschnitten (ohne Kruste) und

schließe mit einer Lage Obst ab. Der Pudding muß nahezu 1 Stunde backen.

541. 250 g gehackte Äpfel, 125 g geriebene Kartoffeln, 125 g Zucker, 4 Eier werden gequirlt und durchgeseiht, mit etwas Citronenschale versetzt und in eine Form gebracht. Backzeit: $^1/_2$ Stunde.

542. Man schlage 2 Eier, schneide 250 g Feigen in schmale Streifen und koche sie wie Seite 109 angegeben. Dann menge man sie mit den Eiern, 125 g Zucker, 250 g geriebenem Brote, 125 g Butter und etwas Citronenschale gut durcheinander und koche oder dämpfe den Pudding in einer Form oder Schüssel.

543. Man mische je 2 Handvoll Weizen- und Maismehl, etwa 50 g Brotkrumen, 4 kleingeschnittene Äpfel, 125 g gewaschene und ausgelesene Johannisbeeren, 125 g Sultaninen, 50 g Zucker, etwas Citronat und Citronenschale, setze ein ganz klein wenig Wasser zu und rühre alles gut durcheinander. Der Teig kommt dann in eine Schüssel, Puddingform oder ein fest zuzubindendes Tuch und muß darin 2—3 Stunden kochen.

544. Schneide 4 oder 5 Äpfel einmal durch und entferne das Kerngehäuse, aber nicht die Schalen. Quirle 2 Eier und setze sie zu einer Tasse voll Mehl, das mit $^1/_2$ Liter Milch gut verrührt wurde. Diesen Teig gieße man in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder Schüssel, lege die Äpfel mit der Schale nach oben hinein, gebe einige Stück Butter darüber, sowie etwas Citronat oder dergl. Man backe das Ganze eine Stunde in mäßig warmem Ofen und serviere mit gestoßenem Zucker, der darüber gesiebt wird.

545. Man schäle und höhle sechs gute Kochäpfel aus, fülle dann die Hohlräume mit Zucker, setze sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und gieße darüber einen schönen, leichten Eierteig (s. Nr. 544), um nachher bei mäßiger Hitze zu backen.

546. Man nehme 250 g Pflaumen oder Johannisbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber oder geschnittene Äpfel, 250 g Mehl, $^1/_2$ Liter Milch, 4 Eigelb, 2 Eiweiß, etwas Backpulver und Salz.

Man vermische das Backpulver gut mit dem Mehl, setze das Salz zu und soviel Milch, bis man einen steifen Teig hat, den man gehörig verarbeitet, wonach man die gutgequirlten Eier sowie den Rest der Milch zusetzt. Dann lege man das Obst in eine vorbereitete

Schüssel, gieße den Teig darüber oder rühre das Obst in den Teig und backe nachher bei mäßiger Hitze. Man kann den Pudding auch in einem Tuch $1^1/_2$ Stunden lang kochen oder in einer Schüssel $^1/_4$ Stunde länger. Man serviert mit einer Sauce aus Zucker, geschmolzener Butter und Citronensaft.

547. Man fülle eine Form, die etwa $^3/_4$ Liter hält, mit Obst und gieße über dasselbe einen Teig, den man aus 4 Eßlöffel Mehl, 2—3 Eiern und $^1/_4$ Liter Milch angerührt hat. Danach binde man ein mit Butter oder Mehl eingeriebenes Tuch darüber und koche den Pudding etwa $^5/_4$ Stunden.

Äpfel, die man schält, entkernt, halbiert und mit einem guten Teig mengt, geben einen ausgezeichneten Pudding zum Backen; ebenso rote Johannisbeeren, Kirschen und die verschiedenen Sorten Pflaumen.

548. Ein oder zwei gute Eßkürbisse werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, darüber wird etwas Schnee gegossen, worauf man es in den Backofen stellt, bis der Kürbis weich ist. Hierauf läßt man ihn erkalten und schlägt 2—4 Eier darüber, und giebt noch etwas frische Milch, Zucker und Butter dazu. Dann backe man 20 Minuten. Vorher kann man auch 2 Eßlöffel feine Brotkrumen zusetzen.

Puddinge aus Körnerfrüchten.

Getreide und Hülsenfrüchte können, nachdem man sie in Wasser oder Milch weichgekocht hat, zu Puddingen verwandt werden, indem man ein wenig mehr Wasser oder Milch, Zucker und vielleicht ein paar Körner Salz zusetzt. Das Ganze kann dann in eine mit Butter bestrichene Form gethan und bei mäßiger Hitze gebacken, oder in dem Reiskocher gekocht werden. Die Bestandteile können auch miteinander gemengt und in einen Ofen gestellt werden, ohne die Körner weich zu kochen, aber es ist doch besser, dies vorher zu thun.

Will man keine Milch und Eier verwenden, so wasche und lese man die Körner gut aus und setze sie mit so viel Wasser bei, als sie etwa aufsaugen können, dazu eine Prise Salz. Man läßt so lange kochen, bis alles weich und das Wasser aufgesaugt ist; dann füge man gut ausgelesene Korinthen oder Rosinen hinzu und stürze alles in eine gut mit Butter bestrichene Form, die man mit einem Tuch schließt und eine Stunde kochen läßt. Man kann auch Äpfelabschnitte anstatt der Beeren nehmen.

Sago, Tapioka und alle Körnerarten soll man waschen und eine Stunde oder länger einweichen, ehe sie zu Pudding genommen werden, um einen etwaigen erdigen oder sonstigen unangenehmen Geruch zu entfernen.

Zu 250 g Reis nehme man etwa 2 Liter Milch, zu Gerste etwas mehr. — Man kann auch Butter, Sahne, Eier, Citronenschale und dergleichen zusetzen, um das Ganze zu bereichern, und ferner lassen sich die verschiedentlichsten Zusammenstellungen durch Hinzufügen von Obst und Beeren erzielen. Auch kann man 2 Arten Körner miteinander mischen, z. B. 2 Teile Reis und 1 Teil Graupen, 2 Teile Reis und 1 Teil Linsen. Ferner kann man noch Mischungen mit geweichtem Brot oder Brotkrumen vornehmen.

549. Reis-Pudding. — Man kann nach vorstehenden allgemeinen Angaben verfahren oder man lasse 2 große Eßlöffel voll Reis in $^1/_4$ Liter Milch aufkochen, setze etwa 50 g Butter und ca. $^1/_4$ Liter Sahne zu, um dann einmal aufwallen zu lassen. Darauf lasse man abkühlen und schlage das Gelbe von 4 sowie das Weiße von 2 Eiern gut gequirlt dazu, auch nach Belieben etwas Zucker, Citronenschale oder ein ähnliches Gewürz. Man kann auch Rosinen oder Korinthen zusetzen.

Hierauf bestreiche man einige kleine Formen mit Butter, fülle sie dreiviertel, nachdem man den Boden mit Citronen- oder Orangen-Marmelade ausgelegt hat. Bei mäßiger Hitze backe man dann $^3/_4$ Stunde und serviere mit einer süßen Sauce.

550. Reis-Pudding mit Brotzusatz. (Vorzüglich.) — 1 Tassenkopf voll Reis wird mit 4 Tassen Milch im Reiskocher zu einem steifen Brei gekocht, auch ein Rest Milchreis vom vorhergehenden Tage kann dazu verwendet werden; dann rührt man einen Stich Butter zu Sahne, fügt Zucker nach Geschmack, etwas Citronenschale, 4 Eigelb und 4 Tassen geriebenes Schrotbrot hinzu, eine Handvoll gebrühte Korinthen kann man auch nehmen, zieht den Schnee der 4 Eier lose durch die Masse und kocht den Pudding 2 Stunden im gut mit Butter ausgestrichenen und mit Semmelbrösel bestreuten Reiskocher. Fruchtsauce oder Obst dazu.

551. Pudding aus Reis und Tapioka. — Zwei Eßlöffel Reis werden in Wasser weich gekocht, man giebt eine Prise Salz zu und läßt dann langsam auskochen, bis der Reis trocken weich ist. Hierauf stülpe man ihn in eine Kasserolle, setze 50 g Butter, 4 Eßlöffel voll gut gewaschene Tapioka, $^1/_2$ Liter Milch, Zucker

nach Belieben und zwei Eier hinzu, rühre alles durcheinander, um das Ganze sodann in einer mit Butter bestrichenen Form eine Stunde kochen zu lassen.

552. Pudding aus Reis und Linsen (oder Erbsen u. s. w.). — Man nehme je 2 Eßlöffel Reis oder Linsen, annähernd $^1/_4$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Zucker, 2—3 Tropfen Mandel-Extrakt. Reis und Linsen lasse man in Milch oder Wasser 20 Minuten kochen, setze dann Zucker, Milch u. s. w. hinzu und backe 20 Minuten.

Man kann auch nur $^1/_3$ Linsen zu $^2/_3$ Reis nehmen.

553. Pudding aus Perlgerste. — Zuthaten: 125 g Perlgerste, 2—3 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Theelöffel Salz, 1 Liter Milch.

Zuerst läßt man die Gerste ein paar Stunden lang in kaltem Wasser aufquellen, gießt das Wasser ab, setzt Zucker und Milch hinzu und läßt das Ganze langsam 2—3 Stunden kochen und nachher bei mäßiger Hitze backen. Will man einen etwas reicheren Pudding haben, so nehme man ihn aus dem Ofen, sobald er nahezu gar ist, rühre etwa 50 g Butter hinein, sowie 2—3 Eier, und lasse ihn im Backofen ausbacken.

554. Mondamin-Pudding. — Man mischt 4 Tassen Mondamin, 1 Eßlöffel Butter, 1 Prise Salz, Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron, 2 Theelöffel Cremortartari, so daß ein dünner Teig entsteht. Rosinen und Mandeln kann man auch dazu thun. Man vermengt alles gut und füllt eine vorgerichtete Form damit und bäckt den Pudding 2 Stunden; oder kocht ihn im Dampftopf 3 Stunden. Fruchtsauce dazu.

555. Bohnen-Pudding. — Zuthaten: $^1/_4$ Liter Bohnen, 2 Eßlöffel Brotkrumen, 4 Eier, etwas Petersilie, eine halbe Tasse Milch, ein Eßlöffel Oliven-Öl oder 50 g Butter, auch etwas Sahne können zugesetzt werden.

Die Bohnen läßt man in kaltem Wasser mehrere Stunden aufquellen, setzt sie mit kaltem Wasser bei und läßt sie ganz weich kochen, verreibe sie mit Milch und treibe sie durch ein feines Sieb, damit die Schalen zurückbleiben. Dann füge man feingeschnittene Petersilie, die Brotkrumen, Eier, das Öl oder die Butter und etwas Salz hinzu, um alles in einer mit Butter ausgestrichenen Form backen zu lassen und mit einer braunen Buttersauce zu servieren.

556. Hirse-Pudding. — Zuthaten: 125 g Hirse, $^3/_4$ Liter Milch, 3 Eier, 2—4 Eßlöffel Zucker. — In der Hälfte der Milch läßt man die Hirse 12 Stunden lang aufquellen, setzt dann die andere Hälfte hinzu, nebst den Eiern und 3 Tropfen Mandel-Extrakt, und bäckt in mäßiger Hitze.

Oder nachdem die Hirse gewaschen und aufgequellt ist, koche man sie ganz weich, setzt den Zucker zu und, wenn nahezu erkaltet, schlägt man die Eier hinein und läßt den Pudding backen.

Brot-Puddinge.

Dieselben können auf verschiedene Weise hergestellt werden:

1. kann man viereckige Stücke Brot und Kuchen mit der Puddingmasse tränken;

2. legt man Schnitten oder Würfel aus Brot, Kuchen oder Semmel mit oder ohne Butter in eine flache Schüssel und begießt sie mit einer Pudding-Mischung, und

3. kann man Krumen von Brot und dergl. durcheinander mischen und in einem Tuch kochen oder im Reiskocher oder einer Form kochen oder backen.

Brot-Puddinge sind ohne Eier sehr wohlschmeckend, in diesem Fall muß man aber nicht mehr Milch nehmen, als ausreichend ist, die verschiedenen Bestandteile zu mischen, und der Pudding muß bei schneller Hitze lange gekocht werden, je nachdem 3 bis 5 Stunden.

Hierbei beachte man, daß man keine heißen Flüssigkeiten über Brotkrumen oder dergl. gieße, um sie aufzuweichen, weil der Pudding sonst zu schwer wird. Man thut vielmehr besser, zum Aufweichen der Krumen zuerst einen Teil der Flüssigkeit kalt zu nehmen und den anderen gekocht nachzugießen.

Statt den Pudding durch Hefe oder Backpulver leichter und luftiger zu machen, kann man auch gemahlenen Reis oder eine mehlige Kartoffel, die heiß zerrieben und mit einem Löffel Milch zu einem Teig gerührt wird, zur Lockerung der Masse nehmen. Auch kann man als Hebemittel $^1/_2$ Theelöffel doppeltkohlensaures Natron und doppelt so viel Cremortartari zusetzen.

557. Streiche eine Form gehörig mit Butter aus und belege Boden und Seite dick mit Rosinen, getrockneten Johannisbeeren oder Kirschen, wobei man ein beliebiges Bild auslegen kann; hierauf kommen Scheibchen von Brot, Kuchen, Semmel oder ähnlichem Backwerk, bis die Form zu $^3/_4$ voll ist, dazwischen kann

man einige Rosinen streuen. Dann gießt man Milch oder Milch und Sahne gemischt darüber, bedeckt das Ganze mit Schreibpapier, das man mit Butter bestrichen hat, und binde es in ein Puddingtuch, um es $^1/_2$ Stunde zu kochen oder 45 Minuten zu dämpfen.

Die Flüssigkeit muß man nicht auf einmal darauf gießen, damit das Brot einen Teil absorbieren kann, ehe der andere zugegossen wird. — Will man den Pudding backen, dann muß die Masse 2 Stunden durchziehen, ehe man ihn und zwar bei mäßiger Hitze in den Backofen stellt.

558. Zuthaten: 500 g Brot oder trockene Semmel, 125 g Zucker, 125—250 g Rosinen, 50 g Butter, 3 Eier.

Das Brot wird 1—2 Stunden in kalter Milch oder Wasser eingeweicht, indem man einen Teller oder dergl. darüber deckt, um es immer unter der Flüssigkeit zu halten, die das Brot immer bedecken muß. Hat man Wasser genommen, dann muß man dasselbe, nachdem das Brot ganz durchgeweicht ist, auspressen. Die Masse giebt man dann wieder in die Schüssel, setzt einen Theelöffel voll Mehl und die anderen Teile zu, rührt alles mit einem hölzernen Löffel gehörig durcheinander und bäckt dann $1^1/_2$ Stunden in einer mit Butter ausgestrichenen Form. Natürlich kann man nach Belieben auch etwas Citronenschale zusetzen.

559. $^1/_8$ Liter Milch wird gekocht und über 125 g Krumen gegossen, 50 g Sago zweimal gewaschen und auch $^1/_8$ Liter Milch, aber kalt, zugesetzt; hierauf quirle man 2 Eier in die Masse und verarbeite diese gehörig, wobei 50 g Zucker und etwas feingewiegte Citronenschale zugesetzt werden. Der Pudding wird in einer Form etwa 20 Minuten gebacken oder eine Stunde gedämpft.

560. Man fülle $^1/_4$ Liter süße Sahne mit geriebener Citronenschale, 125 g Zucker und einer Messerspitze voll Salz in eine Kasserolle, lasse die Sahne ein paarmal aufsieden und gieße sie heiß über 500 g Brotkrume oder Semmelkrume, die man in eine andere Kasserolle legt, decke die Kasserolle zu und lasse das Brot eine volle Stunde in der Sahne weichen. Nun rühre man 4 ganze Eier zu Brot und Sahne, streiche den Dampftopf mit Butter aus, bringe die Masse hinein, koche den Pudding eine Stunde lang, stürze ihn dann aus und übergieße ihn mit einer Wein- oder Fruchtsauce.

561. Brotpudding von Schrotbrot. — Zu 1 Eidick flaumig gerührter Butter rührt man nach und nach 4 Eidotter, 2—3 Eßlöffel süße und einige bittere gehackte Mandeln, etwas Citronengelb, 4 Eßlöffel Zucker, 2 Tassen oder etwas mehr geriebenes Schrotbrot und zuletzt den Schnee der 4 Eier. Auch können gut abgebrühte Rosinen oder Korinthen zugegeben werden. Er wird im Dampftopf 2 Stunden gekocht und mit einer beliebigen Fruchtsauce zu Tisch gegeben.

562. Nudel-Pudding. — Erforderlich sind 125 g Nudeln, $^1/_2$ Liter Milch, der man $^1/_4$ Liter Sahne zusetzen kann, 100 g Zucker, 4 Eigelb, 30 g Butter.

Die Nudeln werden in Milch ziemlich aufgekocht, in eine Kasserolle geschüttet und Butter, Zucker und Salz zugesetzt. Dann läßt man etwas abkühlen und setzt das Eigelb gehörig verquirlt zu. Vor dem Backen kann man noch eine dünne Lage Teig überlegen oder, ehe man in den Ofen schiebt, einige Apfelschnitte oder ähnliches Obst zusetzen. In einer Kasserolle muß der Pudding eine Stunde kochen.

563. Maccaroni-Pudding. — Zuthaten: 125 g Maccaroni, $^1/_2$ Liter Milch, der man etwas Sahne zusetzt, 4 Eier und 125 g Zucker.

Oder: 125 g Maccaroni, $^1/_8$ Liter Sahne, ein ganzes Ei und 2 Eigelb, etwas Salz und 3 Eßlöffel zerriebener Käse.

Man kocht die Maccaroni nahezu weich, setzt die anderen Bestandteile zu, rührt gut durcheinander und kocht den Pudding eine Stunde.

564. Tapioka-Pudding. — Zuthaten: 50 g Tapioka, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 30 g Butter, Zucker nach Belieben, $^1/_2$ Liter Milch.

Die Tapioka wird im Mörser zerstampft und dann langsam in der Milch aufgekocht; die Eier werden zu Schnee geschlagen und ihnen Butter und Zucker zugesetzt. Diesen Teig rührt man in die heiße Tapioka und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

565. Tapioka-Pudding anderer Art. — Zuthaten: 1 Eßlöffel voll Tapioka, 250 g Brotkrumen und einige Zwiebeln.

Man kocht die Tapioka in etwas weniger als $^1/_2$ Liter Wasser, bis sie sich gelöst hat, setzt die anderen Bestandteile nebst etwas Salz unter Rühren zu, und bäckt in einer mit Butter ausgestrichenen Form. Die Zwiebeln müssen vorher gekocht werden.

566. Hafermehl-Pudding. — Zuthaten: 250 g Hafermehl, 1 Liter Milch, 2 Eier, etwas Salz.

Die Milch wird kochend über das Hafermehl gegossen, und dieses läßt man eine ganze Nacht aufquellen. Zur Fertigstellung schlägt man zunächst die Eier hinein, nimmt eine Form, die durch den Teig gerade ausgefüllt wird, und bindet sie nach dem Ausfüllen fest zu. Kochzeit: $1^1/_2$ Stunden. — Diesen Pudding kann man nach dem Erkalten in Stücke schneiden, röſten und als Haferkuchen verzehren.

567. Pudding von Mehl. — Man rühre $1^1/_2$ Liter Mehl, $1^1/_4$ Liter Milch, 10 Eidotter, den Schnee von 5 Eiweiß, eine geriebene Citronenschale, eine geriebene Muskatnuß und Zucker nach Geschmack gut durcheinander, lasse die Masse 3 Stunden lang in einer Serviette kochen und serviere den Kloß mit einer Johannisbeersauce.

568. Pudding von Sago. — 250 g gereinigter Sago werden mit $^1/_2$ Liter Milch recht dick ausgequollen. Wenn er erkaltet ist, reibe man 150 g Butter zu Sahne, rühre 2 ganze Eier, 4 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, 125 g Zucker, ein paar Löffel weiß geriebener Semmel und den Sago darunter, vermische die Masse mit dem steifen Eiweißschnee, koche sie in einer Form $1^1/_2$ bis 2 Stunden und setze eine Fruchtsauce zu.

569. Pudding von Gries. — Man lasse Gries in Milch zu einem steifen Brei ausquellen, nehme auf 125 g Gries 125 g Butter und reibe diese zu Sahne, dazu reibe man 6 Eigelb mit dem zu Sahne geschlagenen Schnee, Zucker, abgeriebene Citronenschale, Salz und geriebene Semmel, ebenso noch den gequollenen Gries. Den Teig fülle man in den Dampftopf und lasse ihn eine Stunde kochen. Als Sauce kann man eine Kirsch- oder Hagebuttensauce nehmen.

570. Pudding von Semmel. — Man reibe 6—8 Semmeln oder Zwieback, rühre 125 g Butter zu Sahne, füge 5 Eidotter mit dem Schnee des Eiweißes, Zucker, Citronenschale, etwas Salz und die geriebene Semmel hinzu, rühre alles tüchtig durcheinander, thue die Masse in den Dampftopf und lasse sie $1^1/_4$ Stunde kochen. Man serviere ihn mit Obst.

571. Feiner Biskuit-Pudding. (Sehr gut.) — 500 g Zucker, 6 Eigelb, der Saft und die Schale einer Citrone, 125 g Kraftmehl werden zusammen $^1/_2$ Stunde gerührt, dann zieht man den

Schnee der 6 Eiweiß lose unter die Masse; der Dampftopf wird mit Butter ausgerieben und mit Semmelbrösel bestreut und die Masse sofort hineingefüllt und $1^1/_2$ Stunden gekocht. Einige Löffel Mehl kann man zur Masse zugeben. Eine Frucht- oder Vanillinsauce dazu.

