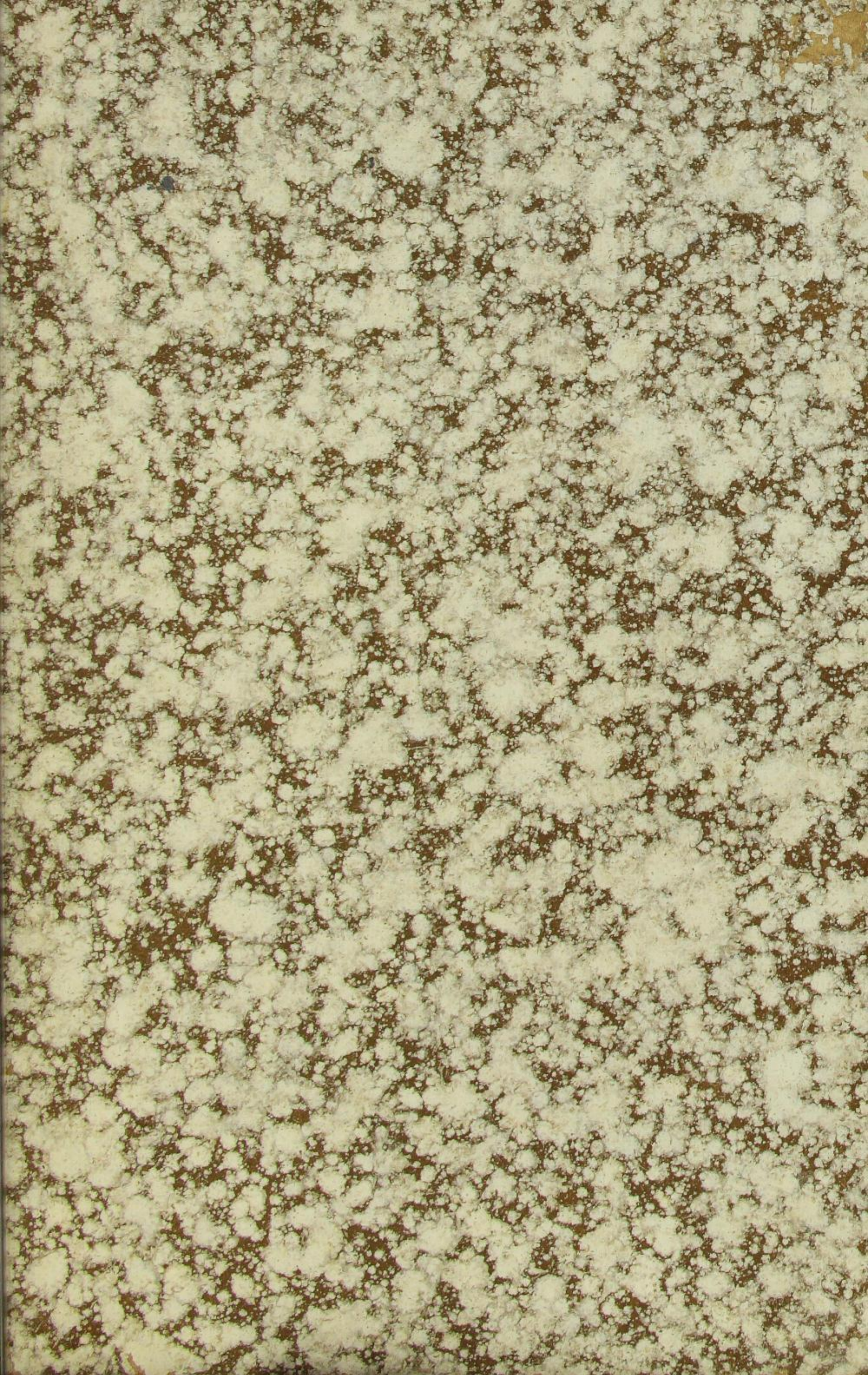


Johanna Kusz.

Holsteinische Küche.



EX LIBRIS
WALTER PUTZ



375 Zell 1 m056 S46 P3

Die Holsteinische Küche

oder

Anleitung zur Führung des Hausstandes

in einer Anzahl

auf

Erfahrung begründeter, bewährter Anweisungen.

Herausgegeben

von

Johanna Kuh.

Elfte Auflage.



Hamburg.

Haendke & Lehmkuhl.

1878.

113



Vorwort.

Um noch ein Kochbuch in die Welt zu schicken, bedarf es wohl einiger Worte der Rechtfertigung, da unsere umfassende deutsche Literatur auch darin nicht arm ist.

Sa wahrlich, es giebt viele Kochbücher, das habe ich erfahren, als ich einer jungen Freundin am Polterabend ein Kochbuch auf den Tisch legen wollte, zum Gang an den eignen Herd. Mein ganzer Tisch war bedeckt mit Kochbüchern und ich hatte die Wahl. Nun sagt man wohl: „Wahl macht Qual“, aber ich kam gar nicht zur Auswahl, denn unter all' den vielen und gewiß manchen sehr respectablen Sachen fand ich nicht, was ich suchte; ich wollte meiner Freundin einen guten Rath mit in's **tägliche** Leben geben, für den **einfachen, bürgerlichen** Hausstand und Tisch. Delicateffen über Delicateffen, als ob's Geld regne, dabei geht die Menge leer aus, so auch ich. Für den Augenblick nun mußte ich anderweitig Rath schaffen, aber der Gedanke, Kopf und Hand an's Werk zu setzen, um diese Lücke auszufüllen, war einmal in mir lebendig geworden.

So habe ich denn gesammelt und notirt, überall frisch aus dem täglichen Leben heraus, wenn ich aber doch auch die feinere Küche berücksichtigte, so geschah es einmal um ein vollständiges Ganzes zu liefern, dann aber auch mit Rücksicht auf extraordinaire Fälle, als da sind: Familienfeste, amtliche Diners &c., und so bringe ich meinen lieben Mitschwestern in dieser Gabe das Resultat meiner Arbeit mit dem Wunsche, durch dasselbe hier und da zu erleichtern und das stille Glück des häuslichen Herdes fördern zu helfen.

Freilich handelt es sich hier um sehr materielle Interessen, dennoch sind sie keine Nebensachen beim häuslichen Glücke, und wenn es auch ganz gewiß ist, daß die Hausfrau sich nicht in den Himmel kochen kann mit den Thyrigen und daß sie dereinst nicht wird gefragt werden: „Wie hast du gekocht?“ ja wenn die sogenannten tüchtigen Hausfrauen (für sie habe ich nicht geschrieben) wahrhaft zu beklagen sind, weil ihnen die Küche ihr Himmel ist und sie sich mehr um die Speisekammer, als um ihr Herz bekümmern, ja weil sie vor all' den häuslichen Sorgen ganz abgestumpft werden für die Sorge um den inwendigen Menschen, so ist doch ebenso gewiß, daß auch an sie die Frage herantritt: „Wie hast du hausgehalten?“ — Mögen nun auch einestheils geistliche Güter bei dieser Frage zu erwägen sein, so doch auch ebenso gewiß anderntheils irdische Güter, und gerade hier ist ein großes Feld für die Hausfrau, zu rechter Zeit und in rechter Weise zu geben und zu nehmen, zu sparen und zu schonen, ohne zu knickern und zu geizen.

Dazu möchte mein Büchlein gern ein Scherflein an guten Rath und Fingerzeig beitragen und hofft darum hie und da auf freundliche Aufnahme und ist besonders allen **unerfahrenen** Holsteinischen Hausfrauen gewidmet mit dem Wahlspruche:

Holstein's Hausfrau fromm und bieder,
 Holstein's Küche nett und rein,
 Holstein-Treue, frohe Lieder;
 Schwesterchen, also soll es sein.

Die Verfasserin.

Einleitende Bemerkungen.