572. Kartoffel-Pudding. — 250 g gekochte und zerriebene Kartoffeln, 1—4 Eier, 50 bis 100 g Zucker, etwa 50 g Butter, etwas Citronenschale und Salz werden gut durcheinander gerührt und in einer Schüssel gebacken. — Man kann auch $^1/_2$ Tasse Milch zusetzen und statt Zucker und Citronenschale etwa 30 g geriebenen Käse nehmen. Dieser Pudding ist, kalt genossen, auch wohlschmeckend, auch kann man die Masse zu kleinen Küchelchen in der Pfanne backen.

573. Kartoffel-Pudding anderer Art. — Man reibe 250 g zu Sahne geriebene Butter, 6 Eidotter, Zucker, abgeriebene Citronenschale und etwas Salz nach derselben Richtung gut zusammen. Dann reibe man noch 250 g abgekochte, feingeriebene Kartoffeln und 250 g Semmelbrösel mit dieser Masse durch, setze den Schnee von Eiweiß dazu, schütte alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und lasse es bei mäßiger Hitze backen.

574. Pudding aus weißen Rüben. — 125 g weiße Rüben werden gekocht und das Wasser ausgepreßt; 125 g Brotkrumen, 2 Eigelb und etwas Sahne sind fernere Bestandteile. Die Rüben werden durch ein Sieb geschlagen und die anderen Teile zugesetzt, nebst etwas Zucker oder Salz, je nachdem man den Pudding süß haben will oder nicht. Dann wird das Ganze tüchtig gerührt und in einer mit Teig ausgelegten Schüssel bei mäßiger Hitze gebacken. Man kann auch gekochten Reis oder Reismehl zusetzen, und Rüben und Kartoffeln oder Kartoffeln, Bohnen und Reis in gleicher Weise verwenden.

575. Pudding aus grünen Bohnen. — Zuthaten: 1 Liter grüne Bohnen, 2 Eßlöffel Sahne, 2 Eigelb. — Die Bohnen werden ganz weich verkocht, dann zerdrückt und mit etwas Salz durchgeschlagen, damit die Schalen zurückbleiben. Die Eier werden gehörig zerquirlt und nebst der Sahne mit den Bohnen verrührt. Dann kocht man alles eine Stunde in einer Form und serviert es mit einer Petersilien-Sauce oder dergl. Man kann ein lebhafteres Grün durch Zusatz von 2 Eßlöffel gekochtem und kleingeschnittenem Spinat erzielen.

576. Spargel-Pudding. — Man schäle 60 Stück Spargel, wasche sie schnell, schneide sie in 2 cm lange Stückchen, die harten ausgeschlossen, dann schlage man eine Sauce aus 6 Eiern, $^1/_8$ Liter Milch, zerlassener Butter, 4 Löffel Mehl und Salz und rühre den rohen Spargel darunter, das Ganze immer weiter schlagend, bis es ganz durchgemischt ist; dann fülle man eine Puddingform damit und stelle sie bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe in siedendes Wasser und lasse den Pudding 2 Stunden kochen. Wenn er fertig ist, stürze man ihn auf eine Schüssel und umgebe ihn noch mit frischen Butterstückchen.

577. Pudding von Blumenkohl. — Man mache eine Sauce aus 1 Löffel voll in Butter weißgeschwitztem Mehl und $^3/_4$ Liter süßer, kochender Sahne; nehme dieselbe vom Feuer und schlage sie so lange, bis sie abgekühlt ist, dann rühre man darin 10 Eigelb, etwas Zucker, Salz und den Schnee der Eier gut untereinander. Hierauf streiche man eine Puddingform recht mit Butter aus, streue geriebene Semmel darüber und fülle nun den wie oben zubereiteten, gut gekochten und entwässerten Blumenkohl, die Blumen stets nach unten, in dichter Weise bis $^3/_4$ der Höhe in die Form; übergieße nachher das Ganze mit obiger Sauce, bedecke die Form und lasse den Pudding gegen eine Stunde lang mit derselben in kochendem Wasser weich kochen. Man serviere ihn mit einer Buttersauce.

578. Pilz-Pudding. — Zuthaten: $^1/_2$ Liter gute Pilze (Steinpilze), 250 g Brotkrumen, 50 g Butter. Letztere wird mit den Krumen verrührt, etwas Salz zugesetzt und so viel Wasser, daß die Krumen ausreichend aufweichen können. Dann werden die Pilze in kleine Stückchen geschnitten und darunter gemengt.

Hierauf legt man den Dampftopf mit Teig aus, bringt dahinein die Puddingmasse und deckt mit einer Teiglage zu; man kocht ihn $1^1/_2$ Stunden lang oder bäckt ihn.

579. Einfacher Schwamm- oder Biskuit-Pudding. — Ein Eidick Butter wird zu Sahne gerührt, dann setzt man hinzu: 2 Eidotter, einige Löffel Zucker, $^1/_2$ Theelöffel Vanillin, $^1/_2$ Tasse Milch, 2 Tassen Mehl, 1 gestrichener Theelöffel doppeltkohlensaures Natron, zweimal so viel Cremortartari, zuletzt der Schnee der 2 Eier. In dem mit Butter bestrichenen und mit Semmelbrösel bestreuten Dampftopf wird er 2 Stunden gekocht. Man kann auch Mandeln und Korinthen nach Geschmack der Masse zusetzen.

580. Pudding von Kartoffelmehl. — Man setze reichlich $^1/_4$ Liter Milch, 200 g Butter, 200 g Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone in einer Kasserolle aufs Kohlenfeuer. Beginnt die Milch warm zu werden, so streue man 200 g Kartoffelmehl unter stetem Umrühren in die Milch, wodurch ein fester Teig sich bildet, den man so lange rühren muß, bis er von selbst von der Kasserollenwand sich löst. Nun lasse man ihn kalt werden, lege ein Stück davon in einen Reibeasch, schlage einige Eier dazu, rühre alles untereinander, bis 6 Eier nach und nach dicht gebunden sind. Weiter füge man noch den Schnee von 6 Eiweiß dazu sowie etwas Salz, und rühre fort, bis der Teig fertig geworden. Man koche ihn im Dampftopf und lasse ihn eine Stunde kochen.

Um die dazu nötige Sauce zu erhalten, koche man 125 g Sago eine kurze Zeit in einem Topfe, so daß er nicht anbrennt, schütte ihn dann in einen größeren Topf und lasse ihn mit Zucker und Citronenschale zugedeckt langsam kochen. Den Sago kann man auch mit etwas Wein aufsetzen.

581. Pudding von Kastanien. —

a) 500 g Kastanien schäle man und brühe die Haut ab, dünste sie mit wenig Milch und einer halben Stange Vanillin weich und drücke alles durch ein Sieb.

b) Von 10 g Kartoffelmehl und $^1/_8$ Liter Sahne oder Milch und ein wenig Butter rühre man einen dicken, glatten Brei ab.

c) Dann rühre man 150 g Butter zu Sahne, rühre nach und nach 150 g Zucker, 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 10 Stück feingestoßene bittere Mandeln darunter.

Nun rühre man erst a mit b, dann aber diese mit c gut durcheinander, mische alles mit steifgeschlagenem Eiweißschnee und koche den Kloß im Dampftopf $1^1/_2$ bis 2 Stunden lang.

Es eignet sich sehr gut eine Fruchtsauce dazu.

582. Pudding von Mohn. — Man weiche 250 g weißen Mohn 12 Stunden lang in kaltem Wasser, wasche ihn, gieße mehrmals das Wasser ab, das letzte Mal recht gründlich, und reibe ihn nun in einem Reibenapf ganz fein zu einem dicken Brei und zwar anfangs ganz trocken und später erst unter Zusatz von etwas Rosenwasser und Milch. Hierauf rühre man 125 g Butter zu Sahne, thue 125 g Zucker, 4 Eidotter, ein paar gestoßene bittere Mandeln, Citronenschale, 100 g geriebene Semmel und den Mohn

dazu, mische den sehr steif geschlagenen Eiweißschnee darunter und koche den Serviettenkloß 1½—2 Stunden.

Hierzu eignet sich eine Milch- oder Weinsauce.

583. Brüh-Pudding. — Man bringe ½ Liter Milch, 150 g Butter und 86 g Zucker in einer Kasserolle aufs Feuer. Wenn alles gekocht, schütte man noch 150 g Mehl hinein und rühre das Ganze so lange, bis die Masse steif wird, worauf sie kalt werden muß. Nun rühre man 70 g Zucker mit 6 Eidottern gehörig durch, schlage Eierschnee, rühre beides mit der obigen Masse zu einem Teige zusammen, und lasse diesen 1½ Stunde im Dampftopf kochen. Hierauf spicke man den Pudding mit länglich geschnittenen Mandeln und serviere ihn mit einer Himbeersauce.

584. Kabinetts-Pudding. — 125 g Kartoffelmehl rühre man mit ¼ Liter Milch und 10 g Butter zu einem steifen Brei. Dann rühre man 15 g Butter zu Sahne, füge nach und nach 8 Eidotter, 200 g Zucker, den abgekühlten Brei, 100 g zerbröckelte bittere Makronen, abgeriebene Citronenschale, 15 g gereinigte Sultaninrosinen, 10 g Korinthen, 10 g würflig geschnittenes Citronat und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiße darunter, und koche den Pudding 1½ Stunde in einer Form.

585. Schokoladen-Pudding. — 200 g Butter werden zu Sahne gerührt, 8 Dotter, 125 g Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 150 g geriebenes recht schwarzes Brot und ⅓ Theelöffel Vanillin nach und nach darunter gerührt, mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß vermischt und 1½ Stunde in einer Form gekocht.

586. Pudding von saurer Sahne. — Auf 4 Personen nehme man 6 Löffel saure Sahne, rühre sie mit 6 Eigelb, Zucker, gereinigten und gewaschenen Korinthen, etwas Salz, 6—8 geriebenen Semmeln, dem Schnee von 4 Eiweiß gut zusammen, und lasse alles im Dampftopf kochen.

587. Käse-Pudding. — Zuthaten: 125 g zerriebener Käse, 4 Eier (das Weiße und Gelbe besonders zerquirlt), 1 Eßlöffel Mehl, etwa ½ Liter Milch, 30 g Butter und etwas Salz.

Man rühre das Mehl mit etwas kalter Milch an, löse die Butter in dem Rest der Milch auf und gieße sie kochend über den Mehlteig. Dann setzt man den Käse und das Eigelb zu,

das Eiweiß aber erst unmittelbar, bevor der Pudding in den Backofen kommt. — Der Pudding braucht nicht sehr lange zu backen.

588. Eierteig-Pudding. — Zuthaten: 125 g Mehl, $^1/_4$ bis $^1/_2$ Liter Milch oder Sahne oder eine Mischung der beiden, 1 bis 4 Eier, Zucker und Butter kann man nach Belieben je 50—100 g zusetzen, außerdem Rosinen und Korinthen; überdies kann man auch eine Prise Salz und statt der Milch Wasser nehmen.

Man quirle die Eier, bis das Weiße und Gelbe gleichmäßig gemischt sind, rühre die Milch nach und nach mit einem hölzernen Löffel hinein, gieße von dieser Flüssigkeit ungefähr den vierten Teil in das Mehl und verrühre es mit diesem zu einem kalten Teig. Dann wird nach und nach der Rest der Flüssigkeit unter Rühren zugesetzt und mit dem Rühren ungefähr $^1/_4$ Stunde lang fortgefahren.

Mit dem nun erhaltenen dünnen Teig füllt man den Dampftopf, in welchem man ihn $1^1/_2$—2 Stunden kochen läßt; er darf nicht auseinanderfließen.

Man kann den Pudding auch in einer Schüssel oder Form, die zu $^3/_4$ gefüllt wird, 15 Minuten oder mehr, je nach Größe, backen, um ihn nachher mit Kompott oder einer süßen Sauce oder einer Buttersauce zu servieren.

Anstatt Weizenmehl kann man auch Hafermehl, Maismehl, Reismehl oder dergl. nehmen. $^1/_4$ Liter Flüssigkeit reicht aus für einen gekochten Pudding, während ein gebackener viel dünner angerührt werden muß. Nimmt man Milch für einen gebackenen, dann reicht 1 Ei aus.

589. Kalter roter Pudding. — $3^1/_2$ Liter Rotwein, $^1/_2$ Liter Himbeersaft, $^1/_3$ Liter Wasser werden zusammen gekocht; dazu kommen $^1/_3$ Tassenkopf eingeweichte Stärke und 5 Eigelb. Es wird alles tüchtig gerührt. Den Schnee der 5 Eier giebt man darunter und kocht den Pudding im Dampftopf, nachdem dieser mit Butter ausgerieben, gar.

X. Kuchen, Torten und ähnliche Speisen.

Man hüte sich, dem Kuchen und allen ähnlichen Speisen zu viel Eier und Butter zuzusetzen, da sie dann schwer und ungesund werden. Man nehme also lieber weniger von diesen Zuthaten, als in nachstehenden Rezepten angegeben, nie aber mehr. Als Ersatz für Hefe wird vielfach doppeltkohlensaures Natron und Cremortartari angewendet, man hat dabei den Vorteil, daß das Gebäck nicht erst zu „gehen" braucht, ein Mißlingen ist bei Anwendung dieses Hebemittels gänzlich ausgeschlossen. Der Geschmack ist jedoch ein anderer und sagt nicht jedermann zu.

Über das Backen im Ofen siehe unter Schrotkuchen Nr. 594.

590. Butterteig. — Man häufe auf ein Backbrett 500 g Mehl, mache inmitten des Mehlhaufens eine Grube und fülle in dieselbe 2 Eier, 2 Messerspitzen Salz und 6 Eßlöffel Wasser, schlage alles gut durcheinander und wirke den Teig tüchtig durch, bis er elastisch wird. Nach einer Stunde walze man ihn viereckig aus, breite auf ihm 250—500 g ausgewaschene frische Butter aus, schlage alle 4 Ecken des Teiges nach der Mitte zusammen und walze ihn noch viermal nacheinander auf diese Weise aus, stelle ihn nun im Keller kühl und backe ihn dann in einem Ofen hellbraun. Beim Auswalzen walze man nicht hin und her, sondern nur nach der Richtung von sich ab.

591. Blätterteig. — 500 g Mehl, 350 g Butter, 1 Löffel klarer Zucker, 1 Ei und eine Obertasse dicke Sahne werden tüchtig gerührt und durchgearbeitet, wie in Nr. 590 angegeben, und dann in den Keller gestellt. Am anderen Tage ist dieser Teig verwendbar.

592. Aufgezogener Waffelnteig. — 140 g Butter und 35 g feingestoßene süße Mandeln rühre man leicht zusammen, dann nach und nach 4 erwärmte Eier und 6 Löffel voll erwärmtes

Mehl dazu und salze den Teig. Unter diesen rühre man einen kleinen Teig aus einem Kaffeelöffel voll Mehl mit 3 Eßlöffel süßer Sahne. Dann backe man das Ganze wie oben in einer Form schön gelb und schneide daraus fingerdicke und fingerlange Schnitten und richte über diese eine Suppe an.

593. Großer Brezelteig. — Ein halbes Liter Mehl, ein Liter Milch, 1/4 Liter dicke Hefe, 300 g Zucker, 500 g Butter, 500 g kleine Rosinen und 250 g süße und einige bittere Mandeln, abgeriebene Citronenschale und etwas Salz arbeite man zu einem Teige gut aus, forme davon eine große Brezel, lasse dieselbe möglichst aufgehen, bestreiche sie mit Wasser und streue Mandeln darauf und backe das Ganze in einer heißen Röhre.

594. Schrotkuchen. — Zuthaten: 1 kg Weizenschrot, 250 g Zucker, 250 g Rosinen, 250 g Butter, 2—3 Eier, 1/2 Liter Milch, Mandeln, Hefe. Die Hefe wird in einem Tassenkopf lauem Wasser aufgelöst und in die Milch gegossen. Mit dieser wird die Hälfte des Schrotes zu einem dünnen Teig angerührt, den man warm stellt, damit er gehe. Hierauf wird die Butter zerlassen und nebst der andern Hälfte Schrot und den übrigen Zuthaten in den Teig tüchtig eingerührt. Die ganze Masse füllt man in die Form (wenn diese nicht groß, so braucht man zwei), die man vorher gut mit Butter ausstreichen muß. Man giebt die gefüllte Form entweder zum Bäcker oder legt die gut geheizte Kochröhre mit Dachziegeln aus, und stellt die Form über dieselben auf einen umgestürzten Blumentopf, so daß sie hoch hinauf kommt. Das Feuer muß mäßig stark erhalten bleiben. In etwa einer halben Stunde dreht man die Form und nach weiteren 15 bis 20 Minuten sticht man mit einer Stricknadel oder einem Holzstäbchen in den Kuchen; bleibt kein Teig hängen, so ist er gar.

Ist die Kochröhre niedrig, so stellt man die Form auf doppelt oder dreifach übereinander gelegte Dachziegelsteine.

595. Weihnachtsstolle. — Auf 3—4 ℔. Mehl kommt 1 ℔. Butter, ca. 1/2 Liter Milch, 125 g Hefe, ca. 250 g Zucker, Rosinen und Mandeln nach Belieben, und etwas Salz. Gewürze läßt man am besten weg. Man stellt zunächst ein Hefestück her, indem man die Hälfte der Milch mit der Hefe und etwas Mehl vermengt; dasselbe wird etwa eine Stunde lau gestellt. Hierauf wird das Mehl mit obigen Zusätzen und dem Hefestück zu einem festen Teig verarbeitet, den man aufgehen läßt. Man formt dann

Stollen von beliebiger Größe (3—4 ℔) und läßt sie noch etwas aufgehen, um sie dann in den heißen Backofen zu bringen, in dem sie 1 Stunde backen müssen. Nach dem Herausbringen bestreicht man sie mit zerlassener Butter und überstreut sie mit klarem Zucker. Diese Stolle hält sich wochenlang, im Eisschrank sogar monatelang.

596. Weihnachtsstolle anderer Art. — 3 Tassen Butter rührt man schaumig, und giebt etwas Salz, Saft und Schale einer Citrone und auch 1 Theelöffel voll Vanillin dazu, dann abwechselnd 1—3 Eier, 2 Tassen Zucker, 3 Tassen Milch, 16 Tassen Mehl (kann Steinmetzmehl sein), hierauf werden 2 gehäufte Theelöffel voll doppeltkohlensaures Natron und 6 Theelöffel Cremortartari schnell damit verrührt. Endlich kommen 4 Tassen Sultanin-Rosinen, $1^1/_2$ Tassen Korinthen, 1 Tasse gehackte süße Mandeln, sowie einige bittere und 1 Tasse fein zerschnittenes Citronat dazu, worauf die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett und mit 2 Tassen Mehl fertig gewirkt wird. Man formt den Teig wie ein langes Brot, macht in der Mitte der Länge nach eine Vertiefung, bestreicht die Stollen mit zerlassener Butter und bäckt sie in guter Hitze 1 Stunde. Auch in Formen kann man sie backen. Stolle wird erst nach einigen Tagen besonders wohlschmeckend, man hüte sich aus Gesundheitsrücksichten, sie frisch zu genießen.

597. Natron-Napfkuchen. (Sehr gut.) — Man quirle 3 Eidotter in eine reichliche Obertasse Milch und rühre dazu $^3/_4$ Obertasse voll Zucker und 3 Obertassen Mehl gut untereinander. Hierzu füge man 100 g zu Schaum gerührte Butter, dann den Schnee von den 3 Eiweiß und zuletzt $1^1/_2$ Kaffeelöffel voll Cremortartari und $^3/_4$ Kaffeelöffel voll doppeltkohlensaures Natron, rühre alles gut durcheinander und fülle den Teig in eine mit Butter genügend ausgestrichene Form und lasse es eine Stunde backen. Rosinen und Mandeln verfeinern den Kuchen.

598. Gewöhnlicher Striegel. — Man arbeite aus 200 g Butter, $^1/_8$ Liter Hefe, $^1/_2$ Liter Milch, 200 g Zucker, 1 Theelöffel Salz, 2 Liter Mehl einen Teig gehörig zusammen und durcheinander, bringe ihn dann in die wie gewöhnlich mit Butter ausgestrichene Form und lasse den Teig gehörig aufgehen, ehe man die Form in die Backröhre stellt.

599. Geschwinder Kaffeekuchen. — Man reibe in einem

Reibeasch 125 g Butter, 4 Eidotter und 125 g klaren Zucker zusammen und mit 125 g Mehl gut durch. Der Teig wird dann 4 Messerrücken dick aufgetrieben, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und so lange bei mäßiger Hitze gebacken, bis er gelb wird.

600. Gugelhupf. — Man rühre 250 g Butter zu Sahne, dann allmählich 5 Eier, 100 g Zucker, etwas Salz, 30 g in lauwarmer Milch verquirlte Hefe und 375 g Mehl dazu und schlage das Ganze zu einem Teige, der Blasen wirft. Nun fülle man eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Zucker bestreute angewärmte Form mit diesem Teige aus, lasse ihn darin gehen und nachher bei mäßiger Hitze backen.

601. Aniskuchen. — 500 g Zucker werden fein gesiebt und in einem Topf mit 8 Eiern vermischt und gerührt, bis alles klein ist. Dann setzt man den Topf auf gelindes Feuer, rührt weiter, bis die Masse anfängt heiß zu werden, nimmt hierauf den Topf ab und schlägt so lange, bis alles kalt ist. Nunmehr mischt man noch 500 g Mehl und etwas Anis dazu, giebt mit einem Eßlöffel Häufchen auf ein Backblech und bäckt die Kuchen bei schwacher Hitze im Ofen.