Wenn ich meine Colleginnen im Haushalte ersuche, mir auf einem Gange durch die Küche, als der eigentlichen Pflanz- und Wohnstätte unserer Wirthschaftsgelehrsamkeit, wie durch die Speisekammer und den Keller zu folgen, möchte ich unterwegs ihnen kürzlich meine Gedanken aussprechen über vier Haupteigenschaften, die unser Wirthschaften sich mehr und mehr anzueignen hat. Sie heißen: **Ordnung, Reinlichkeit, Sparsamkeit, Pünktlichkeit.**

Die Pflicht der Ordnung verlangt zunächst von uns, daß wir einem jeden Dinge im ganzen Haushalte seinen bestimmten Platz anweisen und nach dem jedesmaligen Gebrauche baldmöglichst dasselbe wieder an diesen Ort bringen oder schicken. Anders wird viel Zeit verschwendet werden mit dem verdrießlichen und beschämenden Suchen. Auch gebietet die Ordnung, daß wir während der Thätigkeit in der Küche zc. unsere Tische nicht zu voll packen, sondern die ausgebrauchten Geräthschaften baldigst wieder beseitigen, die zu reinigenden an die rechte Stelle setzen u. s. w.

Besonders muß ich auf den Handstein (Gosse, Aufwasch) aufmerksam machen. (Der Ort in der Küche, da man aufwäscht und dahin man die dazu bestimmten Gefäße stellt.) Alles unnöthige Vollpacken desselben ist zu vermeiden, und Sorge zu tragen, daß er wenigstens am Abend rein, leer und trocken ist. Nicht aber dieser allein, vielmehr die ganze Küche muß, wenn sie nach dem Aufwaschen in Ordnung gebracht, nach allen Seiten auch so bleiben. Der Herd bedarf in dieser Beziehung einer besonderen Berücksichtigung, sowohl der offene, wie auch der Sparherd, jener ist von Asche zu säubern, Fliesen werden abgewaschen, rothe Steine aber mit einem angefeuchteten Ziegelstein wieder roth gerieben. Der

Sparherd dagegen muß wöchentlich mit Fett eingerieben werden, das Springen der Platten zu vermeiden, alle Messingverzierungen an demselben sind blank zu halten und die Fliesen abzuwaschen. Ich möchte noch aufmerksam darauf machen, daß an jedem Abende oder Morgen, ehe Feuer angelegt wird, alle Asche auszunehmen ist. Begreiflicherweise muß dabei mit Vorsicht verfahren werden, weil einzelne Funken sich noch lange in der Asche glimmend halten und daher gefährlich werden können. Ein Ascheimer von Eisen ist sehr zweckmäßig dafür, die Asche muß darin völlig erkalten, oder auch durch Aufgießen von Wasser unschädlich gemacht werden; er gehört zum Küchengeräth und es ist ihm ein bestimmter Platz anzuweisen, wie auch dem Feuerungsbehälter. Je nachdem verschiedenes Feuerungsmaterial verwendet wird, muß der Behälter in Abtheilungen gesondert sein, damit nicht Alles durcheinander kommt, sondern Jedes seinen bestimmten Raum hat. Wird Papier in der Küche benutzt, so darf das nicht unordentlicher Weise in den Feuerungsbehälter geworfen werden, muß vielmehr in einem dafür bestimmten Korbe oder Kasten aufbewahrt werden. Sachen, die nicht in Küche oder Speisekammer gehören, dürfen dort auch nicht geduldet werden. In der Küche oder Speisekammer müssen die nöthigen Tücher hängen; z. B. zum Trocknen der Teller, der Löffel, der Messer und Gabeln und der Gläser; in der Küche hat ein Küchenhandtuch, ein Schüsseltuch zum Aufwaschen und ein gewöhnliches Fatuch seinen Platz. Es muß streng darauf gehalten werden, daß jedes dieser Tücher nur zu dem bestimmten Gebrauch verwandt und nicht außerhalb Küche und Speisekammer benutzt werde.

Nicht minder als Ordnung und Reinlichkeit ist die Sparsamkeit und Pünktlichkeit ein Hauptartikel im Küchenreglement. Nichts Brauchbares, auch nicht der kleinste Rest, darf in einer guten Haushaltung unkommen; Alles und Jedes muß in geeigneter Weise verwerthet werden; überall ist pünktlich nachzusehen, daß Nichts verderbe, alle Anordnungen, alle Einkäufe sind im geeignetsten Zeitpunkte zu machen, pünktlich mit Maas und Gewicht zu verfahren u. s. w. — Ich werde auf den folgenden Blättern hierüber manche Winke geben, doch muß immer der Praxis viel überlassen bleiben.

Unser Sparen muß sich nicht auf die Zuthaten zu den Speisen, auf die Geschirre u. s. w. beschränken, sondern sich auch

in einem Stück erweisen, welches wohl oft übersehen wird, nämlich in Betreff der Feuerung, über welche eine besondere Aufsicht geführt werden muß. Es ist darauf zu achten, daß nicht mehr Material verwendet werde, als zur Erzielung, bezw. Erhaltung des nöthigen Sigrades erforderlich ist, und daß das Feuer nicht länger im Herde erhalten werde, als nöthig.

Wenn die Feuerung nicht fleingemacht in die Küche geliefert wird, so ist es zweckmäßig, einen Block zum Zerhauen derselben, nebst Beil in der Nähe des Herdes zur Hand zu haben. Als Utensilien für den Herd sind zu nennen: Ringe, die Löcher des Sparherdes beliebig zu verkleinern (beim offenen Herd größere oder kleinere Dreifüße), Feuerschaufel, Feuerzange, Blasebalg und ein Theekessel, welcher am Abend leer zum Trocknen gesetzt wird, und am Morgen wieder frisch gefüllt.

In Küche und Speisekammer gehören noch nach Verhältniß der Räumlichkeiten ein Tisch, außerdem ist eine Anrichte mit Fliesenplatte sehr angenehm, eine Trittleiter und, wo nicht Wasserleitung in der Küche ist, eine Wassertonne und zwei Wassereimer, die am besten ihren Platz auf einer kleinen Bank in der Ecke haben. Ferner ein Haublock und Beil zum Zurechthauen von Fleisch oder vielmehr der Knochen, besser noch dazu eine Säge. Eine Balje zum Aufwaschen hat ihren Platz in der Gasse; zum Spülen der gewaschenen Schüsseln nimmt man ebenfalls eine Balje, besonders empfehlenswerth sind die Zinkbaljen. Als weitere Geräthe sind zu nennen: Ein Wiegemesser, Hackmesser (eine Hackmaschine ist ebenso angenehm, wie nützlich im Haushalt), ein starkes Messer zum Brodschneiden (in einer größeren Haushaltung leistet eine Brodschneidemaschine gute Dienste), ein spitzes, scharfes Messer zum Ausnehmen von Geflügel und noch etliche Paar Messer und Gabel zum gelegentlichen Gebrauche. Ferner eine Fleischgabel, zwei verzinnte Sieflöffel zum Begießen der Braten, ein kleiner Blechlöffel zum Einsetzen von Klößen, eine Wasserkelle, eine Schaumkelle, zwei Reiben, die eine mit größeren, die andere mit kleineren Löchern, ein Messing-Mörser (ein hölzerner Mörser ist daneben sehr angenehm, dient aber besonders der feinen Küche), zwei eiserne Pfannkuchenpfannen von verschiedener Größe, ein bis zwei Bratpfannen, zum Gebrauch auf dem Herde, eine Tortenpfanne,