602. Spargelkuchen. — Nachdem man 30 Spargelstücken geputzt und gekocht, stelle man eine Sauce her aus 80 g Butter, 1 Löffel Mehl (als Mehlschwitze) und aus dem Spargelwasser und ziehe diese Sauce mit 2 Eigelb ab. Gleichzeitig quirle man 3 Eier und $^3/_8$ Liter Milch zusammen und gieße sie über 1 Centimeter dicke Mundsemmelscheibchen; ist diese Milchsauce von den Semmelscheibchen aufgesogen und sind letztere dadurch aufgeweicht worden, so bringe man sie in eine Pfanne, in welcher Butter zerlassen worden, drücke sie recht zusammen und backe sie beiderseits braun. Den fertigen Kuchen bringe man dann auf eine Schüssel, belege ihn mit dem von seinen Fäden befreiten Spargel, gieße die obige Sauce darüber und backe alles nochmals in einem nicht zu heißen Ofen gut durch.

603. Obstkuchen in der Eierkuchenpfanne zu backen. (Sehr gut.) — Nachstehende Masse ergiebt 2 Kuchen, welche in der Eierkuchenpfanne gebacken werden können. Zu einer Tasse Mehl nimmt man $^1/_2$ Tasse zerlassene Butter oder Laureol, etwas Citronengelb und 1 Prise Salz, vermischt alles, bis vom Fett nichts mehr zu erkennen ist, und setzt $^3/_4$ Tassen Milch und so viel Mehl dazu, daß es ein leichter Teig wird, welcher sich mit dem

Löffel in die mit Butter gut ausgestrichene Pfanne streichen läßt. 1/4 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron und doppelt so viel Cremortartari setzt man zuletzt dem Teig als Hebemittel zu. Nun legt man dünn geschnittene, mürbe Äpfelscheiben lagenweise auf den Kuchen, deckt ihn mit einem Teller oder einer Schüssel zu und bäckt ihn im Grudeherd oder Ofen gut aus; man kann, wenn er fertig ist, Schnee darüber ziehen und ihn mit Zucker bestreuen. — Dieser Kuchen kann mit allerhand Obst, wie es die Jahreszeit bietet, hergestellt werden. Der Teig läßt sich auch gut zu Pasteten verwenden.

604. Obstkuchen auf dem Blech zu backen. — Man macht einen Kuchenteig mit Hefe oder Natron und Cremortartari, rollt ihn auf einem Blech gut aus und belegt ihn mit beliebigem Obst. Wenn er gar gebacken, schüttet man ihn auf ein kaltes Blech und giebt folgenden Guß darüber: zu einem großen Kuchen nimmt man 6 Eigelb, schlägt diese mit Zucker und zieht dann den Schnee der 6 Eier darunter und schiebt den Kuchen nochmals in den Ofen und läßt den Guß schön braun werden.

605. Biskuittorte. (Sehr gut.) — Man schlage 12 Eier in einem Kessel mit der Rute, füge 500 g klaren Zucker hinzu, schlage dann beides zusammen über schwachem Feuer, bis es lauwarm geworden, hebe vom Feuer ab, schlage weiter, dann nochmals über und zuletzt ohne Feuer. Ferner füge man zu dem Geschlagenen ein Gemenge von 500 g feinem Kartoffelmehl und der abgeriebenen Schale einer Citrone und vielleicht einigen runden Aniskörnern, rühre alles gut durcheinander, fülle dann diese Masse in eine wie gewöhnlich ausgestrichene Form und backe sie bei mäßiger Ofenhitze. Bei großen Torten erhöhe man die innere Randfläche der Form durch Papier.

606. Biskuittorte anderer Art. (Sehr gut.) — Zehn Löffel klaren Zucker und 7 Eigelb rühre man mit etwas Vanillin und Pomeranzensaft 1 Stunde lang, indem man noch 5 Löffel Kartoffelmehl zumischt, gut zusammen, dann den Schnee von 7 Eiweiß noch dazu und backe alles in einer wie gewöhnlich ausgestrichenen Form. **Griestorte** bereitet man ebenso, anstatt des Kartoffelmehls nimmt man Gries.

607. Sandtorte. — Man rühre in einem warmen Gefäß 60 g Butter zu Schaum, dann allmählich das Gelbe von 10 Eiern dazu. Sobald man 1/2 Stunde gerührt, füge man nach und nach

eine abgeriebene Citronenschale, 60 g Kartoffelmehl und 60 g Zucker dazu, und zwar unter stetem kräftigen Umrühren. Dann rühre man den Schnee von den 10 Eiern vorsichtig darunter und backe alles bei mäßigem Ofenfeuer in einer wie gewöhnlich ausgestrichenen Form.

608. Brottorte. — 10 Eidotter und 2 Tassen Zucker werden schaumig gerührt; dann fügt man unter stetem Rühren 1 Tasse feingehackte, süße Mandeln, 1—2 Eßlöffel fein geschnittenes Citronat, Saft und Schale einer Citrone, 3 Tassen geriebenes Schrot- oder Steinmetzbrot und den Schnee der 10 Eier zu. Die Torte wird in einer gut vorgerichteten Form gebacken. Man kann sie mit eingemachten Früchten, Hagebutten, Kirschen, Tupfen aus gebackenem Eierschnee u. s. w. verzieren.

609. Schokoladentorte. — Man lasse 200 g Stückchen-Schokolade schmelzen und rühre sie samt 300 g Kartoffelmehl unter ein Gemenge von 10 Eiern und 50 g Zucker und backe das Ganze bei mäßigem Ofenfeuer.

610. Apfeltorte. — Man belegt ein Kuchenblech bis über den Rand mit messerrückendick ausgerolltem, mürbem Teig, streicht Apfelmus darauf, schneidet oder macht mit dem Teigrädchen aus dem übrig gebliebenen Teig fingerbreite Streifen, welche man in Gitterform schräg über das Mus legt und mit Eigelb bestreicht.

611. Kartoffeltorte. — Man rühre 300 g Zucker mit 6 Eidottern eine halbe Stunde lang nach derselben Richtung und vermische dann 375 g süße und einige bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, 600 g gekochte und geschälte Kartoffeln und den Schnee von 6 Eiweiß damit gut zusammen. Das Ganze fülle man dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und lasse es bei gelindem Feuer backen.

612. Berliner Pfannkuchen. — 250 g Mehl, 125 g zerlassene Butter (zur Hälfte kann man Laureol verwenden), $^1/_2$ Liter Milch, Citronengelb und Zucker nach Geschmack, menge man gut durcheinander, füge $1^1/_2$ Theelöffel doppeltkohlensaures Natron und doppelt so viel Cremortartari dazu, mangele einen nicht zu dünnen Teig aus und steche mit einem Glase runde Pfannkuchen ab, welche man in einer Mischung von Butter und Laureol gut ausbäckt und mit Zucker bestreut.

613. Berliner Pfannkuchen mit Füllung. — Man nimmt den vorstehenden Teig, rollt ihn etwas dünner aus, legt mit einem Theelöffel Marmelade oder ein anderes steif gekochtes Mus auf den Teig, schneidet ein Stück Teig vom Rande ab und drückt es auf die Marmelade, doch so, daß es überreicht, und sticht mit einem Glase nun den Kuchen heraus. Die Ränder werden sich nun auf diese Weise verbinden und man kann die Masse noch etwas am Rande zusammendrücken, falls die Teile nicht fest genug liegen. Dann verfährt man weiter wie in Nr. 612.

614. Strauben. — In einer Messingpfanne läßt man $^1/_3$ Liter Milch mit einem Stückchen Butter aufsieden und giebt unter beständigem Quirlen oder Rühren $^1/_4$ kg feines Weizenmehl hinein und rührt dann so lange fort, bis sich dieser „Brandteig" von der Pfanne löst. Sodann giebt man ihn in eine Schüssel, läßt ihn ein klein wenig verkühlen, giebt einige Körnchen Salz dazu und rührt nacheinander 4—6 Eier darunter.

Mit diesem Teig wird die Straubenspritze gefüllt und derselbe damit in Kranzform in siedend heißes Butterschmalz gedrückt, und so aller Teig nach und nach herausgebacken.

In Ermangelung einer Spritze läßt man ihn durch einen Blechtrichter in der Runde hinein laufen. Man bestreut die Strauben mit Vanillezucker. Sie schmecken kalt ebenso gut wie warm. Auch zu Obst passen sie und ohne Zucker als Beilage zu Gemüse.

615. Torte ohne Eier. — 125 g Butter werden schaumig gerührt und 125 g süße, fein zerhackte Mandeln, 125 g Zucker und 200 g Mehl dazu gemengt. Die Masse wird in eine Tortenform gegeben, mit einer Frucht-Marmelade bestrichen, mit Streifen, von demselben Teig geschnitten, kreuzweise belegt, mit Butter bestrichen und im Ofen gebacken.

616. Krausgebackenes. — 250 g Mehl, Butter und Zucker nach Belieben, 2 Löffel Rahm, 3 ganze Eier, etwas Salz und Vanillin, werden tüchtig zu einem festen Teig auf einem mit Mehl bestäubtem Backbrett dünn ausgerollt, mit einem Rädchen oder einem Messer in 2 fingerbreite Streifen geschnitten, zu Schleifen verschlungen und in Butter oder Laureol schön bräunlich gebacken und darauf mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Ein schnell herzustellendes Gebäck.

617. Hörnchen. — 6 Eigelb werden mit 120 g Zucker,

etwas Citronengelb, $^1/_2$ Theelöffel doppeltkohlensaurem Natron und doppelt so viel Cremortartari $^1/_2$ Stunde gerührt; dann kommen 250 g Mehl dazu. Den Teig wirkt man zu einer glatten Rolle und schneidet davon Stücke ab, welche man zu Hörnchen formt und wie oben angegeben bäckt.

618. Waffeln. — 10 Eigelb werden $^1/_4$ Stunde tüchtig gerührt; dann setzt man nacheinander 375 g abgeklärte Butter, 375 g Mehl, $^1/_2$ Liter sauren Rahm, etwas Citronengelb und zuletzt den Schnee der 10 Eier zu; dies alles wird nochmals $^1/_4$ Stunde gerührt und dann in das mit Butter ausgestrichene Waffeleisen gethan und schön hellbraun gebacken.

619. Baisers. — Ein steifer Eierschnee gehört zum Geraten der sonst sehr einfachen Baisers.

2 Tassen Eiweißschnee werden mit 1 gehäuftem Löffel fein gesiebtem Zucker vermischt, oder gleich damit geschlagen; 1 Löffel Zucker, worauf Citrone abgerieben, wird noch zugefügt. Mit einem Löffel werden Klöße abgestochen und auf einem vorbereiteten Backblech in den warmen Ofen gestellt, damit sie fest werden. Man kann die Baisers auch mit Frucht-Marmelade und dergl. füllen, auch den Schnee mit Kirsch- oder Himbeersaft rot färben. Kleine Tupfen von dieser Masse gebacken, ergeben sehr schöne Verzierungen zu Torten, Cremes u. s. w.

620. Backwerk zum Christbaum. — Man nimmt dazu einen beliebigen Kuchenteig ohne Rosinen, mangelt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett nicht zu dünn aus und sticht mit Blechformen Figuren aus; diese werden auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech gelegt, bestrichen und im Ofen gelb gebacken. Man kann vor dem Backen bunten Streuzucker überstreuen.

621. Weißer Honigkuchen. — Man koche mit Milch 60 g Zucker, setze dazu 70 g Kartoffelmehl, rühre alles gut zusammen und setze nach einigen Stunden 4 Eidotter und 8 g Pottasche zu.

622. Berliner Honigkuchen. — Man mische 1 kg Kartoffelmehl, ebensoviel Zucker, 80 g Mandeln, $^3/_4$ Liter Honig, 150 g Citronat und Pomeranzenschalen gut durcheinander und backe alles wie gewöhnlich.

623. Makronen. (Sehr gut.) — $^1/_2$ kg süße und 60 g bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und zerkleinert. Dann kommt $^1/_3$ kg fein gesiebter Zucker dazu, sowie der Schnee

von 2 Eiern, 10—12 Eßlöffel geriebenes Weißbrot (Brösel), der Schnee von 6 Eiern und etwas Citronensaft oder Vanillin. Es werden kleine Kügel geformt und auf einem mit Laureol bestrichenen Kuchenblech bei mäßiger Hitze gebacken. Die Masse ergiebt etwa 100 Stück. Auch kann man eine Kirsche oder dergleichen in jede Makrone eindrücken.

624. Schokoladen-Plätzchen. — 2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen. Dazu kommen: 1 Tasse Zucker, 1 gehäufter Eßlöffel voll Schokolade, 1 Eßlöffel voll Mondamin oder Stärke, etwas Vanillin. Alles wird gut vermischt, zu kleinen Plätzchen geformt und auf einem bestrichenen Backblech bei mäßiger Hitze gebacken.

625. Gebrannte Mandeln. — Man nimmt 500 g mit einem Tuche abgeriebene, nicht geschälte Mandeln und 500 g Zucker. Man taucht den Zucker in Wasser und kocht ihn in einem irdenen Topf und macht folgende Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen, fliegt der Zucker in Blasen davon, so ist er gut; nun werden die Mandeln hineingeschüttet und beständig umgerührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann zieht man den Topf vom Feuer, rührt, bis die Mandeln trocken geworden, setzt den Topf nochmals aufs Feuer und rührt, bis sie glänzen. Dann werden sie auf eine flache Schüssel gethan und auseinander gebrochen.

XI. Schrotbrot.

Schrotbrot bleibt das gesündeste und nahrhafteste Brot, da es sämtliche Teile des Getreidekorns enthält. Die Schalen üben einen wohlthätigen mechanischen Reiz auf die Magen- und Darmwände aus.

626. Schrotbrot im Hause herzustellen. — Um gutes Schrotbrot zu erlangen, wird man an den meisten Orten genötigt sein, es sich selbst herzustellen, und die Herstellung ist auch keine schwierige Sache. In erster Linie sorge man für gutes Material und kaufe nur gut getrockneten und sorgfältig gereinigten Weizen, der an luftigen, trockenen Orten aufbewahrt werden muß. Man schrote nie mehr auf einmal, als gerade gebraucht wird, denn es ist wichtig, daß frisches Schrot zum Backen genommen wird, da gerade dadurch das im Hause bereitete Brot das vorzügliche Aroma bekommt.

Man nehme je nach Bedarf 500—750 g Schrot zu einem Brote, bringe es in eine große Schüssel und vermenge es nach und nach mit Wasser, so daß ein dicker, fester Teig entsteht. Es empfiehlt sich, immer ein wenig Schrot zurückzulassen, damit man es noch zumengen kann, wenn der Teig zu weich geworden ist. Ob das Wasser kalt, lau oder heiß genommen wird, ist nicht wesentlich, doch wird das Brot durch heißes Wasser etwas süßer. Der Teig muß tüchtig geknetet werden. Bereitet man 2 Brote, so kann man beide erst in Kugelform bringen und abwechselnd etwa 5 Minuten lang aufeinander werfen, wodurch Luft in das Brot gepreßt und es lockerer gemacht wird. Man formt aus dem Teige längliche, etwa 3—5 cm hohe Brote und legt sie auf einen mit Mehl bestreuten Dachziegelstein (einen gut glasierten, der nicht abbröckelt). Ist die Kochröhre heiß, so kann es sofort hineingesetzt werden, sonst stellt man es eine Zeitlang auf die

Ofenplatte. In die Kochröhre stürzt man für jeden Dachziegel einen Blumentopf und auf diesen wird der Ziegel mit dem Brote gestellt, das somit ziemlich hoch hinaufkommt und Oberhitze erhält. Nach Verlauf von $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde drehe man das Brot um, denn die Hitze ist nie ganz gleichmäßig verteilt. Es braucht nun noch $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde, bis es durchgebacken ist. Man beklopfe es vor dem Herausnehmen; sobald es hohl klingt, ist es gar, im anderen Falle lasse man es noch stehen. Man überstreiche das Brot nach dem Herausnehmen mit Wasser oder Butter oder tauche es völlig in heißes Wasser ein und bringe es noch auf etwa 1 Minute in den Ofen, wodurch die Rinde schön braun wird. Der Ofen muß gut durchhitzt sein, darf aber nicht glühen, da sonst die Rinde verbrennt oder doch zu hart wird. Man kann das Schrotbrot auch im Reiskocher kochen, doch bekommt es dabei keine feste Rinde.

Will man semmelartiges Schrotbrot haben, so nehme man zur Teigbereitung Milch oder doch einen Teil Milch.

Man kann sich auch Schrotbrot mit Rosinen oder Datteln (entkernten) herstellen, indem man solche in den Teig mischt.

627. Brot aus Steinmetzmehl. — Das neuerdings von Stefan Steinmetz in Leipzig in den Handel gebrachte Mehl ist von so vorzüglicher Beschaffenheit, daß es einen besonders breiten Raum in der veget. Küche einnehmen wird. Das Brot wird aus demselben wie Schrotbrot zubereitet; Suppen, Einbrenne, Schmarren u. s. w. lassen sich ausgezeichnet davon bereiten; nur muß man darauf achten, weniger davon zu nehmen als von Weißmehl, da es sich weit mehr zuzieht als dieses. Brot von Steinmetzmehl kann bei Ermangelung anderer Backvorrichtungen ebenfalls im Dampftopf gekocht werden.

XII. Eierspeisen.

Die Eierspeisen spielen eine untergeordnete Rolle in der vegetarischen Küche und sind mehr für den Übergang zur eigentlichen vegetarischen Diät bestimmt. Da sie aber sich schnell bereiten lassen und namentlich im Sommer der Hausfrau oft jede längere Kocharbeit ersparen, werden die meisten sie nicht gern entbehren wollen. Am angenehmsten bleiben jedenfalls die Pfannkuchen (Plinsen), da in ihnen die Eier nur einen geringen Bestandteil bilden.

628. Weiche Eier. — Man nehme frische Eier, welche im durchschimmernden Lichte stets klar erscheinen und deren spitzes Ende an der Zungenspitze deutlich kälter gefühlt wird als das stumpfe, was bei alten Eiern nicht der Fall ist; dann lege man dieselben $2^1/_2$ bis $3^1/_2$ Minuten, je nach der Größe des Eies und dem Grade der Weichheit, in dem es gewünscht wird, in kochendes Wasser.

629. Harte Eier. — Dieselben lasse man innerhalb eines Netzes 4 bis 7 Minuten kochen, je nach der Härte, die sie annehmen sollen, und tauche sie dann mit dem Netze schnell in kaltes Wasser.

630. Soleier. — Man koche frische Eier, in einem Netze liegend, 5 Minuten lang und tauche sie dann mit demselben rasch in kaltes Wasser, klopfe die Schale vorsichtig, daß sie einige Sprünge bekommt, lege die Eier dann in stark gesalzenes Wasser und lasse sie darin 2 Tage liegen.

631. Spiegeleier. — Man lasse in einer Pfanne ein Stückchen Butter zergehen und schlage, sobald die Butter zu kröschen beginnt, frische Eier hinein; man backe sie so lange, bis das Eiweiß anfängt fest zu werden. Man kann etwas Salz daran thun und zuletzt auch Schnittlauch darüber streuen.

632. Rühreier. — Man schlage eine beliebige Anzahl Eier in einen Topf und quirle sie mit Salz und fein gewiegtem Schnittlauch oder Petersilie recht stark; lasse nun in einer Pfanne ein Stück Butter zergehen, gieße die Eier hinein und ziehe behutsam mit dem Löffel stets unten auf dem Grunde der Pfanne durch. Rührei darf nicht zerrührt werden, sondern muß oben von schöner gelber Farbe sein und mehr große Flocken bilden. Etwas Übung darin wird zum gewünschten Ziele führen.

633. Pfannkuchen (Plinsen, Omelette). — Man rührt einen dünnen Teig aus Mehl, am besten Buchweizenmehl, Milch, Eiern und ein wenig Salz an, gießt diesen in eine Pfanne, in welcher Butter oder Lanreol zerlassen wurde, und läßt ihn über mäßigem Feuer unten braun werden. Hierauf wendet man ihn um und bäckt ihn auf der anderen Seite ebenso. Man muß in der Pfanne soviel Butter haben, daß der Pfannkuchen nicht anbrennen kann.

Er wird mit etwas Zucker bestreut auf den Tisch gebracht.

634. Omelette anderer Art. — 4 Eigelb werden mit 2 Löffel Zucker, dem Saft und der Schale einer halben Citrone und 1 Löffel Kartoffel- oder Weizenmehl gerührt, bis alles zart ist. Dann wird der Schnee der 4 Eiweiß darunter gezogen und die Masse sofort in der Eierkuchenpfanne auf einer Seite gebacken. Sie werden zusammengeklappt und mit Obst serviert.

635. Gefüllte Pfannkuchen. — Als Fülle für Pfannkuchen kann man Obst aller Art in Form von Mus, Gelee, Marmelade, sowie im gedünsteten Zustande verwenden; Steinobst muß natürlich entkernt werden. Auch gekochter Spinat und Grünkohl lassen sich dazu gebrauchen.

Die Herstellung kann eine verschiedene sein.

a. Die einfachste ist folgende: Der gebackene Pfannkuchen wird mit der Fülle belegt und zusammengerollt.

b. Auf einen frisch gebackenen Pfannkuchen wird die Fülle so gelegt, daß der Rand frei bleibt, darauf kommt wieder ein Pfannkuchen, auf diesen wieder Fülle und so fort, bis man mit einem Pfannkuchen aufhört.

c. Auf den halbgaren Pfannkuchen kommt die Fülle und darüber neuer Pfannkuchenteig. Man läßt alles weiter backen, bis man das Ganze wenden kann, um auch auf der anderen Seite braun gebacken zu werden. Das Feuer muß bei diesem Verfahren recht mäßig und die Pfanne reichlich mit Butter versehen sein,

sonst brennt der Pfannkuchen unten an, ehe er oben fest genug zum Wenden wird.