ein bis zwei Bratpfannen für den Ofen des Sparherdes, dafür auch eine steinerne Pfanne. In den Bratofen gehören auch ein bis zwei eiserne Platten. Weitere Geräthe sind: Etliche emaillirte und einige steinerne Töpfe, diese lasse man mit Drath umspinnen, zwei Messing-Kessel von verschiedener Größe, eine Wage, wo möglich Decimalwage, nebst Gewichten, ein Salzfaß hängt am zweckmäßigsten beim Herde, ein Gestell mit hölzernen Tellern und Löffeln, diese der verschiedensten Art, rund und lang bis zur Größe von sogenannten Schleesen, ein großes und ein kleines Hackbrett, ein Fleischbrett zum Ausnehmen des Geflügels zc., ein Backbrett, ein Kollholz, ein Fleischklopper, vier verschiedene Haarsiebe oder Drathsiebe, die viel haltbarer sind, nämlich: ein spitzes zum Durchsieben der Bratenjusen, ein feines Bouillonsieb, ein großes, gröberes und ein feineres Sieb, etliche Kuchenformen von Blech in verschiedener Größe, eine blecherne Form für Auflauf, eine runde Blechplatte, beliebige kleine Kuchenformen, ein Kuchenrad, eine Weidenruthe zum Schaum schlagen, ein Quirl zum Crèmeschlagen u. dgl., ein Drath zum Ausmachen der Früchte aus Flaschen, ein Waffeleisen, je nach dem Herde verschieden, für den Sparherd sind solche am zweckmäßigsten, in welchen 4—5 Waffeln zugleich gebacken werden, eine Apfelfuchen- (Förtchenpfanne), von dieser die Löcher nicht zu groß und nicht zu flach, ein ganzes und ein halbes Litemaß, ein Zehn-Litemaß, verschiedene eiserne, blecherne oder steinerne Deckel. Außer diesen müssen die nöthigen Töpfe, Teller, Schalen und Krufen für den Haushalt angeschafft werden, ein kleines Tischservice für den täglichen Gebrauch, inclusive eine Porcellanschale, Auflauf darin zu Tisch zu bringen, beliebig ein größeres für außergewöhnliche Gelegenheiten. Zu nennen sind noch Flaschen, gläserne Hasen und porcellane oder ordinaire Krufen der verschiedensten Größen zum Einmachen von Wintervorräthen, als: Früchte, Säfte, Gelee, Gemüse u. dgl. Als besonders angenehm ist noch ein Gewürzschrank anzuführen, entweder mit circa 24 Schiebladen von verschiedener Größe mit Etiquetten versehen, die den Inhalt bezeichnen, oder mit Börtern für steinerne Krufen zu demselben Zweck. Entweder in diesem oder in einem Küchenschranke oder -tische ist eine Schieblade zu reserviren für verschiedene Kleinigkeiten, z. B. große und kleine Spicknadeln, Feder oder Pinsel zum Ausstreichen von Formen, Garn zum

Nähen oder Binden, dazu etliche Stopfnadeln, etwas ungebleichte Strickbaumwolle, Krautnetz, Eiernetz, einige Tücher zum „Großenfloß“, Fische abzutrocknen 2c., beliebig auch Speilen zum Aufspeilen des Geflügels, doch müssen diese von Buchenholz geschnitten und gut ausgekocht sein.

Beim Anschaffen der Küchengeräthe ist selbstverständlich der Umfang des Hausstandes zu berücksichtigen.

In der Speisekammer pflegt man alle Grütz- und Mehlsorten aufzubewahren, entweder in Holzbütten, steinernen Krufen, aber zugedeckt, oder in Beuteln an der Wand hängend. Auf dem Tische ist es nett, ein recht sauberes Brett liegen zu haben, um Butterbrod, Schinken 2c. darauf zu schneiden. Alles feinere Steinzeug für den Tisch pflegt auch hier seinen Platz zu haben, so auch eine kleine hölzerne Mulde zum Anrühren von Feinbrod 2c., und wenn so viel Platz da ist, überhaupt im Haushalt selbst gebacken wird, ein Backtrog.

Der Keller muß sehr sorgfältig rein und im Sommer lustig gehalten werden. Dies geschieht am Besten durch das Einsetzen eines Fensters von Eisendrath. Es muß sich hier ein abgekleideter Raum befinden für die Aufbewahrung von Winterkartoffeln, einige Kasten, um zum Wintervorrathe Wurzelwerk in denselben in Sand zu pflanzen. Ein Tisch ist hier auch nothwendig und man pflegt den Wäscheapparat hier aufzubewahren, z. B. Baljen 2c., da sie hier nicht austrocknen oder leck werden. Ist der Keller nicht zu feucht, so hat der Fliegenschrank hier am Besten seinen Platz.

Das Reinigen der Küchengeräthe.

a. Das Aufwaschen

geschieht am besten in einer kleinen Balje, die aber möglichst oft auszutrocknen ist. Diese setzt man entweder in eine Gasse oder in eine dafür bestimmte Fußbalje, die ihren Platz bei der Gasse hat. Nun ist Sorge zu tragen, daß nach dem Mittagessen hinreichend heißes Wasser zum Aufwaschen vorhanden sei. Dann werden die silbernen Löffel zuerst vorgenommen. Es ist dazu gehörig heißes Wasser erforderlich; auch müssen sie gut abgetrocknet werden, um sie glänzend zu erhalten, wozu auch rathsam ist, daß sie wöchentlich einmal mit einem Kreideläppchen abgerieben werden.

Bei den Messern und Gabeln ist zu beobachten, daß die Stiele beim Abwaschen nicht naß werden dürfen, da das Eisen in demselben dadurch rostet und dann abbricht. Sind die Messer und Gabeln abgewaschen, so legt man sie zurück, damit sie gleich nach dem Aufwaschen für den folgenden Tag gepuht werden. Das Puzen geschieht, indem man sie auf einem Messerbrett schleift, wozu man sehr feinen Sand zu nehmen pflegt; doch thut man besser, statt desselben bei den feineren Messern Puzpulver (Tripel) zu nehmen, d. h. fein geriebene Klinker oder sogenannte Messersteine. Eine Hauptsache ist, daß die Messer nicht nur blank, sondern vor allen Dingen scharf werden, was durch ein sorgfältiges Verfahren beim Schleifen erreicht wird. Mit einer kleinen Bürste bürstet man darnach die Gabeln aus und wischt Messer und Gabeln mit dem Messertuche nach.

Alle Schüsseln, Teller zc. werden nach dem Aufwaschen gut gespült, und zwar geschieht das, indem man sie in die Balje legt, kochendes Wasser darüber gießt und sie sofort trocknet. Die Teller zc., die für den Tisch gebraucht werden sollen, müssen dann vor dem Decken noch mit dem Tellertuch nachgerieben werden. Man thut sehr wohl, alles weiße Porzellan oder weiße Fayence mitunter, etwa monatlich, in Sodawasser — d. h. etwas Soda in warmem Wasser aufgelöst — abzuwaschen, etwaige Ecken und Rillen gut zu bürsten und dann mit heißem Wasser nachzuspülen, weil man dadurch das Grauerwerden der weißen Sachen verhütet.

Hat sich die Speise beim Kochen angefetzt, so ist es nothwendig, gleich nach dem Aufgeben kaltes Wasser in das Geschirr zu gießen, damit das Angefetzte losweiche und, wenn es arg ist, etwas Soda in dem Wasser aufzulösen. Kommen nun die Kochgeschirre an's Aufwaschen, so ist nicht nur dafür zu sorgen, daß sie inwendig gehörig gereinigt werden, sondern man thut sehr wohl, gleich von Anfang an jedes Mal, wenn ein Geschirr gebraucht ist, Sorge zu tragen, daß es nicht nur von Innen, sondern auch von Außen rein gehalten werde. Hölzerne Sachen, z. B. Teller, Löffel, Tische müssen öfters mit Lauge, Seife oder Sodawasser und Sand geschauert werden. Man thut dies vermittelst eines Strohwisches und spült nachher gut. Nach vollendetem Aufwaschen wird Balje zc. zum Trocknen gesetzt; der Theekessel geschauert. Die Küche wird dann gehörig gefegt und gefeuelt.

b. Das Reinigen metallener Küchengeräthe.

Alle Kupfer- und Messinggeräthe in der Küche müssen öfters mit Branntweinstrank gescheuert werden. Das geschieht, indem man einen wollenen Lappen oder einen Strohwisch in den heißen Trank eintaucht, darauf in gesiebten Sand, und damit dann die Gefäße abreibt, bis sie rein und glänzend sind; dann spült man in reichlich Wasser. Sind die Geschirre verzinnt, so darf man dies Experiment nicht inwendig machen, sondern tauche nur einen wollenen Lappen in mit Wasser gekochter Pottasche und reibe sie damit gut aus.

Messing-Sachen werden auch sehr gut durch das Scheuern mit Sauerampferwasser, d. h. Wasser, worin Sauerampfer gekocht worden, Essig, Citronensäure oder dgl. Eine sehr zweckmäßige Art des Reinigens, sowohl der Kupfer- und Messing-, wie auch der Blech- und Zinngeschirre ist das Auskochen. Dies geschieht, indem man eine gute Portion Buchenholzasche in einen großen Grapen mit weichem Wasser thut, die auszukochenden Gefäße hineinsetzt, nun den Grapen zu Feuer bringt und eine Viertelstunde kochen läßt. Sodann nimmt man nacheinander die Geräthe heraus, reibt inwendig das Zinn mit einem wollenen Lappen und von außen entweder mit einem wollenen Lappen oder mit einem Strohwisch tüchtig, spült und trocknet sie dann gut. Einzelne Stücke pflegt man indeß mit Putzpulver und Sprit zu putzen.

Auch emaillirte Sachen wäscht man mit Sodawasser. Silberzeug polirt man sehr gut mit einem trockenen, ledernen oder wollenen Läppchen, welches auf einem Stück weiße Kreide abgerieben ist, doch darf die Kreide nicht aneinander abgerieben oder geschabt werden, weil dann leicht beim Poliren mit derselben Scharten kommen, nachgerieben wird mit reiner trockener Wolle. Neuerdings wendet man mit gutem Erfolg Silberseife an.

Zu empfehlen ist auch folgendes Verfahren: Ein Stück Kreide wird in eine Schüssel gelegt und sprudelnd kochendes Wasser darüber gegossen. Das zu polirende Silberzeug muß in diesem heißen Wasser einige Augenblicke liegen, dann wird es herausgenommen und tüchtig abgerieben. Durch englische Putz-Tücher für Gold, Silber, Messing und Stahl erzielt man ohne Hülfe von Putzpulver oder Silberseife in kurzer Zeit einen vorzüglichen Glanz.

Man kauft sie in Drogenhandlungen.

Lampen macht man am Besten mit heißem Soda- und Seifenwasser rein, die Kuppeln indeß nur mit Seifenwasser, ebenfalls die Lampengläser, welche gut getrocknet werden müssen. Zum Reinigen des Innern der Lampe nimmt man heißes Soda- und Seifenwasser, läßt sie gut trocknen und gießt dann ein paar Tropfen Terpentinspiritus hinein. Der Docht darf nur abgerieben, nicht abgeschnitten werden.

Bersilberungen reibe man mit ledernem oder wollenem Läppchen ab, nehme nur im Nothfall Salmiakgeist dazu.

Fettige Flaschen reinigt man, indem man klein gepflücktes Löschpapier und Wasser hineinthat, tüchtig damit umschüttelt und darnach gut spült, oder nur mit Lauge oder Soda in Wasser aufgelöst. Man läßt das Wasser eine Weile in den zu reinigenden Flaschen stehen, schüttelt dann tüchtig, bis sich alles Fett gelöst hat und spült mit heißem Wasser nach.

c. Behandlung neuer Kochgeschirre.

Neue irdene Töpfe wäscht man tüchtig aus, oder legt sie 24 Stunden in Wasser. Um sie haltbarer zu machen, und vor dem Ansetzen der darin zu kochenden Speisen mehr gesichert zu sein, ist es zweckmäßig, die Töpfe, ehe sie über Feuer gesetzt werden, inwendig überall mit Fett zu bestreichen.

Emaillirte oder verzinnte Geschirre sind mit Weizenkleie auszukochen, ehe sie gebraucht werden. Bei ersteren kann auch Sodawasser genommen werden. Die emaillirten Sachen sind vorsichtig zu behandeln, da sie durch Stoßen leicht bersten, es muß auch vorsichtig verfahren werden, wenn sie kalt sind und dann heißes Wasser oder dergl. hineingegossen wird, oder umgekehrt, da sie ebenfalls bei plötzlichem Wärmewechsel springen. Mitunter läßt sich indeß solcher Schaden durch Umlegung eines Eisenreifs kuriren.

Eiserne Geschirre werden mit Soda ausgekocht, getrocknet und mit Fett eingerieben.

Bei Blechsachen genügt es, wenn sie einmal mit Wasser ausgekocht werden; man kann auch etwas Soda hineinwerfen, oder sie nur einfach auswaschen.

Ueber den

Gebrauch der verschiedenen Kochgeschirre

mögen hier gleich nachfolgende Bemerkungen ihren Platz finden; Kupferne Geschirre dürfen nur gut verzinnt gebraucht

werden, und es ist überhaupt bedenklich, andere Sachen als Wasser in nicht verzinnnten kupfernen Gefäßen zu kochen. Immer aber sind diese sehr sauber zu halten. Selbst in gut verzinnnten Gefäßen ist es nicht zu riskiren, andere Sachen als Fleischsuppen, Mehlspeisen, Gemüse oder Milch zu kochen. Auch sehr fette oder salzige Speisen dieser Art koche man lieber in anderen Geschirren. — Am allergefährlichsten aber ist das Kochen von Säuren in solchen Gefäßen; diese erzeugen unfehlbar Grünspan, namentlich wenn man sie gar darin erkalten läßt. — Immer ist es bei kupfernem Küchengeräth nöthig, darauf zu achten, daß die Verzinnung zeitig genug wiederholt werde. Dabei hüte man sich vor Beimischung von Bleitheilen.

Bei eisernen Kochgeschirren hat man sich besonders vor solchen zu hüten, welche blau kochen und daher den Speisen einen unangenehmen Geschmack und ein unangenehmes Ansehen geben. Ueberhaupt koche man keine Säuren, außer Buttermilch darin.

Erdene Kochgeschirre, namentlich die sogenannten Bremer Töpfe und Pfannen eignen sich besonders zum Kochen von Früchten zc.; auch gebraucht man sie sehr gut zum Einmachen von Früchten und Säften. Sie sind nicht bedenklich, noch gefährlich zu gebrauchen, wie das bei den messingenen Kesseln zc., bei Mangel an gehöriger Sorgfalt der Fall ist. Sedenfalls dürfen Säuren, Früchte darin gekocht, keinen Augenblick darin stehen bleiben, müssen vielmehr, vom Feuer genommen, sofort ausgegossen werden.

Da hier aber von allerlei Geschirren die Rede ist, nehme ich Veranlassung, sogleich noch auf ein Zweifaches aufmerksam zu machen:

Heiße Sachen in Gläser zu geben, muß man sehr behutsam zu Werke gehen, vor allen Dingen die Gläser oder Flaschen feststellen und nicht in der Hand halten, dann muß man die heiße Masse sehr allmählig hineingeben, damit der gefüllte Theil des Glases Zeit gewinne, die Wärme dem leeren Theil mitzutheilen, weil widrigen Falles gleich das Glas springen würde. Man kann auch die Gläser vorm Eingießen erwärmen, um das Springen derselben zu verhüten.