636. Pfannkuchen von Hülsenfrüchten. — Man mische 1 kg gargekochte Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen, Bohnen) mit Brotkrume, so daß sich ein steifer Teig bildet. Hierauf zerschneide man 4 große Zwiebeln und bräune sie genügend in siedendem Öl, schlage 6 Eier dazu und verrühre alles gut. Hierzu füge man den obigen Teig, genügendes Suppengewürze und etwas Mehl. Das Ganze forme man schließlich zu Pfannkuchen, die man in siedendem Öl braten läßt, bis sie gut braun geworden sind.

637. Eierkuchen. — Man mache einen dünnen Teig aus 4 Eiern, 70 g Mehl, etwas Salz und Milch, gieße denselben auf ein in einer Eierkuchenpfanne zerlassenes Stück Butter, kehre dann den Eierkuchen in einem zweiten Stück zerlassener Butter um und backe ihn auch auf der anderen Seite. Mit Zucker bestreut, serviere man ihn.

638. Wiener Eierkuchen. — Das Weiße von 24 Eiern schlage man zu steifem Schaum, das Gelbe quirle man bis zum Schäumen, menge beides mit einer Kelle gut durcheinander bis zur völligen Vereinigung; zerlasse geklärte Butter in einem eisernen Tiegel auf gelindem Kohlenfeuer und schöpfe, sobald sie heiß, aber noch nicht braun ist, mit der Kelle von obiger Masse zwei Finger hoch hinein, und lasse sie langsam, aber nur auf einer Seite gelbbraun backen. Hierauf ziehe man den Eierkuchen behutsam auf eine gewärmte Schüssel, drücke den Saft einer halben Citrone darauf, versüße mit fein gestoßenem Zucker und bringe darauf eine Lage Kirschfleisch. Den zweiten Kuchen backe man ebenso, lege ihn auf den ersten, füge dazu Zucker, den Saft einer halben Citrone und eine gute Lage ganzer Himbeeren oder Himbeer-Gelee. So fahre man mit Kirschen und Himbeeren abwechselnd fort, bis die ganze Kuchenmasse verwendet ist; jedoch backe man den letzten Kuchen beiderseits, lege ihn trocken oben auf und bestreue ihn reichlich mit Zucker.

639. Quark-Eierkuchen. (Sehr gut.) — Zu 2 Kuchen rühre man einen Eierkuchenteig von 1 knappen Tassenkopf Milch, $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl, etwas Zucker, 2 Eigelb und einer Prise Salz. Stelle eine Hand voll gut gewaschener Korinthen zum Ausquellen auf einen Topf mit kochendem Wasser, rühre inzwischen den Teig glatt und gebe eine Portion Quark (weißen Käse) unter die

Masse, zuletzt ziehe man die Korinthen und den Schnee der 2 Eier durch den Teig und backe die Kuchen auf beiden Seiten schön gelb.

640. Eierkuchen mit Äpfeln. — Man mache einen Eierkuchenteig und mische fein zerschnittene Äpfelscheiben darunter, backe ihn dann auf beiden Seiten schön gelb und bestreue ihn mit Zucker. Oder man bäckt nur kleine Kuchen daraus, immer 1 Eßlöffel Teig zu je einem kleinen Kuchen in die Pfanne laufen lassend.

641. Gebrühter Eierkuchen. (Sehr gut.) — 2 gehäufte Tassen Mehl giebt man mit etwas Salz in einen tiefen Napf, gießt 2 Tassen brausendes Wasser darüber und reibt den Teig ebenso schnell fein und klar wie Sahne. Dann kommen Salz und 5 Eigelb dazu und zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß; die Masse wird lockerer, wenn man das Eigelb zur warmen Masse giebt. Man bäckt ihn auf beiden Seiten in Butter oder Laureol schön hellgelb. Diese Masse ergiebt 3 Stück.

642. Eier-Frikassee. (Sehr gut.) — Man koche 2—3 Eier nicht zu weich, zerteile sie und belege eine Schüssel damit. Inzwischen richte man eine säuerliche Sauce her, füge etwas geriebenen Käse dazu und übergieße die Eier damit. Man kann durch Zusatz von Spargelstückchen, Morcheln, Capern oder Champignon die Sauce verfeinern, auch kleine Semmelklößchen zufügen oder Röstbrot und damit die Schüssel verzieren. Für 2 Personen.

643. Gebackene Eierstückchen. — 30 g leichtgerührte Butter, 2 erwärmte Eier und 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit Salz, Schnittlauch und etwas süßer Sahne zu einem Teige verrührt. Hierauf wird eine kleine Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und der Teig hineingefüllt, worauf er schön gelb gebacken wird. Man schneidet das Ganze in Stückchen und giebt es in Suppen oder zu Spinat oder in Grünkohl.

XIII. Kompotte.

Diese sind nicht nur bloße Nachspeisen, sondern neben den Salaten durchaus wichtige Ergänzungen zu trockenen Gemüsen, Mehl- und Eierspeisen. Sind diese bereits mit Obst zubereitet, so ist das Kompott damit ersetzt. Entbehrlich wird letzteres auch durch frisches Obst. Man benutze irdene Töpfe zum Dünsten des Obstes.

Durch Mischen der süßen Früchte mit sauren kann man die mannigfachsten Kompotte herstellen.

Über das Einmachen der Früchte orientiert eingehend Gebhardt, Obst als Nahrung, Leipzig 1894. Griebens Verlag (L. Fernau). Preis 1 Mark.

Obst-Creme.

644. Man nimmt 500 g Himbeeren oder ähnliches Obst, oder 375 g Fruchtsaft, 125—250 g Zucker, $^1/_2$ Liter Sahne. Die Sahne wird gekocht und der Zucker im Fruchtsaft aufgelöst, den man nachher unter ständigem Umrühren in die kochende Sahne gießt. Man rührt weiter, bis diese ziemlich steif geworden ist, und gießt sie dann in Gläser. Citronensaft und -Schale kann man auch beifügen.

645. Man nimmt den Saft von 6 Apfelsinen, eine Kleinigkeit von deren Schale, 125 g Zucker, $^1/_4$ Liter Wasser und ca. 30 g Agar-Agar. Dieses löst man im Wasser auf und setzt Saft, Schale und Zucker zu. Die Masse wird dann verrührt und zerquirlt, bis sie fest und kalt geworden ist, dann in eine Form gegossen, aus der man sie den nächsten Tag ausstülpt. Nimmt man Citronen anstatt Apfelsinen, dann ist mehr Zucker erforderlich.

646. Einfache Creme. — Ein Stich Butter wird zu Sahne verrührt, darauf giebt man 1 Eßlöffel Mehl oder Mondamin

dazu, ferner 1 Eidotter, 1 Löffel Zucker, 1 knappe Tasse Sahne oder Milch; alles wird bei schwacher Hitze gut verrührt, und wenn es dicklich wird, flink mit dem Schnee des Eies verbunden. Man kann diese Cremes lagenweise über Obstschnitten anrichten. Sie werden zum Füllen von Backwerk benutzt oder als selbständige Schüssel gegeben.

647. Erdbeer-Creme. — 1 Tasse Erdbeeren mischt man mit 1 Tasse gesiebtem Zucker, dann mit 1 Tasse Wasser. 3 Tafeln Agar-Agar löst man auf und giebt dies alles gut verrührt zum Erstarren in eine Glasschale. Aus Kirschen, Himbeeren, Apfelsinen u. s. w. kann man Creme in gleicher Weise herrichten. Sehr hübsche Schüsseln kann man aus diesen verschiedenen Frucht-Creme herstellen, wenn man Eier- oder Rahmschnee als Kranz ringsum legt.

648. Citronen-Creme. (Sehr gut.) — Man löst 5 g Agar-Agar in Wasser auf; verrührt 2 Eigelb und 100 g Zucker, giebt den Saft einer Citrone, den Schnee der 2 Eier und zuletzt Agar-Agar dazu. Man füllt die Creme in Glasschalen und läßt sie erkalten, ehe man sie zu Tisch giebt.

649. Citronen-Creme anderer Art. (Sehr gut.) — 4 Eidotter verrührt man mit dem Saft und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, giebt 2 Theelöffel in Wasser gelöstes Stärkemehl und Zucker nach Geschmack dazu, setzt alles auf gelindes Feuer und rührt, bis die Masse sich verdickt hat, zieht dann flink den Eierschnee der 4 Eier darunter und giebt die Creme in Glasschalen, mit kandierten Früchten, Gelees, Eierschneetupfen u. s. w. verziert, zu Tisch.

650. Apfelsinen-Creme. (Sehr gut.) Für 2 Personen. — Man rühre 2 Eidotter, $1^1/_2$ Eßlöffel Zucker, $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl, den Saft von einer Apfelsine und 1 mittelgroßen Tassenkopf Wasser recht klar, stellt diese Mischung zu Feuer und rührt so lange, bis ein steifer Brei entsteht, dann zieht man den Schnee der 2 Eier durch, belegt den Boden einer Schüssel mit gekochten oder eingemachten Früchten und gießt die Masse über.

651. Apfel-Schnee. (Sehr gut und billig.) — Man bratet 4 große Äpfel, zieht die Schale ab und verrührt nun das Apfelfleisch mit 125 g fein gestoßenem Zucker, Vanillin oder etwas Citrone und 2 Eiweiß und rührt so lange, bis eine steife Creme

entsteht. Man kann ihn mit Frucht-Gelee garnieren oder auch Frucht-Gelee leicht durchziehen.

652. Dörr-Obst. — Dieses wird abends, nachdem es gründlich gereinigt, in kaltes Wasser eingeweicht und früh in diesem langsam weich gekocht. Es bildet sich über Nacht in dem Obst aus einem Teil des darin enthaltenen Stärkemehles Zucker, so daß nur wenig oder gar kein Zucker zugesetzt zu werden braucht. So werden getrocknete Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen und Prünellen behandelt. Die vier letzteren lasse man beim Abkühlen zugedeckt, da sie dann dick und voll werden, während sie im anderen Falle zusammenschrumpfen.

Ist die Brühe zu dünn, so kann man, ehe das Dörrobst vom Feuer genommen wird, etwas kalt eingerührtes Kartoffelmehl oder auch Mondamin zusetzen. Die amerikanischen Apfelschnitte sind geschwefelt und daher schädlich, man kaufe immer einheimische Produkte, falls man selbst nicht genügenden Vorrat getrocknet hat.

653. Tomatenmus. — Schöne reife Tomaten werden zu Mus gekocht und durch einen Durchschlag gedrückt. Man zuckert sie und versetzt sie mit einem andern Kompott, z. B. Apfelmus.

654. Feigen-Kompott. — Gut gereinigte Smyrnafeigen werden weich gekocht. Dieses Kompott ist außerordentlich süß und wird daher nur von wenigen geliebt.

655. Datteln-Kompott. (Aus Smyrna.) — Die Datteln werden an ihrer Längsseite aufgeschnitten, um den Kern herauszunehmen und statt seiner eine gebrühte abgezogene Mandel hineinzustecken. Dann bringt man Wasser zum Kochen und thut die Datteln hinein, schmort sie etwa eine halbe Stunde und gießt, wenn nötig, etwas Wasser nach, damit das Kompott schön saftig bleibt. Es wird kalt zu Tisch gegeben.

656. Heidelbeeren. — Die auf dem Markt gekauften Beeren werden gewaschen, worauf man sie auf einem Siebe abtropfen läßt, dann müssen sie ohne Wasser, aber mit genügendem Zucker im eigenen Safte langsam weich dünsten.

657. Preißelbeeren. — Man koste diese vor dem Einkaufe, um nicht nachgereifte, sehr saure Früchte zu erhalten. Sie werden ebenfalls im eigenen Safte gekocht und nach Bedürfnis gezuckert. Sie lassen sich leicht in Thongeschirren aufbewahren. Man kann sie mit Wasser oder süßer Sahne angerührt auf den Tisch bringen.

658. Johannisbeeren. — Recht reife Johannisbeeren werden abgepflückt und im eignen Saft unter reichlichem Zuckerzusatze geschmort.

Sie schmecken gut mit süßen Kirschen, Himbeeren oder mit Apfelmus gemischt.

659. Hagebutten. — Frische oder getrocknete Hagebutten werden gut gereinigt und in Zuckerwasser weich gekocht, getrocknete werden 12 Stunden vorher eingeweicht. Man vermischt sie gern mit Apfel- und Birnenmus oder kocht Rosinen mit unter dieselben.

660. Rhabarber. — Die frischen Stengel und starken Blattrippen der Rhabarberpflanze werden in kleine Stückchen geschnitten und blanchiert (Nr. 26), was wegen des herben Geschmackes nicht zu umgehen ist. Hierauf setze man sie mit kochendem Wasser, dem reichlich Zucker zugesetzt wird, an und lasse sie weich kochen. Als Mus durchgerührt giebt es eine gute Brotauflage.

661. Stachelbeeren. — Unreife Stachelbeeren werden von Blüte und Stiel befreit, hierauf blanchiert (Nr. 27) und in Zuckerwasser weich gekocht. Sollen sie zu Crême (Nr. 644—646) verwandt werden, so läßt man sie zerkochen, sonst müssen sie ganz bleiben. Crême ist auch als Brotauflage zu verwenden.

662. Geschmorte Kirschen. — Die Kirschen können mit oder ohne Kerne geschmort werden. Sie werden gereinigt und im eigenen Safte weich gekocht. Zucker kommt nach Belieben hinzu.

663. Geschmorte Pflaumen. — Geschmorte Pflaumen stellt man in gleicher Weise her, doch giebt man ihnen oft etwas Citronenschale bei.

664. Quitten. — Sie werden geschält, zerschnitten, von den Kernen befreit und in Zuckerwasser gekocht. Man kann die Sauce durch ein Mehl dicker machen. Kocht man die Kerne mit, so werden die Quitten schön rot; doch muß man die Kerne wieder entfernen, was am bequemsten geschehen kann, wenn man sie in einem Leinwandbeutelchen in den Topf legt.

665. Ganze Äpfel. — Kleine Äpfel (am besten Herrenäpfel) werden gereinigt, mit etwas Wasser angesetzt und langsam weich gekocht. Etwas Zucker und einige Nelken können zugesetzt werden. Von größeren Äpfeln entferne man vorher durch den

Stecher das Kernhaus. Die Brühe, falls nicht dick genug, wird nach dem Herausnehmen der Äpfel noch eingekocht.

666. Ganze Birnen. — Gute, noch etwas harte Kochbirnen werden geschält und mit wenig Wasser, dem etwas Zucker und vielleicht einige Gewürznelken beigegeben werden, langsam weich gekocht. Die Stiele läßt man den Birnen am besten. Gute Birnen müssen schön rot werden.

667. Äpfelstückchen. — Nicht zu saure Äpfel, die bereits mürbe geworden, schäle man, schneide sie in je 4 oder auch 8 Stücke und entferne dabei die Kernhausteile. Hierauf behandle man sie wie ganze Äpfel.

In gleicher Weise lassen sich **Birnenstückchen** bereiten.

668. Äpfelmus. — Geschälte, zerschnittene und von den Kernen befreite Äpfel koche man in wenig Wasser weich, streiche sie durch ein Sieb und mische das Durchgestrichene mit gestoßenem Zucker. Nach dem Erkalten richte man das Mus allein oder mit großen, vorher gut aufgequollenen Korinthen oder mit eingesottenen Früchten an. Auch kann man süße geschälte Mandeln darauf legen und damit verzieren. Sehr gut sehen ferner gedünstete Hagebutten, in Rosetten gelegt, auf Apfelmus aus.

In gleicher Weise kann man **Birnenmus** herstellen.

669. Geschmorte Äpfel. — Man gieße den durch Kochen von Apfelschalen erhaltenen und durchgeseihten Saft mit Zucker und Citronenschale zusammen in eine Kasserolle und koche die Äpfel darin weich. Man schütte die Äpfel dann auf einen Teller, die Brühe aber koche man scharf ein und gieße sie auf einen anderen Teller; sobald es erkaltet ein Gelee bildet, schneide man dieses in beliebige Formen, ordne es auf die Äpfel und streue Zucker darauf.

670. Gedämpfte Zwetschen, Kirschen und Weichsel. — Man gieße siedendes Wasser über eine von diesen Obstsorten, damit sie sich leicht schälen lasse, lege dann etwa 50 Stück in etwas Zuckerwasser und setze sie aufs Feuer, nehme sie weg, so wie sie zu kochen beginnen, entferne die Steine, koche sie in derselben Flüssigkeit vollends gar und bestreue sie beim Anrichten mit Zucker.

Werden sie ungeschält gedämpft, so entferne man die Steine, dämpfe das Obst in Butter wenigstens $^1/_2$ Stunde lang und würze sie nach Belieben mit Zucker.

671. Kürbis-Kompott. — Man schält Kürbis, nimmt die Kerne heraus und schneidet ihn in kleine Stücke. Nun siedet man Zucker mit Citronensaft und -Schale in Wasser auf, giebt die Kürbisstücke hinein und kocht sie weich; die Brühe läßt man dicklich einkochen und giebt sie dann über das Kompott.

672. Gemischtes Kompott. — Man koche geschälte und ausgehöhlte Äpfel in Zuckerwasser, ebenso Birnen, Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden, Quitten, lege sie erkaltet in eine gläserne Kompottschüssel, bilde in deren Mitte einen Stern von eingemachten Aprikosen, Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w., koche den Saft von obigen Obstsorten mit Zucker dick und glänzend ein, und gieße ihn erkaltet über das Obst.

673. Tutti Frutti. — Man koche ausgesteinte Kirschen mit gleichen Teilen Johannis- und Himbeeren zu einer Marmelade. Hierzu können auch weniger ansehnliche Früchte verwendet werden. Zucker setze man nach Geschmack zu.

Frische Früchte als Kompott.

674. Erdbeeren. — Diese köstlichste der Früchte wäscht man leicht ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, vermengt sie dann mit Zucker und etwas Wasser und stellt sie zum Durchziehen mehrere Stunden hin.

675. Heidelbeeren. — Diese ergeben mit Zucker und ein wenig Wasser angemengt, nachdem sie wie oben gesäubert, ein ebenfalls erfrischendes Kompott. Auch mit Milch schmecken sie gut.

676. Johannisbeeren. — Man nehme von roten und weißen Johannisbeeren zu gleichen Teilen, säubere sie und menge sie mit Zucker und etwas Wasser an. Man lasse sie mehrere Stunden ziehen. Man kann auch Himbeeren mit den Johannisbeeren mischen.

XIV. Salate.

Von den Salaten gilt dasselbe wie von den Kompotten: sie sind nicht bloße Nachspeisen. Namentlich enthalten Salate von grünen Pflanzenteilen wichtige Nährsalze, man genieße daher besonders im Sommer recht fleißig Salat. Er wird am besten mit Citronensaft gesäuert, doch können solche, die sich eines guten Magens erfreuen, auch verdünnten guten Fruchtessig nehmen. In Norddeutschland pflegt man die Salate meist mit Zucker zu versüßen, während die Süddeutschen sie gewöhnlich sauer essen.

Der Zusatz von Öl ist nicht unbedingt nötig, denn der Salat wird dadurch eher unverdaulicher. Jedenfalls nehme man nur gutes Öl.

677. Grüner Salat. — Man nimmt zu demselben am besten Salatköpfe, doch lassen sich auch die Blättchen des Pflücksalats gut verwenden. Von den Köpfen entferne man die äußeren Blätter, da sie meist hart sind. Die zarten Blätter bringt man in eine Schüssel und reinigt sie gut. Von dem inneren Strunk schneidet man ringsherum das Äußere ab und den inneren zarten Teil, den man beliebig zerschneiden kann, vermischt man mit den Blättern. Man übergieße alles mit reinem Wasser, in das ein wenig guter Essig oder Citronensaft gegeben wird. Gutes Speiseöl kann nach Belieben zugesetzt werden. Wer den Salat süß liebt, überschüttet ihn mit Zucker oder auch mit dünnflüssigem Honig.

Weicher wird der Salat, wenn man ihn beim Waschen fest mit der Hand auspreßt, doch sieht er dann weniger schön aus. Der Salat darf nicht lange stehen, sondern muß bald nach dem Anrichten gegessen werden. Mischt man Blättchen vom Boretsch unter den Salat, so bekommt er einen Gurkengeschmack.

678. Endiviensalat. — Die jungen Blätter der Endivie geben ebenfalls einen wohlschmeckenden Salat; er wird wie in Nr. 677 bereitet.

679. Kopfsalat mit saurer Sahne. — Zugeputzter und mehrmals in frischem Wasser gewaschener, frischer Kopfsalat wird mit einer Sauce gemengt, welche auf folgende Weise bereitet wird: Man zerreibt 2 harte Dotter mit $^3/_8$ Liter saurer Sahne, 1 Löffel Schnittlauch, Estragon, Petersilie, Salz, 2 Löffel saurem Weinbeersaft gut zusammen.

680. Spargelsalat. — Spargel soll zu Salat oder auch mit Beigabe von Buttersauce u. dergl. nie zerschnitten, sondern leicht am untern Teil abgeschabt, mit den Köpfen nach einer Richtung in Salzwasser weich gesotten werden.

Man richtet ihn gehäuft, und zwar wieder mit den Köpfen nach einer Richtung, nach innen kranzförmig in einer tiefen Platte an und schüttet den vorher gut mit reichlich Öl und etwas Salz, zerquirlten Essig oder die Sauce darüber, so daß die Köpfe davon bedeckt, die Stiele jedoch trocken zum Anfassen bleiben. Auch kann man Sauce oder Essiggemisch besonders dazu auftragen.