Zerbrochene Porzellansachen kann man, nachdem man sie sorgfältig zusammengebunden hat, in süßer Milch festkochen. Auch kann man die zerbrochenen Ränder mit er-

hittem Schellack bestreichen und dann zusammenhalten, bis er hart ist, oder man kaufe Diamantkitt (Porcellankitt) in einer Drogenhandlung. Die Bruchstellen der zu kittenden Gegenstände (Glas, Porcellan, Steingut) werden erwärmt mit dem durch Einstellen in heißes Wasser flüssig gemachten Kitt bestrichen und fest aneinander gedrückt oder gebunden. Nach 24 Stunden können die Gegenstände wieder in Gebrauch genommen werden. Der Kitt löst sich nie.

Hier könnte ich meine einleitenden Bemerkungen schließen, wenn nicht eben dieser Ort der geeignetste wäre, mich noch auszusprechen, sowohl über das Reinmachen der Stuben und Möbel, wie über das Reinigen der Kleidungsstücke.

Das Reinigen der Stuben und Möbel.

Machen wir uns denn in Gedanken an's Werk, um zunächst die Stube möglichst leer zu packen, die Fenster und Thüren zu öffnen, dann rundum Wände und Decke abzustäuben und dabei die Leisten an Fenstern und Thüren, sowie den Ofen, besonders zu bedenken. Die Gardinen sind entweder vorher abgenommen, oder werden nun gehörig ausgestäubt und gebürstet, je nachdem der Stoff es verträgt. Nachdem nun der Fußboden gut abgefegt ist, wird alles Holzwerk, d. h. Fenster, Thüren zc., abgewaschen, indem man warmes Seifenwasser (Seife in weichem Wasser aufgelöst, in hartem gerinnt die Seife) nimmt, bei Lackfarbe kaltes, vermittelt eines wollenen Lappens von unten anfangend abwischt und reibt, dann mit einem weichen Tuch trocken oder aus warmem Wasser gewrungen nachtrocknet. Die Ecken und Winkel werden nöthigenfalls mit einer dazu geeigneten, lang gestielten, weichen Bürste gebürstet, dann aber auch nachgetrocknet.

Die Fenster werden entweder gewaschen oder polirt. Jenes geschieht, indem man die geöffneten Fenster von beiden Seiten mit weichem Wasser — mit hartem würde das Glas trübe — vermittelt einer langen, weichen Fensterbürste wäscht und nachspült, oder mit einem Schleef Wasser daran wirft. Doch hüte man sich, daß es nicht in's Zimmer oder auf die Fensterpfosten spritze. Das Poliren der Fenster geschieht am Besten mit einem weichen waschledernen Lappchen, welches in weichem lauwarmem Wasser durchnäßt wird. Mit demselben reibt man die Fenster von beiden Seiten bis sie

rein sind. Dann polirt man sie mit einem ähnlichen trockenen Lappchen nach. Wenn man aber nicht gerade solches Leder bei der Hand hat, kann man auch statt desselben weiche, seidene oder baumwollene Tücher oder Gardinenzeug nehmen, nur mit etwas Branntwein angefeuchtet. Sehr weiches Zeitungspapier eignet sich sehr wohl zum Nachpoliren. Ebenso reinigt man auch Spiegel 2c.

Nun folgt der Fußboden. Ist er gemalt, so ist die Sache sehr einfach und wird nur mit kaltem Wasser — Seifenwasser wenn nöthig — gefeuelt und mit einem ausgewrungenen Feuel nachgetrocknet. Mit einem Leuwagen scheuert man nur, wenn vorstehende Weise nicht genügt. Besonders glänzend wird der Fußboden, wenn man ihn mit gut abgerahinter Milch nachfeuert. — Ein geölter Fußboden bedarf schon mehr Arbeit, da er mit einem wollenen Lappen und Seifenwasser abgerieben werden muß, dann mit heißen Wasser nachgefeuert und endlich mit einem trockengewrungenen Feuel nachgetrocknet wird. Bei dem Feueln hat man sich besonders vorzusehen, daß nicht mit dem Feuel an Möbel, die etwa nicht fortzuschaffen waren, geschlagen oder gewischt wird. Man muß einen solchen geölten Fußboden jährlich vermittelst eines wollenen Lappens mit gekochtem Leinöl einmal einreiben, damit er sich gut conservire. — Weiße Fußböden sind allerdings am schwierigsten zu behandeln. Dazu muß der Fußboden mittelst eines sogenannten Leuwagens, in heißes Seifen- und Sodawasser getaucht, tüchtig abgerieben werden, daß aller Schmutz sich löse, dann spült man vermittelst eines in warmes Wasser getauchten und nicht ausgewrungenen Feuels nach, so daß man den Feuel an zwei Ecken faßt, den Schmutz aufnimmt, indem man mit dem Feuel darüber hinfährt und ihn dann in einen dafür zur Hand stehenden Schmußeimer auswringt, dann aber wieder mit dem Feuel in reines Wasser taucht und so nachfeuert. Zuletzt trocknet man den Fußboden mit einem aus heißem Wasser gewrungenen Feuel. Eine einfachere Weise, durch die man eben so wohl seinen Zweck erreicht, ist das Scheuern des Fußbodens mit Sand und Seife, indem man einen Strohwisch in kaltes Wasser taucht und also scheuert bis er rein ist, dann kann sehr wohl mit kaltem Wasser nachgespült und gefeuelt werden, nur wird das Holz mehr angegriffen.

Will man Fußboden-Bohnerwachs oder Fußboden-Öl anwenden, hell oder dunkel, so bekommt man solches in einer Drogenhandlung und zugleich eine Anweisung des Gebrauches.

Die Möbel werden vorgenommen, ehe sie wieder in die Stube hineingesetzt werden. Zuerst klopft man alles Gepolsterte mit einem Ausklopfer von Korbgeflecht oder schlanke Stock gut aus, dann bürstet man tüchtig, und endlich reibt man den Staub ab.

Sind die Möbel noch neu, so thut man am Besten, das Holzwerk, nachdem aller Staub gut abgewischt worden, nur mit einem trockenen, nöthigenfalls ein wenig angefeuchteten Läppchen zu reiben. Bei älteren Möbeln nehme man Sprit oder Weingeist zu gleichen Theilen mit Leinöl vermischt, und reibe dann mit einem trockenen wollenen Läppchen nach. Dabei dürfen die Kräfte nicht geschont werden, denn je mehr gerieben wird, desto glänzender wird die Politur.

Bei alten Möbeln ist es ganz zweckmäßig zu bohnen, d. h. eine Salbe von Terpentinspiritus zu machen, welchen man auf rothe Wurzeln, die unter dieser Benennung beim Kaufmann zu bekommen sind, gießt, etwas darauf stehen läßt, dann die Flüssigkeit abgießt und sie mit etwas Wachs, doch nur so viel, daß es eine Salbe wird, in einer kleinen steinernen Schale auf Kohlen aufkochen läßt. Kalt geworden nimmt man wenig davon auf ein wollenes Läppchen, reibt die Möbeln tüchtig damit vor und dann mit einem andern Läppchen nach.

Man kauft auch sehr gute Möbelpolitur in Drogenhandlungen.

Als feste Regel gilt, daß die Möbel immer nach dem Strich gerieben werden müssen. Weiße Flecke auf gefirnißten Sachen verschwinden wenn sie vorsichtig mit Sprit gerieben werden.

Haartuch, zuvor gehörig mit einer trockenen Bürste gebürstet, wird dann mit einem Aufkoch von Braunspänen in Wasser mit Leinöl vermischt, gebürstet und mit einem wollenen Läppchen nachgerieben.

Tapeten reinigt man am Besten, indem man sie mit altem Weißbrod abreibt, doch muß vorher der Staub mit einem Gulbesen, über den ein reines Tuch gelegt wird, entfernt werden. Vergoldungen werden mit heißem Seifenwasser abgewaschen.

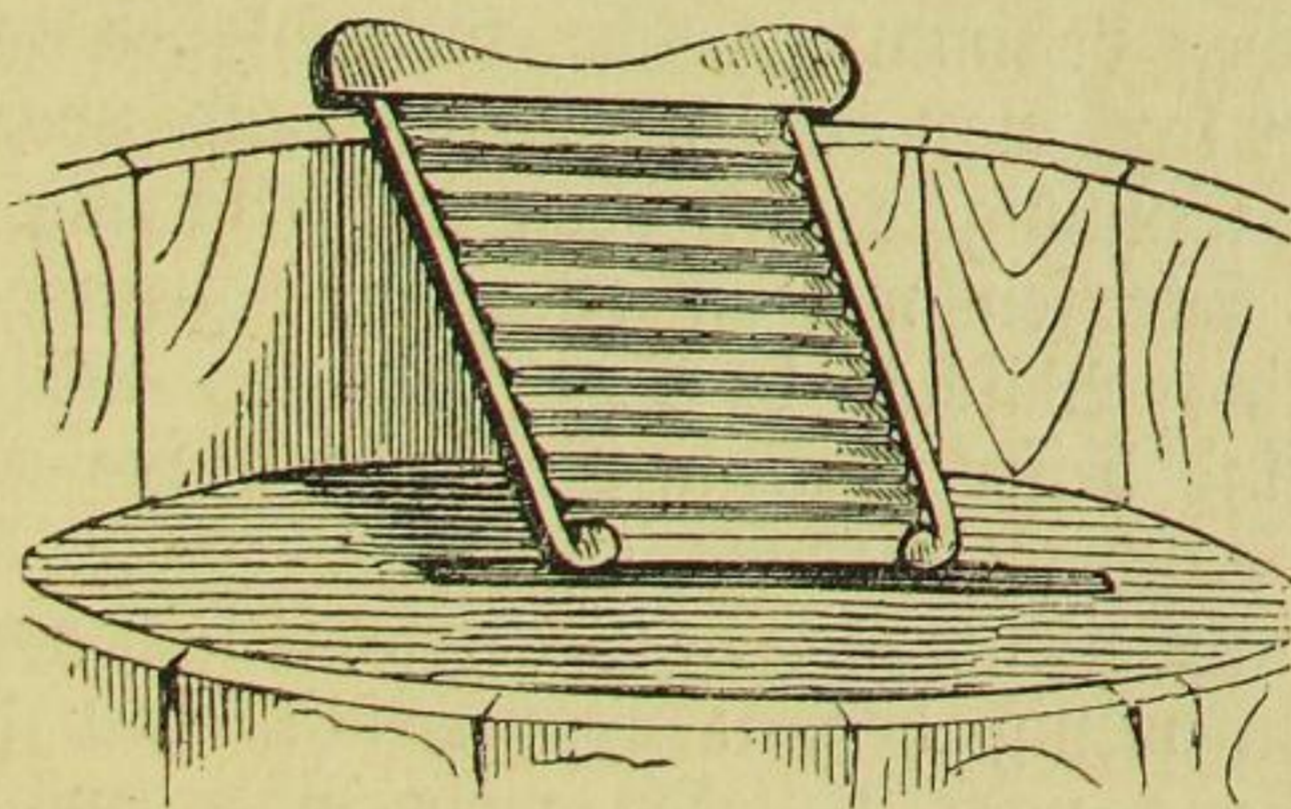
Setzen wir nun wieder unsere Möbel in die Stube hinein, unterlassen auch ja nicht, alle Nippfachen, Arbeitskörbe 2c. gehörig nachzusehen, zu bürsten, zu wischen und abzureiben, wo es Noth thut, so wäre unsere Stube gründlich gereinigt. Es kommt nun aber darauf an, es auch rein und ordentlich zu halten, und ich möchte namentlich die angehenden Hausfrauen warnen, sich doch wohl zu hüten, nicht nur keine Sachen umher treiben zu lassen, sondern viel weniger noch solche bald hier, bald dorthin zu packen oder unterzustecken, um sie aus dem Wege zu bringen.

In den Ecken und Winkeln, unter den Möbeln muß es ordentlich sein. Man kann da nicht strenge genug sein. Lieber schaffe man sich einen Puff zum cache-désordre an für alle erratischen Sachen.

Die Wäsche,

welche in kleinen Haushaltungen gewöhnlich alle 2—4 Wochen gehalten wird, ist nur Handwäsche, nicht Büßwäsche.

Zu dieser, wie überhaupt zu jeder Wäsche ist weiches Wasser erforderlich.



Der Gebrauch eines mit Zink belegten Waschbrettes ist für das rasche Fortschaffen der Wäsche eine bedeutende Hülfe, wenn man nicht im Besitz einer Waschmaschine ist. Ein solches Waschbrett ist in seinem Rande von Holz gemacht. Die Zinkplatte zählt, wie die Figur zeigt, 10 Erhebungen, die begreiflich durchaus keine scharfen Kanten haben dürfen, sowie denn überhaupt nirgends Metallstifte zu benutzen sind. An der Rückseite des Brettes pflegt man zwei hölzerne Haken anzubringen, wodurch das Brett gegen den Rand der Waschbalje gestützt wird, oder man läßt auf

dem Boden der Waschbalje, wie die Zeichnung zeigt, eine Leiste befestigen und stützt das Brett dagegen.

Das Verfahren beim Waschen ist sehr einfach:

Man nimmt so viel Wäsche, als man bequem mit den Händen fassen kann, legt die schmutzigen Theile zusammen, bestreicht sie mit Seife (oder hat geschlagenes Seifenwasser) wendet den bestrichenen Theil gegen die Zinkplatte und fährt mit dem Wäscheballen in beiden flachen Händen senkrecht über die Zinkplatte auf und nieder, wobei der Wäscheballen nach allen Seiten gewendet und gewalkt und beim Hinunterfahren jedes Mal in's Wasser getaucht werden muß, damit die abgeriebenen Schmutztheile im Wasser zurückbleiben und immer wieder frisches Wasser hinaufgezogen wird. Sehr schmutzige oder gröbere Wäsche erfordert natürlich eine längere und stärkere Bewegung, feine eine geringere.

Nachdem die Wäsche nachgesehen, und wenn die häuslichen Verhältnisse es gestatten, alles Schadhafte ausgebessert worden ist, wird sie sortirt und am Morgen vorher in Sodawasser eingeweicht, d. h. es wird Soda (2 Pfd. auf 40 Pfd. sehr grobe und 1 Pfd. auf 40 Pfd. gewöhnliche Wäsche gerechnet) in heißem Wasser aufgelöst und darnach in das zum Einweichen bestimmte weiche, kalte Wasser gegossen. In dieses Wasser legt man nun die Wäsche und zwar zu unterst die gröbere, schmutzigere und oben auf Tischzeug. Besondere Flecke oder Streifen werden etwas mit grüner Seife bestrichen. Feine Wäsche, d. h. Gardinen, weiße Kleider, Kragen zc. sind besser allein in Seifenwasser einzuweichen und sehr schmutzige Streifen etwas mit Seife einzureiben. — Will man Seifenwasser bereiten, so schlägt man erst die Seife in ein wenig heißem Wasser mit einer Ruthe aus und gießt dann nach Belieben mehr oder minder heißes oder ganz kaltes Wasser darauf. Am folgenden Tage wird nun die Wäsche aus dieser Weiche gewaschen und ausgewrungen, wobei man etwas warmes Wasser zugießen kann, zurückgelegt und zuerst das feine Zeug in gut geschlagenem Seifenwasser vorgewaschen. Während nun das so vorgewaschene Zeug zurückgelegt wird, wäscht man, noch etwas heißes Wasser hinzugebend, die Taschentücher in demselben Wasser ebenfalls vor und gießt dann die Sauche weg. Wenn dann ein gutes, neues Seifenwasser geschlagen ist, so wird dann die feine Wäsche nachgewaschen und nachdem sie in eine