681. Salat von Hopfensprossen. — Einen sehr schönen Salat geben die frischen Keime des Hopfens, wie sie sich Ende März oder Anfang April unter der Erde entwickeln. Sie werden gekocht und dann wie Spargelsalat hergerichtet.

682. Salat von den Wurzelknollen des japanischen Ziest. — Der japanische Ziest wurde erst in neuerer Zeit in Deutschland eingeführt. Seine länglichen Knollen werden im November aus der Erde genommen und namentlich zu Salat verwendet. Sie werden gegen 15 Minuten gekocht und dann wie Spargelsalat hergerichtet.

683. Salat von Kohlsprossen. — Nachdem die um das Herz herum sitzenden gelben und welken Blätter entfernt worden, wasche man die frischen, koche sie in Salzwasser, lasse sie abtropfen, thue sie in eine Schüssel, füge ein paar Löffel Öl, halb so viel Essig und Salz dazu, vermische sie gut mit Öl, häufe sie auf einer flachen Schüssel auf und garniere mit hart gekochten und in Viertel geschnittenen Eiern.

684. Schotensalat. — Frische Schoten werden im Dampftopf mit wenig Wasser gedünstet; dann mit Citronensäure oder milden Essig und Kartoffelscheiben vermischt. Die Schüssel wird mit gekochten, in Viertel geteilten Eiern garniert.

685. Salat von Gartenkresse. — Die Gartenkresse kann das ganze Jahr hindurch gezogen werden; im Winter wiederholt

eine kleine Aussaat in einem Blumentopf gemacht, ergiebt bei dem schnellen Wachstum fortwährend etwas Grünes für den Tisch. Man macht den Salat wie den Kopfsalat; wem der Geschmack zu streng, der mischt die Kresse mit anderen Zuthaten, Kartoffeln oder roten Rüben, sauren Gurken usw.

Zum Garnieren von Salatschüsseln ist die Kresse auch vorteilhaft zu verwenden. Auch zu Butterbrot schmeckt die Kresse sehr gut.

686. Rapunzelsalat. — Man verfährt ebenso wie bei den vorstehenden Salaten; weichgekochte Eier zu Rapunzelsalat gereicht, giebt ein gutes Schlußgericht.

687. Löwenzahn-Salat. — In den ersten Tagen des Lenzes ist der Löwenzahn mit seinen zarten Blättchen am besten; der Salat wird mit Citronensäure und Zucker bereitet.

688. Blumenkohlsalat. — Gekochter Blumenkohl wird zerteilt und mit verdünntem Essig oder Citronensaft übergossen. Speiseöl setze man nach Belieben zu.

689. Rot- oder Wirsingkohlsalat. — Rotkohl oder Wirsingkohl wird von den äußeren Blättern befreit. Die anderen werden zerschnitten oder mit dem Gurkenhobel gehobelt und in Salzwasser weich gekocht. Hierauf bereitet man den Salat wie den vorigen.

690. Selleriesalat. — Man richte Sellerieknollen gehörig zu, koche sie im Dampftopf, womöglich ohne Wasser, weich und gar, schneide sie in nicht zu dicke Scheiben. Nach dem Erkalten werden sie mit Essig, Öl, Salz, etwas Selleriebrühe und ein wenig Zwiebel gemengt und zugedeckt. Nach einer Stunde etwa darf der Salat aufgetischt werden, doch wird er durch längeres Stehen wohlschmeckender.

691. Gurkensalat. — Gut gereinigte und geschälte Gurken hobele man auf einem Gurkenhobel in dünne Scheiben, vermische dieselben mit Öl und gieße erst dann Essig oder Citronensaft, mehr oder weniger mit Wasser verdünnt, darüber und setze zuletzt etwas Salz zu.

Auch Gurkensalat wird an vielen Orten mit Zucker versüßt.

Man vermeide es, die Gurken erst zu salzen und das Salzwasser abzugießen.

692. Salat von roten Rüben. — Rote Rüben werden gewaschen und gekocht, hierauf geschält und in Scheiben geschnitten und dann wie Selleriesalat angerichtet.

Auch andere Rüben lassen sich in gleicher Weise zu Salat verwenden.

693. Bohnensalat. — Zarte grüne Bohnen werden gebrochen und in Salzwasser weich gekocht. Man läßt sie abkühlen und übergießt sie mit verdünntem Essig oder Citronensaft. Speiseöl kann nach Belieben zugesetzt werden.

694. Gurken- und Bohnensalat. — Gehobelte Gurken und die weichgekochten Bohnen werden gemischt und dann ganz wie Gurken- oder Bohnensalat zubereitet.

695. Gemischter Salat. — Gekochte, zerschnittene Kartoffeln, gekochte kleine weiße Bohnen, gekochte und in Scheiben zerschnittene rote Rüben, Brunnenkresse, zerschnittene Radieschen, gesottene Wirsingherzen, gekochte in Scheiben zerschnittene Möhren werden gemischt und mit Citronensaft, Öl, fein gewiegten Zwiebeln und Salz versetzt. Man kann den Salat mit Blumenkohlsträußchen oder rosenartig geschnitzelten Radieschen garnieren.

696. Kartoffelsalat Nr. 1. Man koche 1 Liter nicht zu große, mehlige, vorher gutgewaschene Kartoffeln in ihrer Schale, schäle und kühle sie. Noch recht lauwarm, schneide man sie in messerdicke Scheiben, streue 2 Theelöffel Salz darüber, setze 4 mäßig große, fein geschnittene Zwiebeln, 1 kleine Obertasse Öl, 1 Obertasse heißes Wasser dazu, menge alles gut untereinander und füge dann noch 4 Eßlöffel voll sauren Weinbeersaft zu, den man mit heißem Wasser verdünnt hat.

697. Kartoffelsalat Nr. 2. — Nachdem man 1 Liter Kartoffeln wie oben vollständig zubereitet hat, gieße man eine Remoladensauce (Nr. 198) darüber, menge sie gut mit den Kartoffeln durch und lasse letztere darin $^1/_4$ Stunde durchziehen.

698. Kartoffelsalat Nr. 3. — Man bereite 30 Kartoffeln wie unter Nr. 595 zu. Dann rühre man 4 Eigelb, 4 Löffel Speiseöl, Essig, Salz und fein gewiegten Schnittlauch gut zusammen und mische alles gehörig mit den Kartoffeln. Den Salat kann man mit harten Eiern garniert auftischen.

699. Kartoffelsalat Nr. 4. — Nach Nr. 595 zubereitete Kartoffeln mische man in einer Schüssel mit gut gekochten Linsen Essig, Öl, fein gewiegter Zwiebel und Salz.

700. Kartoffelsalat Nr. 5. — Nach Nr. 595 zugerichtete Kartoffeln menge man noch warm mit 2 großen, in Scheiben geschnittenen und gar gekochten Sellerieknollen, Essig, Öl, gewiegter Zwiebel und Salz.

701. Äpfelsalat. — Große und säuerliche Äpfel werden in längliche Stückchen geschnitten und mit recht sehr verdünntem Essig oder Citronensaft übergossen. Man kann etwas Zucker zusetzen. Sehr gut schmeckt dieser Salat, wenn er mit eingelegten Weinbeeren vermischt wird.

702. Tomatensalat. — Reife Tomaten werden geschält, mit einem recht scharfen Messer in dünne Scheiben geschnitten und mit Citronensaft oder gutem Fruchtessig betropft (nicht übergossen). Hierauf mischt man Äpfel- oder Birnenscheiben dazu, doch dürfen diese höchstens die Hälfte der ganzen Mischung ausmachen, und streut nach Belieben Zucker darüber.

703. Spinatsalat. — So lange der Spinat klein und zart ist, bereitet man aus den Pflanzen einen gesunden und wohlschmeckenden Salat. Er wird gewaschen und auf ein Sieb gebracht, damit das Wasser abtropft. Dann mischt man ihn mit Citronensäure und Zucker und bringt ihn gleich zu Tisch.

704. Radieschensalat. — Große Radieschen werden geschält und in Scheiben geschnitten, kleine ungeschält und ganz gelassen, auch einige gut gesäuberte Schwarzwurzeln, kann man mit zugeben. Man spült sie ab und läßt sie auf einem Siebe abtropfen, vermischt sie mit etwas Essig oder Citronensäure und giebt nach Geschmack gehackte Petersilie dazu. Auch kann man noch verschiedene Zusammenstellungen mit Radieschen machen: etwa Kartoffeln, Sellerie, Gurken u. s. w. in Scheiben geschnitten. Mit Petersilie kann man die Salatschüssel in Kreuzform geschmackvoll verzieren.

Zu Festessen sind solche bunte Salate als Schaugerichte sehr empfehlenswert.

705. Salat von Äpfeln und Apfelsinen. — Man schält recht mürbe Apfel, schneidet sie in dünne Scheiben und vermischt

sie mit in Scheiben geschnittenen Apfelsinen, zuckert sie ein, fügt etwas Wasser dazu und läßt den Salat zum Durchziehen mehrere Stunden stehen.

706. Salat von Hülsenfrüchten. — Die Hülsenfrüchte, Linsen und weiße Bohnen zu gleichen Teilen, werden weich gekocht, jede Frucht allein. Dann vermischt man sie mit Essig und einer fein zerschnittenen Zwiebel. Dieser Salat hat den Vorzug, sich Tage lang zu halten.

XV. Kalter Aufschnitt.

Obgleich das Bestreben der Vegetarier dahin geht, die Küchenarbeit resp. die Kochkunst zu vereinfachen, um von der jetzt gebräuchlichen raffinierten Kochkunst zur natürlichen überzugehen, kann doch dieser Übergang sich naturgemäß nur allmählich vollziehen. Vorläufig ist schon aus wirtschaftlichen Gründen eine plötzliche Umgestaltung nicht möglich; verwerten wir daher auf unserem Gebiet die bisher gewonnenen Erfahrungen und richten gelegentlich einer Festlichkeit auch einmal ein „üppiges" Mahl an, um andern zu zeigen, daß die vegetarische Küche durchaus nicht so armselig bestellt ist, als man für gewöhnlich annimmt. Der Ausfall von „Aufschnitt" würde oft sehr unangenehm empfunden werden.

707. Eine bunte Abend-Schüssel. — Man belegt eine Porzellanschüssel mit halben nicht zu hart gekochten Eiern, zerschnittenen kalten Koteletten, Scheiben von sauren Gurken und je nach der Jahreszeit: Radieschen oder frischen oder eingemachten Kirschen, auch Essigpflaumen und garniert ihn mit einem Kranz von Gartenkresse oder Petersilie. Hierzu reicht man Steinmetz- oder Schrotbrot oder auch Weißbrötchen, mit Butter bestrichen.

708. Kalter Aufschnitt von Leguminosenbraten. — Zu kaltem Aufschnitt eignet sich der Leguminosenbraten (Nr. 443) ausgezeichnet; man erhält schöne ansehnliche Stücke und giebt auch wohl eine kalte Sauce, etwa Mayonnaisensauce (Nr. 194), dazu oder grünen Salat.

709. Aufschnitt von Kartoffel-Würstchen. — Die nach Nr. 455 hergestellten Würstchen giebt man in Scheiben geschnitten mit Gartenkresse und Radieschen verziert kalt zu Butterbrot.

710. Kräuterbrot. — Man bestreicht Steinmetz- oder Schrotbrot, auch zur Abwechselung einige Weißbrötchen, mit einer

Mischung aus: Kerbel, Estragon, Schnittlauch, ein wenig fein gewiegter Petersilie, Butter und Citronensaft.

711. Champignon-Brötchen. — Champignons werden in Butter gedünstet, fein gewiegt und durch ein Sieb gedrückt, dann auf Brötchen oder Brot gestrichen.

712. Warme pikante Brötchen mit Kraftbrühe. — Weich gerührte Butter vermischt man mit geriebenem Käse, 1 Eigelb, $^1/_2$ Theelöffel Soja (Nr. 793); mit Semmelbrösel macht man den Aufstrich ganz steif, streicht ihn auf Steinmetz- oder Weißbrotscheiben und giebt die Brötchen auf einem Blech in den Ofen und bäckt sie leicht. Auch in einer Eierkuchenpfanne kann man sie in etwas Laureol oder Butter backen. Sie werden warm zu Tisch gegeben, am besten mit Kraftbrühe (Nr. 36), welche mit einem Ei abgezogen und in Tassen serviert wird. Besonders gut paßt Spargelbrühe dazu.

713. Dasselbe anderer Art. — Man röstet vor dem Aufstrich die Schnitten in Butter gelb und bestreicht sie dann mit einer beliebigen Mischung, derselben kann man auch gehackte Kapern zufügen.

714. Bunte Schüssel mit verschiedenen Brötchen. — Man richte nach Geschmack verschiedene Brötchen-Aufstriche her und bestreiche verschiedene Brotsorten damit; belege eine Schüssel damit und schmücke dieselbe noch mit Scheiben von roten Rüben, Senf- oder sauren Gurken oder auch Kürbisstückchen.

715. Brötchen mit „Densmore"-Aufstrich. — Man wiege süße Mandeln, mit Nüssen vermischt, ganz fein; reibe Äpfel und füge beides untereinander und bestreiche geröstete Brötchen damit.

716. Brötchen mit Sellerie. — Liebhaber der Rohkost können sich Brötchen mit geriebenem Sellerie herstellen; auch Schwarzwurzeln und Mohrrüben schmecken roh zum Brot genossen, vorzüglich.

717. Brötchen mit verschiedenen Gelées. — Süße Brötchen stellt man her mit Aufstrich von Gelées, Marmeladen und Mus. Vorzüglich ist das rohe Gelée von Himbeeren und Johannisbeeren.

718. Kalter Strudel als Aufschnitt. — Übrig gebliebener Strudel kann auch, in Stücke geschnitten, als kalter Aufschnitt Verwendung finden, etwa mit Salat gegeben — oder als Zwischenlage für eine bunte Schüssel.

XVI. Gefrorenes und Halbgefrorenes.

Alles außergewöhnlich Kalte ist uns von Natur zuwider, weshalb alle Eise nicht mehr zu den naturgemäßen Speisen gerechnet werden können. Jedenfalls genieße man sie selten und nur mit einem passenden Gebäck. Wer zu Magenkatarrh neigt, muß sie unbedingt meiden.

719. Gefrorenes von Sahne. — Man koche 500 g mit Wasser durchzogenen Zucker braun, gieße 1 Liter beste Sahne daran, und, wenn diese kocht, 6 tüchtig geschlagene Eigelb dazu; rühre daraus über einem gelinden Feuer ein dickes Crême, füge den Schnee von dem Eiweiß dazu, streiche das so erhaltene Crême durch ein Sieb, lasse es erkalten und in einer Eisbüchse gefrieren.

720. Himbeer-Eis. — 1 kg Himbeeren drücke man durch ein feines Haarsieb zugleich mit 250 g Johannisbeeren, vermische dann dies Durchgedrückte mit 500 g in $^3/_4$ Liter Wasser klar gekochtem Zucker und fülle es in die Eisbüchse, nachdem der Zucker vollständig sich abgekühlt hat.

721. Kirsch-Eis. — 500 g Zucker koche man mit $^3/_4$ Liter Wasser klar, füge den Saft von 2 Citronen dazu und hierauf 1 kg entsteinte saure, mit 125 g Mandeln in einem Mörser klar gestoßene Kirschen zu dem bereits abgekühlten Zucker; rühre alles gut durcheinander, drücke es durch ein Sieb und fülle eine Eisbüchse damit.

722. Birnen-Eis. — Recht weiche süße und saftige Birnen drücke man geschält, in Stückchen geschnitten und zerrieben durch ein Sieb und vereinige das erhaltene Mus mit 350 g in $^1/_2$ Liter Wasser gekochtem und abgekühltem Zucker und dem Safte von 3 Citronen und fülle mit dem Gemenge eine Eisbüchse.

723. Halbgefrorenes von Schlagsahne und Schrotbrot. — In einem womöglich auf Eis gestellten Topf schlage man 1 Liter

süße dicke Sahne mit einem Drahtbesen einige Minuten lang zu Schaum, setze dann den Schaum mittels eines Schaumlöffels auf ein Haarsieb und fange die abfließende Sahne mit einer Schüssel auf. Diese letztere schlage man weiter zu Schaum und verfahre mit diesem auf dem Haarsiebe wieder so, und wiederhole diese Methode so oft, bis alle Sahne zu festem Schaum geworden. Dann schütte man den ganzen Schaum vom Siebe in eine Schüssel, schlage 125 g Zucker und 200 g geriebenes Schrotbrot hinzu und fülle das Ganze in eine Form, bedecke diese mit einem nassen Tuche und setze sie in Eis.

724. Halbgefrorenes von Makronen. — Man mische mit 1 Liter geschlagener Sahne 125 g Zucker und 150 g Makronenstückchen und fülle das Ganze wieder in eine Form wie oben.

725. Halbgefrorenes von Apfelsinen. — Man reibe zu diesem Zwecke an dem beizumischenden Zucker vorher die Schale von Apfelsinen ab, stoße ihn dann fein und mische ihn mit der Sahne.

726. Halbgefrorenes von Reis. — Gut gereinigter Reis werde in einem Liter süßer Sahne mit 125 g Zucker, an welchem man vor dem Zerkleinern die Schale einer Citrone abgerieben, recht gut gar gekocht, und wenn er kalt geworden, mit dem Schaum der Sahne gemengt, in eine Form gefüllt und in Eis gestellt.

XVII. Getränke.

Der vegetarisch Lebende hat gewöhnlich nicht viel Durst, zumal wenn er regelmäßig frisches Obst genießt und die scharfen Gewürze meidet; er wird daher nicht das Bedürfnis nach vielen Getränken empfinden. Alle die Getränke, welche aufregend wirken und berauschen, sind am besten ganz oder doch soviel als möglich zu meiden.

a. Warme Getränke.

727. Kakao. — Unter den Kakaosorten ist der Nährsalz-Kakao von Hewel & Veithen in Köln der beste. Man kann Kakao rein nehmen oder auch mit etwa dem vierten Teil Kartoffel- oder Weizenmehl oder auch Mondamin vermischen. Zu einer mittleren Tasse gehören 1—2 Kaffeelöffel Kakaopulver, die nebst dem zugesetzten Mehl in kaltem Wasser angerührt und unter tüchtigem Quirlen in kochendes Wasser geschüttet werden. Man läßt noch einmal aufkochen. Zucker setze man nach Belieben zu, doch hüte man sich, den Kakao zu süß zu trinken. Milchzusatz macht ihn milder. Nicht entölter Kakao ist bitterer und wird von vielen nicht vertragen.

728. Schokolade. — Man kaufe von den besseren Sorten, da die geringeren Mehl enthalten, das man besser selbst zusetzen kann. Hewel & Veithen in Köln führen auch Nährsalzschokolade.

Die Schokolade muß in kleine Stückchen zerbrochen und in Wasser oder Milch aufgelöst werden. Hierauf wird sie zerdrückt und in kochendes Wasser oder verdünnte Milch geschüttet. Man läßt sie nochmals aufkochen.

Wem Schokolade zu süß ist, der menge ein Viertel oder die Hälfte Kakao darunter und lasse beides zusammen kochen, man erspart so den Zuckerzusatz zum Kakao.

729 Getreidekaffee. — Alle Getreidearten geben, wenn sie geröstet werden, einen guten Ersatz des arabischen Kaffees, namentlich sind gebrannte Gerste und Weizen schmackhaft. Man mahlt sie auf der Kaffeemühle und kann den Kaffee aufgießen oder auch kochen lassen.

730. Malzkaffee. — Gersten- und Weizenmalz, wie man es in den Malzfabriken anfertigt, giebt ebenfalls einen guten Kaffeeersatz. Es muß auch geröstet (gebräunt) werden und wird dann wie jeder andere Kaffee behandelt. Es wird neuerdings von einer Reihe Fabriken Malzkaffee in den Handel gebracht.

731. Gesundheitskaffee. — Unter diesem Namen kommen verschiedene Kaffeeersatzmittel in den Handel (z. B. von Krause & Co., Nordhausen), die allein ein mehr oder weniger wohlschmeckendes Getränk geben oder auch als Zusatz zu Bohnenkaffee benutzt werden können.

732. Eichelkaffee. — Eicheln werden gebrannt und gemahlen und zu Kaffee verwandt. Eichelkaffee schmeckt etwas herb.

733. Erdbeerblätterthee. — Junge Erdbeerblätter, im Frühjahr gepflückt und im Schatten (ja nicht in der Sonne) getrocknet, geben einen sehr guten Ersatz für den chinesischen Thee. Man stellt einen Aufguß her, der kurze Zeit ziehen muß.

734. Brombeerblätterthee. — Zu demselben pflückt man ebenfalls im Frühlinge die zarten Blätter und trocknet sie wie Erdbeerblätter. Der Thee wird wie der vorstehende bereitet. Man kann auch Erdbeerblätter und Brombeerblätter mischen.

735. Thee aus Hagebuttenkernen. — Hagebuttenkerne, die man selbst aus Hagebutten gewinnt und trocknet, oder im Droguengeschäft kauft, werden gereinigt und längere Zeit gekocht (wenigstens eine halbe Stunde). Sie geben einen Thee, der deutlich nach Vanille schmeckt. Die Kerne können noch ein zweites und drittes Mal abgekocht werden.

Man kann die Kerne auch rösten und dann kochen oder mahlen und dem Getreidekaffee beimengen.