kleine Balje gelegt und heißes Wasser durch ein Sieb darüber gegossen ist, ist diese beseitigt. Nun nimmt man das Tischzeug, seift es an Stellen, wo Flecke sind, ein und wäscht es in der zweiten Sauche des feinen Zeuges vor. Natürlich kommt es da auf die Menge des Tischzeuges an, und ist nicht hinreichend Sauche vorhanden, so muß mehr gemacht werden. In dieser so zwiefach benutzten Sauche kann nun aber noch, indem man heißes Wasser zugiebt, grobes Zeug vorgewaschen werden. Das Tischzeug wird aber gleich darauf in neues Seifenwasser gethan und nachgewaschen, darauf die Taschentücher, die dann zurückgelegt werden. In der zweiten Sauche des Tischzeuges werden die geseiften Hemden, die Bettwäsche und Handtücher vorgewaschen, dann gießt man diese Sauche weg und wäscht die Wäsche sogleich in neuem Seifenwasser nach, die dann damit ebenfalls beseitigt ist. Nun folgt dann noch in dieser zweiten Sauche die letzte grobe Wäsche, nebst Strümpfen u. s. w. ebenfalls geseift. Diese wird dann zu unterst in einen Kübel gelegt, Hemden, Bettwäsche, Taschentücher und Deckzeug folgen, und kaltes Wasser wird darüber gegossen, — von heißem Wasser wird das in Soda geweichte Zeug leicht gelb. Zu feiner Wäsche nimmt man eben so gut weiße Seife. Zu beachten ist noch, daß bei einem Gedecke nicht nur Tischtuch und Servietten zugleich in die Wäsche gegeben werden müssen, sondern auch zugleich zu blauen sind.

Flecke müssen in der Wäsche besonders vorgenommen werden und falls sie nicht mit Seife ausgehen, kann man Fleckwasser anwenden. Dies geschieht folgendermaßen: Man legt die Wäsche auf den Tisch, gießt Fleckwasser auf die Flecke, läßt die Wäsche einen Augenblick damit liegen und wäscht sie dann gut mit Seifenwasser nach. Das Recept zum Fleckwasser ist wie folgt: 1 Pfd. Chlorkalk wird in 4 Flaschen weichen Wassers eingeweicht, gut umgerührt, durch ein dünnes Tuch gegossen und dann in Flaschen, die gut verkorkt werden, aufbewahrt.

Man hat in neuerer Zeit Mancherlei versucht, um die Wäsche zu vereinfachen, vorzüglich durch die Verwendung von auflösenden Substanzen, die sich auch als zweckmäßig erwiesen haben. Das Verfahren dabei ist folgendes: Man seift zuvor die Schmutzstreifen ein und kocht in 22½ L. weichem Wasser 1—2 Pfd. weiße Seife, fleingeschnitten, geschlagen,

bis sie völlig aufgelöst ist. Darauf thut man 2 Löffel voll Terpentin und 2 Löffel voll Ammoniak dazu. In dieser Lauge wird die Wäsche dergestalt eingeweicht, daß man zuerst die feine Wäsche durchzieht und wenig ausgedrückt in eine Balje legt, dann die gröbere folgen läßt. Ist so alle Wäsche durchgezogen und die Lauge verbraucht, so bleibt das Zeug bis zum folgenden Morgen stehen. Dann wäscht man die also geweichte Wäsche in kochendem Wasser einmal vor und in neuer Sauche nach, legt sie dann wieder in kochendes Wasser und läßt sie bis zum Spülen stehen.

Die bisher beschriebene Weise des Waschens ist die ältere, die jedoch noch in manchen Häusern Anwendung findet, meist aber hält man es zweckmäßiger, die Wäsche entweder zu kochen oder zu dampfen. Um sie zu kochen, bedient man sich eines dafür eingerichteten Katarakttopfes oder in Ermangelung dessen eines gewöhnlichen Kessels und legt einen Teller umgekehrt in denselben, damit das Zeug sich nicht anseße, dann wasche man letzteres aus der Sodaweiche, lege es in den Kessel mit kochendem Seifenwasser und lasse es eine halbe Stunde kochen. Während man dann das Zeug ausnimmt zum Durchwaschen, wird die gröbere Sorte Zeug wieder zu demselben Zweck in die kochende Sauche gelegt und in gleicher Weise damit verfahren. Das also gekochte Zeug wird dann noch einmal warm durchgewaschen, nachdem die Flecke vorher noch mit Seife besonders eingerieben sind. Dann verfährt man damit, wie mit der obigen Wäsche, nur braucht kein heißes Wasser mehr darüber gegossen zu werden.

Noch muß der Dampfwäsche erwähnt werden, sie erfordert besondere Vorkehrungen, vornehmlich wird ein großes Büßfaß genommen, die Größe wird bedingt durch die Menge der Wäsche. Um 200 Pfd. Wäsche zu fassen, muß es eine Höhe von 1 m. 18 cm. und eine Breite von 80—90 cm. haben. Das Faß wird etwas erhöht, etwa auf einen Holzfuß oder dergl., in die Nähe des eingemauerten Kessels gesetzt. In der Höhe von ungefähr 12 cm. vom Boden des Fasses ist ein zweiter Boden angebracht, der durchlöchert ist und zwar so, daß in der Mitte ein größeres Loch etwa 3 cm. im Durchmesser angebracht ist und rings um viele kleinere ungefähr 1½ cm. im Durchmesser. In das mittlere und 4 der übrigen Löcher werden hölzerne Stöcke gesteckt, die diese füllen und eben über das Faß ragen. Das Faß wird dann mit groben Tüchern

ausgelegt. Nachdem nun die ausgezählte und gewogene Wäsche in heißem Sodawasser (100 Pfd. Wäsche, 4 Pfd. Soda) nach und nach durchgespült ist (die schmutzigsten Stücke und Flecke müssen vorher ausgewaschen werden), bringe man die Wringmaschine so bei dem Büßfaß an, daß die Wäsche gleich aus der Sodaweiche in das leere zugerichtete Faß gleite. Es muß natürlich nach der Ordnung verfahren werden, daß die grobe Wäsche zu unterst kommt. Ist die Wäsche so lose eingepackt, werden die Stöcke ausgenommen und muß das Faß durch einen genau anschließenden Deckel verschlossen werden, der Rand aber noch mit Sauerteig oder dergl. gut versichert, damit keine Dämpfe entweichen können. Ist nun mittlerweile das Wasser im Kessel zum Kochen gebracht, so wird auch dieser zugedeckt und ebenfalls mit Sauerteig versichert. In das Spundloch des Büßfasses wird eine genau einpassende gebogene Blechröhre befestigt, die mit dem Wasserkessel durch ein Loch im Deckel in Verbindung gesetzt ist, um die Ueberführung des Dampfes aus dem Waschkessel in das Büßfaß zu vermitteln. Das Kochen des Wassers, folglich Dampfen, wird 4—5 Stunden fortgesetzt, wozu nur ein sehr geringer Grad von Hitze erforderlich ist. Während der Nacht bleibt dann Alles ruhig stehen und am folgenden Morgen wird zuerst das sich mittlerweile gesammelte Wasser im Büßfaß durch das Hähnchen und Spundloch abgelassen und ein Kessel heißes Wasser über die Wäsche gegossen. Aus diesem holt man nun mit einem Stocke die Wäsche nacheinander, um sie in der Waschmaschine, in welcher sich Seifenwasser befindet, vermittelst tüchtigen Hin- und Herwiegens zu waschen. Zuletzt folgt dann noch eine leichte Handwäsche, Auswringen, in ein Kübel- (Faß) legen und Begießen mit heißem Wasser. Am Tage darauf folgt das Spülen &c.

Wollenzeug wäscht man am Besten in sehr starken, weißem Seifenwasser, lauwarm, einmal vor und einmal nach, (oft genügt überhaupt einmaliges Waschen), wringt dann das Zeug, in ein leinenes Tuch geschlagen möglichst trocken, schlägt es tüchtig aus und läßt es gleich in der Luft trocknen.