736. Mehltrank. — Ein Eßlöffel Mehl, am besten Gerstenmehl, wird kalt eingerührt und dann in etwa 2 Liter kochendes Wasser gequirlt, das noch einige Minuten kochen muß. Salz setzt man nach Belieben zu. Dieser Trank schmeckt warm und kalt gut, löscht den Durst und nährt zugleich.

Kalt gebraucht, kann er mit etwas Citronensaft gesäuert werden, auch Fruchtsaft kann man dazu geben.

737. Eiertrank. — Man bringt 1/4 Liter Milch mit 1/4 Liter Wasser zum Kochen, verrührt darin 2—3 Theelöffel Mondamin, welches mit wenig Milch klar gerührt wird, und läßt es langsam quellen. Inzwischen verrührt man ein Eigelb mit Zucker, so daß es ein steifer Brei wird, thut die etwas abgekühlte Mondaminmasse unter beständigem Rühren hinzu und zieht den Schnee von 1 Eiweiß lose durch. Fruchtsaft oder eingemachte Johannisbeeren beigemischt, verfeinert den Trank. Derselbe ist auch kalt zu genießen.

b. Kalte Getränke.

738. Citronenlimonade. — Dieselbe muß aus frischen Citronen hergestellt werden, nie aus Essenz. Am besten wird sie, wenn Citronenscheiben für längere Zeit in kaltes, etwas gesüßtes Wasser gelegt werden. Man nehme wenig Zucker, denn gerade der schwach säuerliche Geschmack ist für die Dauer der angenehmste. — So hergestellte Citronenlimonade ist das beste Tischgetränk bei Festtafeln.

739. Himbeerlimonade. — Dieselbe wird aus Wasser und Himbeersaft bereitet.

Zur Herstellung des Himbeersaftes nimmt man am besten Waldhimbeeren. Man läßt sie 1—2 Tage im Keller stehen, bis sie anfangen zu gären, und kocht sie hierauf mehrere Stunden über schwachem Feuer. Darauf preßt man sie aus und kocht den Saft nochmals ein, indem man ihn mit etwa soviel Zucker versetzt, als die Himbeeren wogen. Der Saft wird in Flaschen gefüllt, diese werden luftdicht verschlossen und im Keller aufbewahrt. Man öffne mitunter eine Flasche, um zu sehen, ob der Saft gärt, denn in diesem Falle muß er wieder gekocht werden.

Der im Handel vorkommende Saft ist selten echt, was schon seine dunklere Farbe beweist. Die Echtheit erkennt man am besten durch den Geruch. Sobald das Himbeeraroma fehlt, sind irgend welche Zusätze dabei, am häufigsten der billigere Kirschsaft, mitunter aber auch spirituöse Stoffe oder gar mineralische Farbstoffe.

740. Brombeerlimonade. — Die Brombeeren werden genau so behandelt wie die Himbeeren. Brombeersaft ist sehr aromatisch.

741. Heidelbeerlimonade. — Heidelbeeren werden mehrere Stunden gekocht und dann ausgepreßt. Den Saft kocht man nochmals und setzt dabei Zucker zu. Man behandelt ihn dann

wie den Himbeersaft. Heidelbeersaft mischt man vorteilhaft mit anderen Säften, da Heidelbeerlimonade eine gewisse Herbheit besitzt.

742. Rhabarberwasser. — Der Absud von gedünstetem Rhabarber-Kompott, ergiebt, versüßt und mit Citrone gewürzt, ein angenehmes Getränk.

743. Apfeltrank. In kochendes Wasser giebt man zerschnittene, ungeschälte Äpfel, kocht sie tüchtig, gießt den Trank durch ein Sieb, süßt ihn und fügt etwas Citrone hinzu und läßt ihn kalt werden.

744. Ananaslimonade. — Da die Ananasfrüchte bei uns sehr teuer sind, wird man Ananassaft kaum selbst herstellen können, man kaufe sich daher solchen in soliden Geschäften.

745. Kirschlimonade. — Man nehme Sauerkirschen, am besten Weichsel, entkerne sie und überstreue sie mit etwa soviel Zucker, als sie wiegen, lasse sie so eine Nacht oder länger stehen und presse sie aus. Der Saft wird 2—3 Stunden schwach gekocht, in gut gereinigte Flaschen gefüllt und dicht geschlossen. Man kann auch die Kirschen mitkochen und auspressen oder als Kompott verwenden. Im letzteren Falle bekommt man natürlich weniger Saft. — Der Saft wird wie Himbeersaft aufbewahrt, auch er muß mitunter wieder aufgekocht werden.

Zu dem im Handel verkäuflichen Kirschsaft werden gewöhnlich die Kerne mit zerpreßt und gekocht, er enthält daher Blausäure und ist ungesund.

746. Mandelmilch. — Süße Mandeln werden gerieben und ausgepreßt. Es wird ein dicker weißer Saft gewonnen, der beliebig mit Wasser verdünnt werden kann. Die Mandeln dürfen aber noch nicht alt sein. Neuerdings kommt Mandelmilch im Handel vor.

747. Kokosmilch. — Nur solche Kokosnüsse, die nicht zu alt und nicht ranzig sind, kann man verwenden. Man öffnet zunächst die weichen Stellen an der Spitze, gießt die innere Flüssigkeit, die von vielen auch Kokosmilch genannt wird und von süßlichem Geschmack ist, in ein Gefäß und zerschlägt hierauf die Nuß. Man löst den inneren Kern von der harten Schale, reibt ihn und preßt ihn aus. Es kommt eine dicke, sahnige Flüssigkeit zum Vorscheine, die mit Wasser verdünnt werden kann.

Da man beim Einkauf der Kokosnüsse nicht weiß, ob man frische erhält, so wird die Herstellung der Kokosmilch in unseren Gegenden immer mit Schwierigkeit verknüpft sein.

XVIII. Das Einmachen und Dörren der Früchte und Gemüse.

Obgleich man jetzt eingemachte Früchte und Dürrobst schon sehr billig im Handel haben kann, empfiehlt es sich doch, wenn Zeit vorhanden, selbst die Wintervorräte zu bereiten. Man kaufe nur vom besten Obst und auch vom besten Zucker. Ist ein Garten vorhanden, so wird natürlich alles verwertet, von der ersten Stachelbeere bis zum letzten Apfel. Das Einkochen kann auch, wenn nicht gerade flottes Feuer erforderlich ist, auf dem Grudeherd stattfinden.

Kochgeschirr. — Bunzlauer Töpfe eignen sich vorteilhaft zum Einkochen; man lasse sie zur Vorsicht gleich neu binden und benutze diese Töpfe nur zum Einmachen oder sonstiger Obstbereitung. Fettiges darf nicht darin gekocht werden.

Das Klarkochen des Zuckers. — Man suche ungebläuten Zucker sich zu verschaffen; der gebläute ist der Gesundheit sehr nachteilig. Zum Klarkochen zerschlägt man den Zucker in nicht zu große Stücke, taucht sie in Wasser, bis sie ganz durchzogen sind, und benetzt auch den Boden des Topfes gut mit Wasser. Man kann auf 500 g Zucker 2 Tassen Wasser rechnen, man nimmt besser etwas mehr als zu wenig, da mancher Zucker sich schnell verdickt. Nun lasse man den Zucker langsam heiß werden, jedoch nicht eher kochen, als bis er unter Umrühren völlig aufgelöst ist.

Wenn Schaum sich zeigt, nehme man ihn mit dem Schaumlöffel ab; sobald der Zucker aufwallt, gebe man einige Löffel kaltes Wasser hinein, wodurch er abgeschreckt wird. Er kann auch etwas vom Feuer gezogen werden. Ist der Zucker sehr unrein, muß dies öfters geschehen und der Schaum immer wieder abgenommen werden.

Das **Auspressen des Saftes** erfolgt am besten durch eine Handpresse, von den sich die in Figur 15 dargestellte sehr gut

bewährt hat. Sie kostet 15 Mk. und wiegt 6 kg. Sie ist innen weiß emailliert und sieht außen blau aus. Man schraubt das Gestell an eine Tischplatte fest, setzt das Sieb in den Cylinder, befestigt dieses durch die Flügelmuttern am Gestell und stellt passende Gefäße unter. Man kann die Presse eng oder weiter stellen, je nachdem stark oder schwach gepreßt werden soll. Der Saft fließt unten ab und die übrigbleibende Masse wird am Ende des Cylinders herausgestoßen. Da die Presse völlig auseinander zu nehmen geht, kann sie auch gut gereinigt werden. Das Auspressen durch Preßtücher ist recht mühsam und zeitraubend.

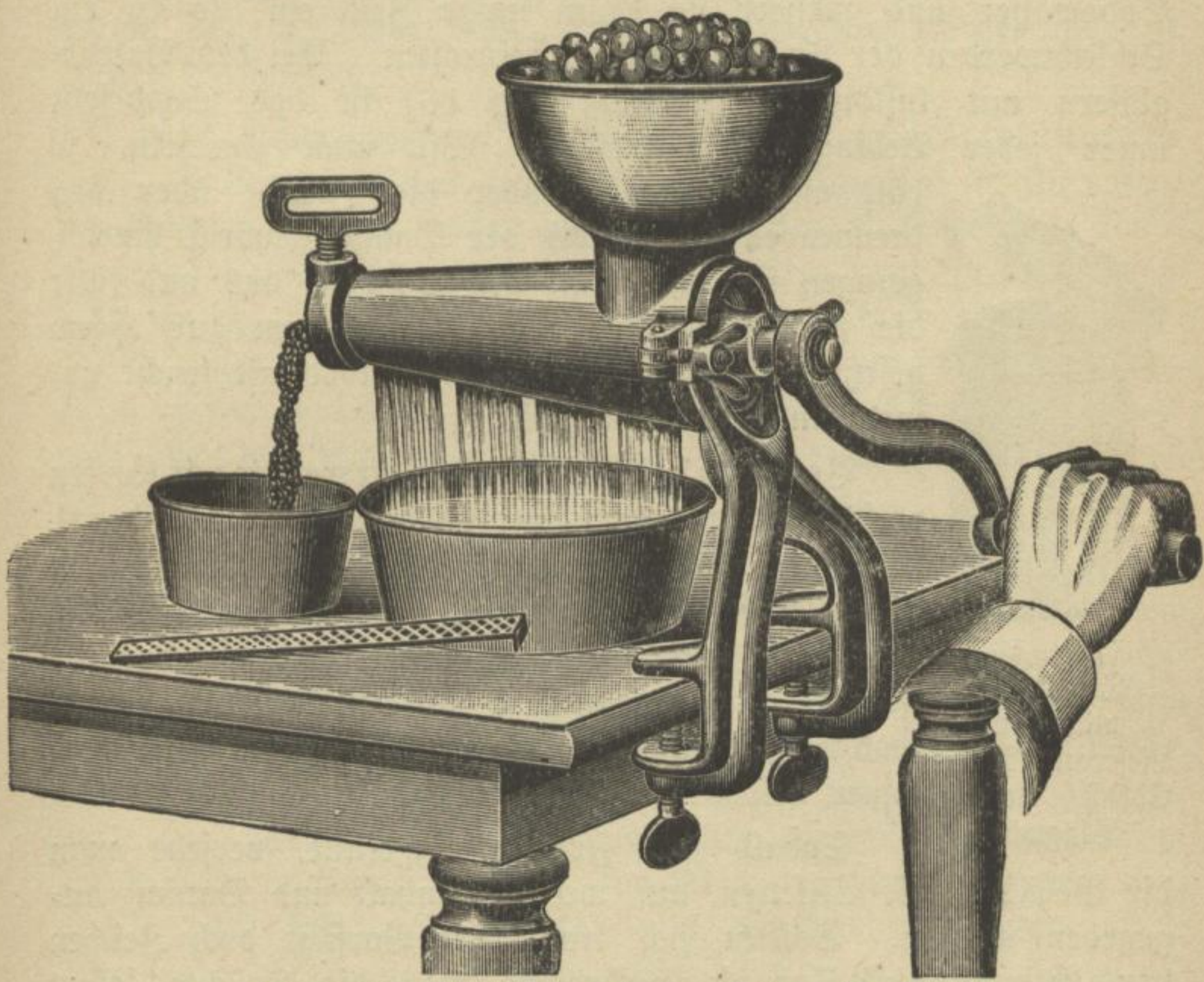

Fig. 15 Saftpresse. Lieferant: Fr. Dillge, Quedlinburg.

Das Herauskochen und Überschäumen der Früchte wird verhütet, wenn man den Schaumlöffel hineinlegt; der Schaum verkocht gewöhnlich bald, und man nimmt ihn, falls noch welcher vorhanden, am Ende der Kochzeit ab. Derselbe wird dann vorteilhaft zu Kompotten und dergl. verbraucht. Die Fruchtbrühe soll dicklich und klar sein; wenn sie zu dünn geraten, läßt man

sie nach dem Herausnehmen der Früchte noch einkochen, legt diese in die Behälter und füllt die Brühe darüber.

Steintöpfe, Einmachegläser und Flaschen müssen gut gesäubert werden; zum Austrocknen stellt man sie in die Sonne oder an den warmen Ofen; Flaschen stülpt man um, damit sie gut auslaufen; man besorge dies alles schon einige Tage vor dem Einkochen.

Das Ausschwefeln geschieht mit starkem Schwefelfaden. Besser ist es jedoch, das Schwefeln ganz zu meiden, da die beim Verbrennen des Schwefels entstehende schweflige Säure gesundheitsschädlich ist. Reinigt man die Gefäße gründlich mit Sodawasser und wässert sie dann einige Zeit ein, so ist ein Schlechtwerden der Früchte nicht zu befürchten. Bei den Patentgläsern mit luftdichtem Verschluß (Fig. 16) ist das Schwefeln unter jeder Bedingung zu meiden. Will man schwefeln, so hält man das Glas oder die Flasche über den brennenden Faden, bis der Dampf gehörig hineingezogen ist, bläst flink den Schwefel aus und füllt die Früchte, welche man sich bequem zur Hand gesetzt hat, schnell ein und bindet mit feucht gemachtem Pergamentpapier zu.

Fig. 16. Patent-Einmacheglas. Lieferant: Mey & Edlich, Leipzig-Plagwitz.

Verschluß: Flaschen mit Saft werden mit Korken verschlossen und dann gut verlackt. Mus und dergl. füllt man heiß in Steintöpfe, welche man in den Bratofen schiebt, damit sich oben eine Kruste bildet; auch kann man zerlassenes Laureol darüber gießen. Bei den Gläsern mit luftdichtem Verschluß macht das Schließen keine Mühe, und es bedarf keiner besonderen Vorrichtungen.

Sobald alle Früchte eingefüllt, versehe man die Behälter mit Etiketten, auf welchen Inhalt und Datum angegeben werden. Sollten sich trotz aller Vorsicht doch Zeichen von Gärung einstellen, so verbrauche man die Früchte sofort oder koche sie nochmals auf, entferne aber vorher alles Gärige oder etwaigen Schimmel. Ein guter, luftiger Standort ist Hauptbedingung für Erhaltung der Früchte; der Keller ist gewöhnlich zu dumpf und nur während großer Hitze zu benutzen. Man thut gut, für kleine Haushaltungen kleine Gefäße zu nehmen; dieselben enthalten dann gerade eine Portion, und somit bleiben keine Reste, welche leicht dem Verderben anheimfallen.

748. Stachelbeeren in Flaschen. — Die nicht zu dicken Beeren werden gesäubert, dann in Weinflaschen oder Patentgläser gethan, verschlossen und mit kaltem Wasser in einen Kessel oder großen Topf gestellt. Zwischen die Gefäße kommt Heu oder Stroh, damit sie nicht zusammenschlagen. Das Wasser wird zum Kochen gebracht und, vom Kochen angerechnet, noch 2—3 Minuten über Feuer gelassen. Die Beeren fallen zusammen, so daß sie in den Flaschen etwa 3 Finger breit unter dem Hals stehen. Man nimmt das Gefäß vom Feuer, läßt die Flaschen resp. Gläser im Wasser erkalten und nimmt sie erst am nächsten Tage heraus. Die Flaschen muß man nunmehr verlacken. Die Stachelbeeren halten sich so Jahre lang, vor dem Gebrauch werden sie mit Zucker durchgekocht.

749. Rhabarber. — Die Stengel werden geschält, in daumenlange Stücke geschnitten und gewaschen. Man läßt sie abtropfen, durchstreut sie mit Zucker — auf 1 Teller Rhabarber 1 Tasse Zucker — und läßt sie so bis zum andern Tage stehen. Man läßt sie jetzt heiß werden und abtropfen und kocht den Saft auf. Zuletzt wird der Rhabarber noch ca. 10 Minuten mitgekocht und dann in den Behälter gelegt. Der Saft wird noch dick eingekocht und über den Rhabarber gegossen. Das Gefäß bindet man mit Pergamentpapier zu.

750. Essigkirschen. (Sehr gut.) — Man nimmt schöne, große Kirschen, süße oder saure, und verstutzt die Stiele. Auf ½ Liter Weinessig nimmt man ½ kg oder etwas weniger Zucker und läßt es zusammen aufkochen. Nun kocht man immer eine Handvoll Kirschen darin auf, nimmt sie mit der Schaumkelle wieder heraus, sobald die Haut anfängt zu platzen, und fährt so fort, bis alle Kirschen verbraucht sind. Wenn sie ausgekühlt, werden sie in Gläser gethan, der Saft, welchen man noch einkochen läßt, füllt man darüber und verfährt wie oben. Auch kann man die Kerne entfernen, dann muß man die Kirschen auf ein Sieb zum Abtropfen legen und den Saft abgießen und mitkochen.

751. Kirschen in Zucker. — Die Kirschen werden mit einer neuen Haarnadel oder mit einem Auskerner entsteint, zu 5 Tassen (etwa ½ kg) Kirschen kocht man 2 Tassen Zucker klar, läßt die Kirschen darin 24 Minuten kochen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, läßt den Saft noch dicklich einkochen und die Kirschen

nochmals einige Minuten mitkochen, jedoch nicht zu weich werden, und schüttelt sie sanft hin und her, bis sie kalt sind, damit sie sich runden. Dann werden sie in Gläser gethan und wie oben angegeben behandelt.

752. Kirschsaft. — Saure Kirschen werden auf der Hand-Kelterpresse (Fig. 15) zu Saft gepreßt. In Ermangelung einer solchen werden die Kirschen entsteint, dann in ein Kochgeschirr gegeben und wenige Minuten gedünstet, bis sie Saft geben, und dann durch ein Tuch aus Müllergaze getrieben. Zu jeder Tasse Saft giebt man ½ Tassenkopf Zucker, läßt dann den Saft unter Umrühren 10—15 Minuten kochen, schäumt ab und läßt ihn erkalten. In kleine Flaschen füllen, zukorken und lacken.

753. Kirschmus. — Der Rückstand vom Kirschsaft wird mit noch anderen entsteinten Kirschen und Zucker nach Geschmack zu einem dicken Mus eingekocht; soll es sehr fein werden, rührt man es durch ein Sieb und giebt es dann mit Zucker zu Feuer.

754. Tutti-Frutti. — Zu gleichen Teilen Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen (der Rückstand von Kirschsaft kann auch mit benutzt werden), werden in geläutertem Zucker zu einem dicken Mus eingekocht und heiß in Töpfe gefüllt. Zucker wird nach Belieben genommen, man braucht nicht so ängstlich mit dem Abwiegen zu sein. Die Töpfe setzt man in einen heißen Bratofen und läßt eine Borke darauf trocknen, dann werden sie zugebunden.

755. Saure Kirschen roh in Flaschen einzumachen. — Saure Kirschen werden entstielt und in Weinflaschen gethan. Diese werden zugekorkt und verlackt und bis zum Gebrauch an einen luftigen Ort gestellt. Zu Kirschsuppen sehr gut.

756. Erdbeeren in Zucker. — Schöne Erdbeeren wäscht man, worauf man sie, auf einem Tuch ausgebreitet, abtrocknen läßt. Zu 5 Tassen Beeren kocht man 3 Tassen Zucker zu Sirup, läßt die Beeren darin 2 Minuten unter leisem Schütteln auf dem Feuer stehen und stellt sie dann sofort kühl. Nach 2 Tagen läßt man sie wieder heiß werden und dann wieder 1 Tag stehen. Jetzt müssen sie abtropfen, und die Brühe wird zu dickem Sirup eingekocht. Nun läßt man die Früchte in diesem nochmals heiß werden, legt sie in Gläser und giebt den Saft darüber.

757. Schüttel-Johannisbeeren. (Sehr gut.) — Die Johannisbeeren werden von den Stielen abgestreift, gewaschen und auf einem Siebe zum Abtropfen gebracht. Jetzt kommen sie lager-

weise mit Zucker in einen Topf, zu unterst die Beeren (auf 5 Tassen Beeren nimmt man 3—4 Tassen Zucker), so bleiben sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann läßt man sie auf gelindem Feuer unter sanftem Schütteln, damit sie schön rund bleiben, ungefähr 3 Minuten langsam kochen und stellt sie darauf wieder 1 Tag zugedeckt ruhig hin. Dies wird nochmals wiederholt, worauf sie etwas abgekühlt in Gläser gefüllt und gut verschlossen werden. Ebenso verarbeitet man Himbeeren, auch entsteinte Kirschen; letztere müssen 5 Minuten kochen und der Saft muß, nachdem die Kirschen heraus sind, dicklich einkochen.

758. Johannisbeer-Saft. — Auf jede gedrückt volle Tasse Johannisbeeren giebt man eine knappe Tasse frisches Wasser und einen gestrichenen Theelöffel fein gepulverte Weinsteinsäure, läßt dies im Steintopf zugedeckt 24 Stunden ruhig und kühl stehen, rührt es aber ein paarmal gründlich um. Nun giebt man es vorsichtig auf ein feines Sieb und stellt ein gut glasiertes Gefäß darunter, setzt auf jede knappe Tasse des durchgeflossenen Saftes 1 Tasse besten, fein gestoßenen Zucker zu, rührt behutsam durch und wiederholt dies zuweilen, bis der Zucker in ungefähr zwei Tagen völlig aufgelöst ist. Dann seiht man den Saft nochmals durch und füllt ihn in Flaschen, die lediglich mit Mullläppchen überbunden — nicht aber versiegelt — und kühl aufbewahrt werden.

759. Himbeersaft. — Wie nach vorstehendem Rezept bereitet.

760. Berberitzensaft. — Die Ende Oktober reifenden Berberitzen preßt man aus; nachdem der Saft sich gesetzt, füllt man ihn in Flaschen, verkorkt und verlackt sie und läßt sie in einem tiefen Topf, mit Wasser zu Feuer gebracht, 6 Minuten kochen. Der Saft hat eine angenehme Säure und eine hübsche rote Farbe, derselbe kann als Ersatz für Citronensaft verwendet werden, und daher sollte man dem Berberitzen-Strauche mehr Beachtung als bisher schenken und ihn in unseren Gärten ziehen.

761. Heidelbeeren in Flaschen. — Heidelbeeren werden verlesen, in Weinflaschen gethan und zugekorkt, dann im Wasserbade, d. h. in einem großen Topf oder Kessel kalt aufgesetzt (mit Heu umwickelt) und 15—20 Minuten gekocht. Man läßt sie dann erkalten und verbindet sie; vor dem Zubinden kann man etwas abgekochtes Wasser auf die Früchte gießen. Beim Gebrauch werden die Heidelbeeren mit Zucker gedünstet.

762. Birnen in Essig. (Sehr gut.) — Man nimmt gute Birnen, vorzüglich sind Blanc-Birnen; sobald sie anfangen, etwas gelb zu werden, schält man sie, schneidet sie halb durch, nimmt das Kernhaus heraus und legt sie in einen Bunzlauer Topf, gießt 1 Liter guten Weinessig und 500 g Zucker darauf und läßt sie langsam kochen, bis sie weich sind. Ist der Saft nicht dicklich genug, muß er noch kochen.

763. Birnen und Preißelbeeren. (Sehr gut.) — Preißelbeeren und Birnen werden zu gleichen Teilen abgewogen; die Birnen werden geschält und in ganz kleine Würfel geschnitten, wobei das Kernhaus entfernt wird. Es wird Zucker geläutert, und die Beeren werden darin weich gedünstet; dann nehme man sie mit dem Schaumlöffel heraus, koche nun in der Brühe die Birnenstückchen gar und lasse Preißelbeeren und Birnen nochmals zusammen aufkochen, letztere können ganz zerkochen. Man kann aber auch die Birnen gleich mit den Preißelbeeren kochen. Man füllt die Masse dann in Steintöpfe oder in Gläser.

In gleicher Weise kann man auch **Pflaumen mit Preißelbeeren** einkochen, doch thut man die Pflaumen erst etwas später in die kochenden Preißelbeeren.

764. Essigpflaumen. — 1 Liter nicht zu scharfer Essig wird mit 1 kg Zucker gekocht; die Pflaumen werden abgewischt und mit einer Stricknadel gestippt, in Steintöpfe gepackt und mit dem kochenden Essig übergossen. Nach dem Verkühlen bindet man die Töpfe zu. — Nach Ablauf von 6—8 Wochen kocht man die Pflaumen nochmals; erst bringt man die Brühe ins Kochen, und dann läßt man die Pflaumen mit durchkochen.

765. Pflaumenmus. — Die Pflaumen werden entkernt und im Kessel oder bei kleineren Quantitäten im Bunzlauer Topf gekocht, dann durch ein Sieb gerührt und nochmals unter fortwährendem Rühren, damit das Mus nicht anbrennt, gekocht. Einige grüne Wallnüsse, auch Fliederbeeren können zugesetzt werden. Auf einem weißen Blatt Papier macht man die Probe, ob das Mus durchschlägt oder nicht; wenn nicht, so ist es fertig, es kann aber viele Stunden dauern, ehe es so dick wird. Man schiebe die mit Mus gefüllten Steintöpfe in die warme Ofenröhre, damit sich eine Kruste bildet, oder gieße Laureol über.

766. Aprikosen in Zucker. — Schöne Früchte werden geschält, halbiert, entsteint, mit Zucker durchstreut und in einem

Topfe kalt gestellt; zu 5 Tassen Früchten gehören 3 Tassen Zucker. Am nächsten Tage bringt man sie auf gelindem Feuer nur bis ans Kochen, läßt sie abtropfen und die Brühe dick einkochen. Hierauf müssen die Früchte nochmals gelinde ankochen, dürfen aber nicht weich werden, und wieder 1 Tag ruhen. Man läßt nochmals abtropfen, die Brühe zu Sirup kochen, nimmt diese vom Feuer, durchschüttelt dann sogleich die Früchte sanft darin und läßt sie einige Tage stehen. Zeigt sich auch in dieser Zeit kein Gärstoff und ist die Brühe noch wie klarer Sirup, so füllt man die Aprikosen in die vorbereiteten Gläser. Falls die Brühe verdünnt sein sollte oder Spuren von Gärung sich zeigen, läßt man sie nochmals abtropfen und einkochen und die Früchte darin heiß werden, giebt diese in die Behälter, läßt die Brühe noch allein einkochen und giebt sie etwas abgekühlt darüber.

767. Marmelade von frischen Früchten. — Alle reifen Früchte, die sich roh rühren lassen und genügend fleischig sind, um breiartig zu bleiben, Beeren und Steinobst, z. B. Erdbeeren, Aprikosen, Pflaumenarten, werden durch ein Sieb getrieben, dann mit $^1/_2$ Tassenkopf Zucker auf je 1 Tasse des Breies verrührt und in nicht zu enghalsige Flaschen gefüllt; oben und unten wird Zucker in die Flaschen gestreut, diese werden verkorkt und im Wasserbade 10—15 Minuten gekocht. Kühl aufbewahrt, hält sich die Marmelade lange; sobald sich Gärung zeigt, muß sie verbraucht werden.

768. Flieder- oder Holundermus. — Die recht reifen Beeren werden mit so viel Wasser, daß der Boden des Kochgeschirrs halbfingerbreit bedeckt ist, auf gelindem Feuer weich gedünstet, durch ein Sieb getrieben und nebst Zucker zu dickem Mus eingekocht.

769. Hagebutten in Zucker. — Große, schöne Gartenhagebutten werden geputzt, ausgekernt und gewaschen. Nun bringt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer und schnell zum Ankochen, läßt sie dann abseits nur leise ziehen, bis sie beinahe gar geworden, und dann auf einem Siebe abtropfen. Zu 5 Tassen Früchten nimmt man 2 Tassen Zucker, kocht ihn mit Wasser dünnflüssig und thut von den Früchten nur so viel hinein, daß sie gut Platz haben, läßt sie nicht zu weich werden und legt sie mit der Schaumkelle zum Abtropfen auf ein Sieb. Nachdem der Saft eingekocht und die Früchte sanft darin geschüttelt, wird das Ganze

1—2 Tage kalt gestellt. Hierauf läßt man es nochmals heiß werden und, falls die Hagebutten noch hart sind, diese wieder ziehen. Dann werden sie nochmals herausgelegt, der Saft zu Sirup eingekocht, die Früchte wieder hineingeschüttelt und in die vorbereiteten Gläser gefüllt. Öfter nachsehen, sie gären leicht!

Zum Garnieren von Apfelmus, Torten u. s. w. sind diese Hagebutten vorzüglich.

770. Kürbis einzumachen. — Der Kürbis wird geschält und in fingerlange Streifen geschnitten; diese legt man etwa 8 Stunden in verdünnten Weinessig, trocknet sie dann ab, schichtet sie mit Zucker (nicht ganz so viel als Kürbis) und in feine Streifen geschnittener Citronenschale abwechselnd in den Topf, giebt einige Tropfen Wasser dazu, setzt alles auf gelindes Feuer, läßt aber den Kürbis nicht zu weich kochen. Er wird kalt in die vorbereiteten Gläser gefüllt.

771. Tomaten für den Winter einzumachen. — Reife fleckenlose Früchte wische man mit einem trockenen Tuche gut ab, schneide sie in vier Teile, entferne die Kerne daraus, lasse sie in einem irdenen Gefäß im eigenen Saft eine kurze Zeit kochen, fülle sie alsdann in gut gereinigte Glasbüchsen, binde dieselben luftdicht zu und lasse die Früchte so noch 10—15 Minuten in Dampf kochen.

Öffnet man die Büchse, so nehme man getrost jedes beliebige Quantum davon, binde die Büchse wieder zu und lasse sie kurze Zeit im warmen Ofen stehen, so wird der Rest in der Büchse nicht schimmeln.

772. Vogelbeeren-Gelee. — Vollsaftige, schöne Vogelbeeren (Ebereschenbeeren) werden mit Wasser knapp bedeckt und gründlich gekocht (mindestens 1 Stunde). Dann läßt man die Masse 1 Tag stehen, wodurch der Gallertstoff vermehrt wird, giebt sie durch saubere Müllergaze, wobei man durch leises Drücken nachhelfen kann. Den so bereiteten Saft stellt man 1—3 Tage kalt, kocht ihn dann zu Gelee, indem man zu je einem Tassenkopf Saft einen Tassenkopf Zucker giebt. Gelees müssen rasch kochen und schnell abdampfen, es ist ein flaches Kochgeschirr daher vorzuziehen. Man mache eine Gelee-Probe, indem man auf einen kalten Teller einige Tropfen giebt; bleiben sie rund stehen, ist es gut. Nach mehreren Tagen muß das Gelee fest geworden sein; wenn dies nicht der Fall, dann setzt man es nochmals zu Feuer und kocht weiter ein.

Abschäumen des Gelees ist nicht unbedingt nötig; der Schaum, welcher viel Gallertstoff enthält, kann jedoch am Ende des Kochens abgenommen werden.

773. Apfel-Gelee oder **Rheinisch Kraut.** (Gute Brot-Auflage.) — Hierzu nimmt man gern Fallobst, noch nicht ganz reife Äpfel können dabei gute Verwendung finden; auch Fall-Birnen kann man beigeben. Ohne sie zu schälen, nur von Stiel, Blume und Kernhaus und etwaigen Flecken befreit, werden die Früchte in Würfel zerschnitten, gut gewaschen und mit reichlich Wasser bedeckt zu Feuer gestellt und etwas länger als 1 Stunde gekocht. Man stellt sie einen Tag hin und verfährt dann weiter wie oben.

Hat man Quitten, kann man einige dazunehmen.

774. Gelee aus Äpfelschalen. — Alle Schalen von guten Äpfeln sammelt man und stellt sie kühl, man kann schon eine kleine Portion davon einmachen. Auf 2 gedrückt volle Tassen Schalen rechnet man 4 Tassen Wasser. Nachdem die Schalen gewaschen, stellt man sie mit dem Wasser aufs Feuer; kocht sie ruhig (in etwa 1 Stunde) bis auf ungefähr 3 Tassen Flüssigkeit ein. Am nächsten Tage giebt man den Saft durch ein feines Sieb oder ein Tuch aus Müllergaze, stellt ihn 2 Tage hin und kocht ihn dann mit je $^1/_2$ Tasse trockenen Zucker auf je 1 Tasse Saft zu Gelee und verfährt weiter wie oben. Gelees halten sich gut in Steintöpfen und können offen aufbewahrt werden. Man kann dem vorstehenden Gelee durch Zusätze von Himbeeren, Quitten oder Erdbeeren Aroma verleihen, und es ist seiner Billigkeit wegen sehr zu empfehlen.

775. Gelee von Apfelsinen-Schalen. — Man sammelt die Schalen von Apfelsinen und stellt sie mit Wasser einige Tage hin; man erneuert das Wasser oft, hört erst damit auf, wenn es nicht mehr bitter schmeckt, giebt jetzt zu einem Teller Schalen 6 Tassen Wasser und läßt dieses 1 Stunde flott kochen. Man muß es dann wenige Tage stehen lassen und weiter wie oben verfahren.

776. Rohes Gelee von Himbeer- und Johannisbeersaft. (Sehr gut.) — Man preßt Himbeeren und Johannisbeeren zu Saft aus; $1^1/_2$ Liter Himbeersaft und $^1/_2$ Liter Johannisbeersaft wird mit $1^1/_4$ kg feinem Zucker, welcher etwas gewärmt wird, in der Nähe des warmen Herdes oder der Grudeplatte eine Stunde gerührt. Dann in Wassergläser oder sonstige Glasbehälter gegeben und an einem luftigen Standort, ohne die Gefäße zuzu-

binden, nur leicht mit Seiden- oder sonstigem sauberen Papier überdeckt, hingestellt. Das Gelee ist von vorzüglicher Farbe und besonderem Wohlgeschmack. Falls sich im Laufe der Zeit Schimmel obenauf bilden sollte, so nimmt man ihn ruhig ab, der Geschmack wird nicht beeinträchtigt. (Aus Luxemburg.)

777. Quitten-Gelee. — Quitten werden durch langes Liegen verbessert; sie werden im Oktober reif und halten sich oft bis zum Januar. Birnen-Quitten verdienen den Vorzug; sie werden von Stiel und Blüte befreit, gewaschen und zerschnitten, — aber nicht geschält — dann weiter wie oben behandelt.

778. Quitten in Essig. — Birnen-Quitten werden geschält, zerteilt, von den Kernen, aber nicht von dem Kernhause befreit. Zu 5 Tassen Quittenstückchen kocht man 2 Tassen guten Essig, die Quitten müssen, vom Sieden an gerechnet, 20 Minuten darin kochen, dann kommt $1^1/_2$ Tassen in einem anderen Topfe klar gekochter Zucker mit etwas Citronenschale hinzu. Nun läßt man alles nochmals aufkochen und füllt die Quitten in gut vorbereitete Gläser. Die Schale kann man zu Gelees verwenden.

779. Berberitzen. (Sauerdorn.) — Die Früchte der Berberitze müssen erst Reif bekommen, ehe man sie benutzt. Sie werden gewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen gethan, in dicklich gekochtem Zucker — 3 Tassen Zucker auf 6 Tassen Früchte — behutsam gar gekocht, in Gläser gefüllt und mit dem eingekochten abgekühlten Saft übergossen.

780. Pfirsiche einzumachen. — Man nimmt nicht ganz reife Pfirsiche, schneidet sie in 8 Teile; auf 500 g Pfirsiche nimmt man 625 g Zucker, läutert denselben, giebt den Saft und die Schale einer Citrone dazu, legt die Pfirsichen hinein und läßt sie weich werden. Dann legt man sie in Gläser oder Töpfe, kocht den Saft dicklich ein und giebt ihn kochend über die Früchte. Falls er sich verdünnt, kocht man ihn nochmals auf.

781. Reineclauden in Zucker. — Man bereitet sie wie die Pfirsiche, aber man kann sie halbieren.

782. Reineclauden in Essig. — Guter Essig wird mit $1^1/_2$ Tassen Zucker auf 5 Tassen halbierter Früchte zum Kochen gebracht, die Früchte kommen hinein und werden weich gekocht. Man legt sie in Töpfe, gießt die dick eingekochte Brühe darüber u. s. w.

783. Zuckergurken. — Man wäscht 2 kg in Stücke geschnittene, abgeschälte Gurken und läßt sie in kochendem Essig aufwallen; man nimmt so viel Essig, daß sie davon bedeckt sind. Mit dem Schaumlöffel nimmt man die Gurken alsdann heraus und thut $1^1/_2$ *U.* Zucker in Essig, läßt ihn dicklich kochen, giebt die Gurken dazu, läßt sie einige Mal aufwallen und stellt sie einige Tage hin. Darauf kocht man den abgegossenen Saft zu klarem, dickem Saft ein, in dem man, solange er noch heiß, die Gurken nochmals durchschüttelt, worauf sie in Töpfe oder Gläser kommen, die nach dem Erkalten mit Pergamentpapier verbunden werden.

784. Salzgurken. (Sehr gut.) — Mittelgroße sauber gewaschene Gurken legt man in ein Faß oder in Steintöpfe, durchschichtet sie mit Dill, Weinblättern und Blättern der Sauerkirsche und gießt kochendes Salzwasser darüber, welches die Gurken völlig bedecken muß. Nach einigen Tagen kocht man es wieder auf, gießt es warm über die Gurken, läßt alles abkühlen, spundet das Faß zu und setzt es in den Keller, von Zeit zu Zeit es wendend. Hat man Töpfe, so kann man oben ein rundes Brett, mit einem Stein beschwert, auflegen. Diese Gurken sind in kurzer Zeit zum Essen fertig, halten sich aber nicht so lange wie die folgenden.

785. Salzgurken (auf andere Art). — Die Gurken werden gesäubert und mit Salz bestreut, nach mehreren Stunden mit frischem Wasser abgespült und in Fässer oder Steintöpfe, die mit Essig ausgefüllt wurden, gelegt; dazwischen kommen viel Dill, Sauerkirsch- und Weinlaub nebst Ranken. Obenauf muß eine dicke Blattschicht liegen. Sie werden mit Salzwasser — auf 8 Tassen oder $1^1/_8$ Liter 2 gestrichene Eßlöffel oder 30 g Salz, dasselbe tüchtig geschlagen, damit es sich löst — übergossen, leicht mit Brett und Stein beschwert, so daß die Gurken unter der Brühe bleiben, und mit einem sauberen Lappen überdeckt. Tritt nach 8 Tagen ungefähr die Gärung ein, gießt man die Brühe ab, wäscht Gurken, Blätter und Behälter rein und schichtet sie mit frischem Salzwasser wieder ein. Hierauf fügt man Brett, Stein und Tuch, alles gesäubert, oben auf und sieht öfter nach und reinigt, falls sich Gärung zeigt, deu Lappen u. s. w.

786. Senfgurken. (Altes bewährtes Rezept.) — Die reifen Gurken werden geschält und durchgeschnitten, worauf man mit

einem Löffel die Kerne herausgekratzt. Man schneidet die Gurken in lange Streifen, mengt sie mit Salz und stellt sie in Kübeln oder Schüsseln 24 Stunden hin. Man läßt sie nunmehr ablaufen, breitet auf dem Küchentisch ein Tischtuch aus und wäscht sie mit einem reinen Handtuche trocken. Alsdann schichtet man sie in Steintöpfe, streut lagenweise in Scheiben geschnittene Zwiebeln, würfelig geschnittenen Meerrettich und Senf dazwischen. Man kocht ferner Weinessig ab und gießt ihn, nachdem er verkühlt ist, darüber, oder man gießt ihn schon während des Einschichtens dazwischen. Derselbe muß über die Gurken reichen. Die Töpfe werden mit Papier verbunden.

787. Gurkensalat einzumachen. — Gurken werden wie zum Salat mit Essig zurecht gemacht, dann schnell, damit kein Saft verloren geht, in weithalsige Flaschen gedrückt, die verbunden werden. Am besten ist hermetischer Verschluß.

788. Perlzwiebeln. — Man wäscht die Zwiebeln und stellt sie kurze Zeit in den nicht zu heißen Ofen, bis die Schalen sich abreiben lassen. Oder sie werden in einem Siebe 1 Minute in kochendes Wasser gehalten und dann mit Salz und Wasser tüchtig bis zur Entfernung der Schale abgerieben, nochmals gewaschen und 2 Stunden in Salzwasser gelegt. Dann gießt man das Wasser ab und trocknet die Zwiebeln mit Tüchern ab und kocht sie in Weinessig gar, aber nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen. Angenehme Zugabe zu feinen Saucen, Salaten, Ragouts u. s. w.

789. Schalotten oder kleine, gewöhnliche Zwiebeln einzumachen. — Kleine Zwiebeln oder Schalotten durchstreut man mit Salz und läßt sie 24 Stunden mitkochen; reibt sie zwischen Tüchern und putzt, was noch von den Schalen daran bleibt, mit dem Wasser ab, wäscht sie sauber und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Man kocht Essig und giebt immer nach und nach eine Partie hinein und läßt sie gar kochen. Sie werden in Gläser gefüllt und dabei mit Meerrettich und Dill durchstreut und der Essig wird zuletzt kalt darüber gegossen.

790. Deutsche Kapern. (Sehr gut.) — Man pflückt die Samenkörner der Blumen- oder Kapuzinerkresse ab, salzt sie ein wenig und stellt sie einige Tage hin, damit das Salz sich auflösen kann; dann reibt man sie mit einem sauberen Tuche ab und giebt sie, mit kaltem Essig übergossen, mit etwas fein zerschnittenem Meerrettich in ein kleines Einmacheglas. — Da ge-

wöhnlich nicht so viel Körner auf einmal reifen, kann man immer eine kleine Menge in einem Tassenkopf einsalzen und wie oben bereiten und nach und nach das Glas füllen. Dann erst verbindet man es fest, während vorher ein Kork oder gewöhnliches Papier genügt. — Vorzügliche Würze zu Saucen u. s. w.

791. Champignons einzumachen. — Kleine, noch geschlossene Pilze sind hierzu am besten. Man schneidet das sandige Stielende ab, wäscht und säubert die Pilze mit einem Bürstchen gründlich und schnell, damit sie nicht zu viel Wasser einziehen, und giebt sie gleich auf ein Sieb. Sie können ganz bleiben oder zerspalten werden; die Stiele werden würfelig geschnitten. Nun klärt man reichlich gute Butter ab, läßt sie darin zugedeckt auf starkem Feuer in wenig Minuten gar schmoren. Die Brühe muß schnell wieder einkochen, die Pilze werden aber in Gläser gefüllt und die Butter daumenbreit darüber gegeben. Nach dem Erkalten legt man weißes Papier auf die Gläser und streut auf dieses 2 cm Salz und bindet mit Pergamentpapier zu. Steinpilze können genau so behandelt werden.

792. Champignons in Essig. — Die Pilze werden wie oben gesäubert und in kochenden Essig gethan (auf 3 Tassen Champignons etwa 1 Tasse Essig), ungefähr 5 Minuten gekocht und 2 Tage hingestellt. Dann kocht man die Brühe nochmals und gießt sie kalt über die in Gläser geschichteten Pilze.

793. Soja. (Eine feine vegetarische Würze.) — Alle guten Pilzarten eignen sich hierzu, in erster Linie Champignons; auch Abfälle von Pilzen lassen sich vorteilhaft verwerten. Man verliest alles gut, wäscht es schnell, giebt es dann mit Salz durchstreut in einen Steintopf und stellt diesen kalt. Dazu giebt man in Ermangelung frischer Walnußblätter 1 knappen Eßlöffel zerschnittene grüne Walnußschalen, mischt alles gut mit einem hölzernen Löffel durcheinander, zerquetscht die Masse möglichst und wiederholt dies täglich, wobei die Pilze sich meist zu einer Flüssigkeit auflösen. Nach 8 Tagen werden sie zugedeckt und unter Zugabe einiger Zwiebeln bei schwacher Hitze $^1/_2$ Stunde gekocht. Man giebt nun die Masse auf ein Tuch aus Müllergaze und läßt es durchlaufen. Der durchgeflossene Saft wird nun auf flottem Feuer etwas gekocht, und wenn nötig, nochmal durchgeseiht und in kleine Flaschen gethan. Oben auf giebt man ein wenig abgekochtes Wasser, worauf man gut verkorkt und verlackt.

Zu empfehlen ist, die Flaschen nochmals der Haltbarkeit wegen im Wasserbade 10 Minuten zu kochen. Man würzt hiermit saure Ragouts, Suppen u. s. w.

794. Sauerkraut einzumachen. — Die losen Blätter werden von den Krautköpfen entfernt, die Köpfe halbiert, die Strünke ausgeschnitten und fein gehobelt. Dann wird je auf einen gehäuften Suppenteller Kohl 1 gestrichener Theelöffel Salz damit gemischt, auch wohl etwas Dill darunter genommen. Sobald der Kohl feucht wird, drückt man ihn in Steintöpfe oder Fässer, welche mit Essig ausgespült wurden. Oben auf und unten hin lege man frisch gewaschene Kohlblätter. Auf das Ganze kommt ein weißes Tuch und darauf ein Holzteller mit Stein beschwert, damit stets Brühe über dem Kohl bleibt. Man sehe öfter nach, wasche alles Gärige ab und sorge dafür, daß die Brühe übersteht.

795. Äpfel auf russische Art einzumachen. — Die Äpfel dürfen nicht zu süß, müssen aber recht saftig sein; man wäscht sie und packt sie reihenweise in ein kleines Faß oder in Steintöpfe. Dann wird kaltes Wasser darüber gegossen, welchem zuvor eine Handvoll Mehl, ½ Theelöffel Salz und 2 Eßlöffel Zucker beigemengt wurden. Es wird nun ein Holzdeckel darauf gelegt und mit einem Stein beschwert, nach 4 Wochen sind die Äpfel zum Gebrauch fertig. Man muß sie an einem frostfreien Orte aufbewahren; sie geben eine schöne Beilage zu Gemüse.

796. Rote Rüben. — Dieselben werden in der Ofen- oder Bratröhre gebacken; nachdem man sie kalt abgespült, zieht man die Haut ab, schneidet die Rüben in Scheiben und giebt sie lagenweise, mit wenig Kümmel und Meerrettich durchstreut, in Steintöpfe, gießt abgekochten Essig darüber und bewahrt sie gut auf.

797. Mixed-Pickles. — Allerhand Gemüse, Blumenkohl Mohrrübchen, Spargelstückchen, kleine Zwiebeln, Radieschen u. s. w., auch Früchte, wenn man sie gerade hat, als Kirschen, Kürbis u. s. w., macht man zurecht, indem man sie, wenn nötig, in Streifen oder Würfel schneidet, wäscht alles sauber, und läßt es einige Stunden in Wasser abtropfen, und legt es dann bis zum anderen Tage in frisches, schwach gesalzenes Wasser. Man läßt wieder auf einem Siebe abtropfen und trocknet gut mit Tüchern. Man bringt alles, hübsch bunt geordnet, in Gläser, dann wird abgekochter und wieder erkalteter Essig darauf gegossen. Nach einigen Tagen

wird derselbe abgegossen, nochmals aufgekocht und erkaltet darüber gefüllt. Die Gläser werden gut verbunden.

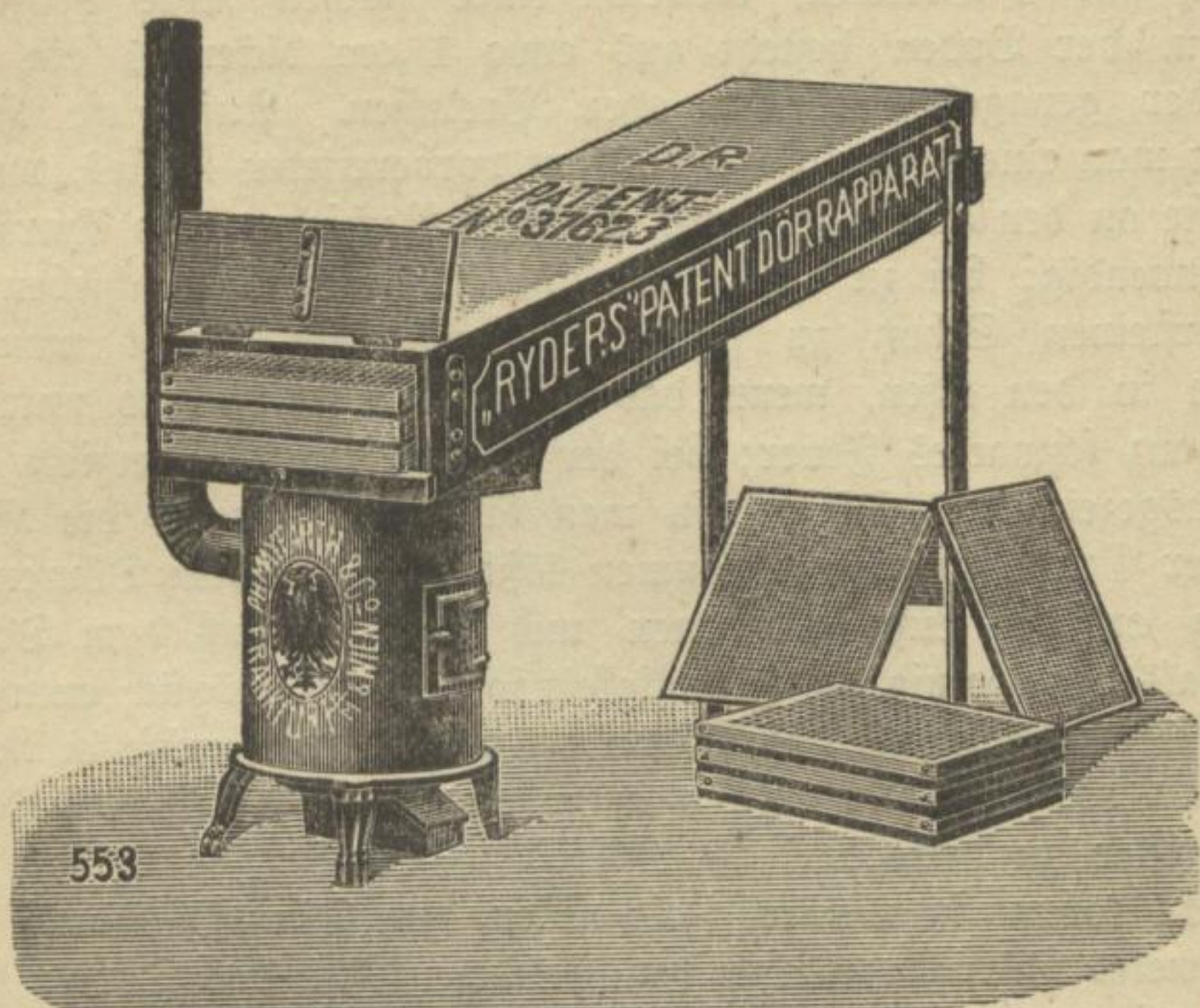

Fig. 17. Dörr-Apparat. Lieferant: Ph. Meyfarth in Frankfurt a. M.

Dörr-Obst.

Einen besonders breiten Raum nimmt für die veget. Küche das Dörr-Obst und -Gemüse ein. Wenn irgend möglich, sollte jede Hausfrau danach trachten, ihren Bedarf, wenigstens an Dörr-Obst, selbst zu decken; ihre Mühe wird reichlich belohnt werden. Zum Dörren ist ein Dörr-Apparat natürlich am bequemsten und vorteilhaftesten. Für große Obstmengen sind die Dörr-Apparate von Ph. Meyfarth & Co. in Frankfurt a. M. zweifellos die besten der Jetztzeit, sie lassen sich ebensogut zum Dörren von Gemüse verwenden und liefern ein sehr gutes Produkt. Sie werden in verschiedenen Größen hergestellt. Fig. 17 zeigt den kleinsten, der für einzelne Obstplantagen oder auch für kleinere Gemeinden genügen würde. Die Fabrikanten stellen jedem Interessenten genaue Beschreibung ihrer Apparate mit Preisangabe kostenlos zu.

Für einzelne Familien wird ein Dörr-Apparat natürlich zu kostspielig, und da hilft man sich in anderer Weise. Man lasse

sich eine sogenannte Obsthürde aus Draht oder Holz herstellen, passend für die Ofenröhre oder den Grudeherd. Dieselbe kann einfach aus 4 Brettern, vielleicht einer flachen Kiste hergestellt werden, der Boden besteht aus etwa 1 cm dicken, 1 cm auseinander genagelten Latten oder Brettchen. Auf diese Hürde bringt man eine dünne Lage des gut vorbereiteten Obstes, worauf man sie an den Dörr-Ort stellt. Öfteres Nachsehen und Umrühren ist notwendig; bei zu viel Unterhitze ist durch Unterschieben von Mauersteinen Schutz zu schaffen. Gewöhnlich schiebt man die Hürde in den Ofen, wenn das Essen bereitet ist und unterhält nur ganz schwaches Feuer; bei der Grude-Feuerung erzielt man ein ausgezeichnetes Dörr-Obst, man läßt auch nachts die Hürde auf der Grude stehen. Pflaumen läßt man vor dem Dörren erst tüchtig an der Luft abtrocknen und legt sie nach dem Dörren nochmals aus, damit die Feuchtigkeit so viel wie möglich entweicht.

Es empfiehlt sich, das Dörr-Obst und Dörr-Gemüse in kleinen Säckchen oder Beuteln trocken aufzubewahren; dieselben sind mit Aufschriften zu versehen.

Es kommt in neuerer Zeit neben dem Dörr-Obst auch ausgezeichnetes Dörr-Gemüse in den Handel. Für das Dörren selbst geben wir noch einige Winke.

798. Aprikosen zu trocknen. — Reife Aprikosen wäscht man, trocknet sie ab, und welkt sie bei schwacher Hitze auf der Hürde; dann halbiert man sie und nimmt den Stein heraus und dörrt sie fertig. Man bewahrt sie in Kästen zwischen sauberem Papier auf.

799. Birnen zu trocknen. — Man schält Birnen, halbiert sie und entfernt das Kernhaus und trocknet sie auf der Hürde.

800. Birnen nach Art der Feigen zu dörren. (Sehr gut.) — Man bereitet die Birnen vor wie in 799, läßt sie dann in schwachem Zuckerwasser halb weich dünsten und offen abdampfen, bis der Saft sich dick ansetzt, dann werden sie auf Hürden in den Ofen gebracht und gedörrt. Sie schmecken auch ungekocht vorzüglich.

801. Äpfel zu trocknen. — Fall-Obst eignet sich hierzu recht gut, man nimmt davon die besten Stücke zum Dörren, während man zerbröckelte zu Apfel-Gelee verbraucht. Auf starke Fäden gereiht, hängt man die Äpfel in die Sonne und trocknet sie gut. Auf Hürden kann man sie ebenfalls trocknen, doch ist die erstere Art bequemer. Tritt Regenwetter ein, bringt man sie, damit sie

nicht faulen, noch auf Hürden und trocknet sie gut nach. Auf andere Art: Kleine Äpfelstücke dünstet man in Wasserdampf halb gar und trocknet sie auf Hürden.

802. Kirschen zu trocknen. — Kirschen trocknet man mit den Stielen, damit der Saft nicht ausläuft; die fleischigen sind die besten zum Dörren, ob süße oder saure genommen werden ist gleich.

803. Kürbis zu trocknen. — Man schält Kürbis, schneidet ihn in Stücke, reiht ihn auf starke Fäden oder dörrt ihn auf der Hürde. Es wird zur Vermehrung des Backobstes mit gekocht.

804. Hagebutten zu trocknen. (Sehr gut.) — Die schönsten und größten Hagebutten nimmt man gewöhnlich zum Einmachen in Zucker. Die zum Trocknen bestimmten werden halbiert, oben von der Blume befreit, dann mit einem spitzen Messer ausgekratzt und auf Hürden, auf welche sauberes Papier gelegt wurde, damit die Hagebutten nicht durchfallen, gedörrt. Sie müssen so trocken gedörrt sein, daß sie rasseln, dann werden sie in Säckchen aufbewahrt. Die Hagebutten-Körnchen trocknet man ebenfalls, sie geben einen vorzüglichen Thee (Nr. 735).

805. Quitten zu trocknen. — Die Quitten schält man, halbiert sie, entfernt das Kernhaus und dörrt sie auf Hürden.

806. Heidelbeeren zu trocknen. — Man wählt dazu gute reife, nicht zu naß gewachsene Heidelbeeren, bringt sie auf Hürden, welche mit Papier belegt sind, und trocknet sie in der Sonne oder im Ofen.

807. Johannisbeeren zu trocknen. (Nach Dr. Nichols.) — Man pflückt schöne große Johannisbeer-Trauben, Kirsch-Johannisbeeren eignen sich gut dazu, legt sie auf Papier auf Hürden und trocknet sie an der Luft. Es dauert sehr lange, bis der viele Saft aufgetrocknet ist. Bei Verwendung werden die Beeren abgestielt und 24 Stunden in Wasser eingeweicht, um den verloren gegangenen Saft wieder zu ersetzen.

808. Weinbeeren zu trocknen. — Man darf sie ebenfalls nicht abbeeren, sondern muß die ganze Traube auf Papier dörren. Kleine, recht süße, eignen sich bestens dazu und werden als Rosinen benutzt.

809. Grüne Bohnen zu trocknen. — Die Bohnen werden abgezogen und dabei alle harten entfernt, geschnitzelt und in stark

kochendem schwachen Salzwasser 5 Minuten gekocht. Man läßt sie abtropfen und legt sie auf Hürden, welche mit Papier bedeckt sind. Man muß öfter nachsehen und sie umwenden. Sie werden in Säckchen oder sauberen Pappkästen aufbewahrt. Man kann die Bohnen auch ganz trocknen. — Bei der Selbstbereitung hat man den Vorteil, nur gutes Material zu verwenden, während man gerade beim Einkauf gedörrter Bohnen oft hartes Zeug erhält, da der Fabrikant nicht so sorgfältig auswählen lassen kann, als die Hausfrau es thut.

810. Puffbohnen zu trocknen. — Die kleinen 1—2 Finger langen zarten Schoten, meist noch ohne Böhnchen (der Nachwuchs ist also gut dabei zu verwenden), werden wie oben abgekocht und in derselben Weise behandelt.

811. Petersilie und Bohnenkraut zu trocknen. — Das Kraut wird in Bündel gethan und im Schatten getrocknet. Weißkohl und Mohrrüben werden ebenso behandelt wie Bohnen.

812. Champignons und andere Pilze. — Die Pilze werden gut gereinigt, aber nicht gewaschen, auf starke Fäden gereiht und in der Luft, an einem schattigen Ort getrocknet.

Sachregister.

Inhaltsverzeichnis:

Der

Deutsche Vegetarier-Bund

bildet den Sammelpunkt aller deutsch redenden Vegetarier. Er nimmt ordentliche und außerordentliche Mitglieder auf. Er hat das Recht einer juristischen Person und genießt überall hohes Ansehen. Wer Genaueres über ihn erfahren will, verlange die Satzungen desselben.

Adresse:

Deutscher Vegetarier-Bund (jurist. Person)
Leipzig.

Der Deutsche Vegetarier-Bund besitzt ein eigenes Organ, die

Vegetarische Warte,

welche monatlich in Stärke von 2—2½ Bogen erscheint. Sie orientiert eingehend über alle Vorgänge auf dem Gebiete des Vegetarismus und der naturgemäßen Gesundheitspflege. Namentlich teilt sie die Erfahrungen mit, welche die Einzelnen durch diese und jene Einrichtung gemacht haben. Über die Küche und das Kochen bringt sie ausführliche Mitteilungen.

Mitglieder des Deutschen Vegetarier-Bundes erhalten die Vegetarische Warte gratis direkt zugestellt.

Für Nichtmitglieder beträgt das Jahresabonnement 3 ℳ (in den Ländern des Weltpostvereins 3,50 ℳ).

Man verlange Probenummer von der Expedition der Vegetarischen Warte, Leipzig, oder von

Th. Grieben's Verlag (L. Fernau), Leipzig.

Im gleichen Verlage sind u. a. erschienen:

Alcott, W. A., Dr. — **Die junge Hausfrau.** Gedanken über Nahrung und Küche. 1,50 ℳ, geb. 2 ℳ.

Ammon. — **Die ersten Mutterpflichten und die erste Kinderpflege.** Vom Standpunkte der arzneilosen Heilweise herausgegeben von Klara Muche. 2 ℳ, geb. 2,40 ℳ.

Andries, P., Dr. — **Der Vegetarismus** und die Einwände seiner Gegner. 2 ℳ.

Baßler, G. — **Grahambrot (Weizenschrotbrot)** und dessen hoher Wert als Heil- und Nährmittel. 2. Auflage. 50 ₰.

Beerwald, K., Dr., und **Brauer, G.** — **Das Turnen im Hause.** Leibes-Übungen zur Förderung und Erhaltung der Gesundheit für Jung und Alt. In fortlaufender Reihenfolge. Mit 140 Abbildungen und zwei eingelegten Wand-Bildertafeln. Geb. 3 ℳ.

Beyer, Johann. — **Lebe naturgemäß!** Gesammelte Aufsätze über naturgemäße Lebensweise. 1 ℳ.

Franke, J. H. — **Der kranke Magen** und die schlechte Verdauung als die Grundursachen vieler Krankheiten, wie Appetitlosigkeit, Magenschwäche, Magenkrampf, Leibesverstopfung, Hämorrhoiden ꝛc., deren wahre Natur, Ursachen und gründliche Heilung durch ein einfaches, naturgemäßes Heilverfahren. 3. Auflage. Herausgegeben von Gustav Voigt. 75 ₰.

Griebel, C. — **Der Magen.** Der gesunde und kranke, und dessen naturgemäße Behandlung. Nebst einem Anhang: Die Trauben-Kur. 75 ₰.

Hahn, Th. — **Praktisches Handbuch der naturgemäßen Heilweise.** Zwei Abteilungen in einem Bande: I. Die Grundzüge der naturgemäßen Heil- und Lebensweise. II. Die spezielle Krankheits- und Heillehre (Pathologie und Therapie). Mit 5 Abbildungen. 5. Auflage. 4 ℳ, geb. 5 ℳ.

König, A. W. — **Die Naturheilmethode.** Ihre Anwendungsformen und Heilerfolge nach fast 60jähriger praktischer Erfahrung. 2. Auflage, herausgegeben von Carl Griebel. Mit Abbildungen. 3 ℳ, geb. 3,75 ℳ.

Malten, Clara. — **Vegetarisches Kochbuch** mit reichhaltigen täglichen Speisezetteln für vier Sommer- und vier Winter-Wochen. Für Freunde einer naturgemäßen Lebensweise verfaßt und herausgegeben. Geb. 2 ℳ.

Neumann, Carl E. O., Dr. — **Die Massage und Heilgymnastik.** Anleitung zur praktischen Ausführung derselben für Jedermann. Mit 67 Abbildungen. 3. Auflage. 1,80 ℳ, geb. 2,40 ℳ.

Nichols, T. L., Dr. — **Die Diät-Kur.** Ein Versuch über die Beziehungen von Essen und Trinken zur Gesundheit, Krankheit und Heilung. Deutsche Ausgabe mit Autobiographie. 1,20 ℳ, geb. 1,70 ℳ.

Rezeptschlüssel. Aufschluß über Wirkung und Inhalt der gebräuchlichsten ärztlichen Verschreibungen nebst deren Verdeutschung. 2. Auflage. Geb. 2 ℳ.

Schilling, J. A., Dr. — **Die Magen- und Unterleibs-Krankheiten** nebst den Hämorrhoidalleiden und ihre Heilung nach physiatrischen Grundsätzen. 1,80 ℳ.

Smith, J., Dr. — **Früchte und Mehlstoffe,** die eigentliche Nahrung des Menschen. Geschichtliche, anatomische, physiologische und chemische Thatsachen. 1,50 ℳ, geb. 2,25 ℳ.

Wechßler, Ed. — **Humoristische Vegetarierkost.** Guckkastenbilder aus der Gegenwart. 60 ₰.

Leipzig, G. Reusche.