Will man noch mehr thun, um eine gehörige Weiße herzustellen, so kann man das Wollenzeug noch schwefeln. Das geschieht, indem man ein Gefäß mit wenig Kohlen unten in ein Büßfaß setzt und das zu schwefelnde Zeug auf eine Stange, die über das Faß gelegt ist, hängt. Wenn

man nun Schwefel auf die Kohlen wirft, verdeckt man das Faß mit einem ordinären Laken, damit der Dampf darunter bleibt. Nach einer Weile nimmt man das Zeug aus und hängt es in die Luft, damit der Schwefelgeruch sich verziehe. Oder: Man nehme heißes, weiches Wasser und lasse, ohne zu reiben, das Zeug drückend durch die Hände gleiten, indem es wiederum immer in dem Wasser hin und her geschlagen wird, damit der Schmutz sich absondere. Dann hart ausgedrückt, schlägt man es gut aus und beginnt die eigentliche Wäsche in weichem, gekochtem, lauwarmem, starkem, weißem Seifenwasser. Hier verfährt man wie oben, wäscht 1—2 Mal bis die Wäsche rein ist, wringt sie in einem Tuche gut trocken und schlägt sie gehörig. Etwas Schwefel auf Kohlen geworfen, den Dampf durch's Zeug ziehen lassen, dies dann schnell fest zusammen wickeln und eine Stunde zugedeckt stehen lassen, bleicht sehr. Dann trocknet man in der Luft, am liebsten im Sonnenschein. Oder man trocknet es nicht in einem Tuche und spült es lauwarm. Sollte das Zeug filzig geworden sein, so nehme man etwas Soda in das erste Wasser, doch mit großer Vorsicht, weil Soda die animalischen Stoffe angreift.

Jedenfalls ist es wichtig, weiches Wasser anzuwenden. Couleurtes Wollenzeug läßt sich gut mit Seifenwurzeln waschen. Diese kauft man in der Apotheke oder billiger in einer Drogenhandlung, weicht sie Abends vor dem Gebrauch in warmem Wasser ein und wäscht am folgenden Tage das Zeug darin, welches aber vorher in kaltes Wasser gesteckt sein muß. Man gießt nun etwas warmes Wasser zu dem der Seifenwurzeln, doch nicht zu viel, denn es ist nicht gut, warm zu waschen. Man kann auch Weizenkleie anwenden nach der Weise, wie es beim couleurten Baumwollenzeug beschrieben ist.

Nach der Wäsche muß das Zeug gleich in kaltem Wasser, in welches etwas Weizenmehl gethan ist, oder besser noch Gummi Arabicum oder Gelatine zuvor in warmem Wasser aufgelöst, gespült und entweder bei starkem Winde in freier Luft oder auf dem Boden in Zugluft getrocknet werden. Man hängt es recht glatt auf und rollt es, zwischen zwei Tücher gelegt, halb trocken.

Die Quillaya-Rinde wird besonders zweckmäßig zur Wäsche farbiger Stoffe verwandt. Man kauft sie auf der Apotheke,

vortheilhafter aber im Drogengeschäft. Man übergießt sie mit weichem, warmem Wasser, läßt sie eine Nacht hindurch stehen und nimmt sie des Morgens wieder heraus, um sie in der Sonne zu trocknen und mit Zusatz von etwas neuer Rinde wiederholt zu gebrauchen. Die auf diese Weise gewonnene Flüssigkeit bildet eine Lauge, in der die zu reinigenden Gegenstände 12 Stunden liegen müssen. Hierauf reibt man sie in der Lauge ein wenig durch, entfernt durch Ausdrücken die Flüssigkeit soweit als möglich und trocknet wollene Stoffe darauf an der Luft. Aus den seidnen Stoffen wird die Feuchtigkeit so weit wie möglich durch Pressen zwischen trocknenen Tüchern entfernt, und plättet man sie dann noch in feuchtem Zustande. Die Lauge dient zur Erhaltung oder Wiederherstellung des Farbenglanzes wollener und seidener Stückerien, Shawls, Tischdecken, Fußteppiche, Kleidungsstücke aller Arten und entfernt jede Spur von Fettflecken und dergl. aus denselben, ohne die Schönheit der Farben irgendwie zu beeinträchtigen. Bei Reinigung von Sopha-Ueberzügen, Rockkragen zc. bürstet man dieselben mit einer in Quillaya-Lauge getauchten Bürste wiederholt durch.

Schwarzes Wollenzug wäscht man gut in schwachem Sodawasser, Bier, Thee oder Ochsen-galle mit warmem Wasser vermischt. Es muß gespült, aber nicht gewrungen werden. Oder: 1 Sgr. Blauholz, 1 Sgr. Flohsamen, 1 Sgr. Hausenblase, $\frac{1}{2}$ Sgr. Gummi Arabicum. Dies wird zusammen in einen Topf gethan, mit 4—5 Liter Wasser einige Stunden tüchtig gekocht und ganz heiß auf das Zeug gebürstet. Tuch wird nur auf der rechten Seite gebürstet, andere Stoffe werden rechts gebürstet und links geplättet.

Man kann aber auch hier Quillaya-Rinde anwenden.

Couleurtes Baumwollenzug. Sind die Zeuge ächt, so thut man am Besten, sie, nachdem sie in kaltes Wasser gesteckt und aus demselben ausgewrungen worden sind, in eben lauwarmem Seifenwasser zu waschen. Dies Wasser muß von weißer Seife in wenig heißem Wasser geschlagen werden und ist sehr darauf zu achten, daß kein Stückchen Seife im Wasser bleibt; dann gießt man genügend kaltes Wasser hinzu. Es ist wichtig, daß das Zeug möglichst kalt gewaschen werde. Ein Mal wäscht man in der Regel Kleider zc. und steckt sie dann gleich in hartes, kaltes Wasser, aus welchem sie aber bald wieder herausge-

wrungen, mit weichem Wasser gespült und zum Trocknen aufgehängt werden. Man hängt natürlich die verkehrte Seite nach außen, und trocknet sie ja nicht in der Sonne, wenn sie nicht sehr ächt sind. Ist der Grund hell, so thut man gut, etwas Salz in das Spülwasser zu werfen, um Gelbwerden zu verhüten.

Sind die Zeuge minder ächt, so thut man am Besten, sie in Weizenkleie zu waschen und zu dem Ende eine ziemliche Portion Weizenkleie in Wasser zu kochen, durch ein Tuch zu gießen, etwas abkühlen zu lassen, ebenfalls abgekühltes weißes Seifenwasser dazu zu gießen und dann noch etwas kaltes Wasser, weil die Tauche fast kalt sein muß. Bei weniger schmutziger Wäsche kann das Seifenwasser fehlen. Man kann mit aufgelöstem Gummi Arabicum oder mit Gelatin steifen. Nach der Wäsche muß das Zeug gleich in kaltes Wasser gesteckt werden.

Eine andere Art ist, ganz kaltes Wasser anzuwenden, die besonders schmutzigen Stellen mit Seife zu bestreichen und ebenfalls in einem Male rein zu waschen. Man spült in kaltem Wasser. In besonderen Fällen kann auch Gallseife angewandt werden (s. Seidenzeug zu waschen), sie ist aber recht theuer.)

Das Bleichen der Wäsche

geschieht in günstiger Jahreszeit in der Regel zwei Tage. Nachdem die vorhin beschriebene Wäsche die Nacht über gestanden hat, wird sie am folgenden Morgen auf den wohlgereinigten Rasen mit dem Wasser ausgedeckt und zwar den einen Tag auf der rechten, den anderen Tag auf der unrichten Seite. Es ist darauf zu achten, daß das Zeug gut naß gehalten und öfters begossen werde. Am Abend steckt man es wieder in Wasser, wenn es nicht während der Nacht liegen bleiben kann.

Das Bleichen der Leinwand.

Schnellbleiche.

Nachdem bei gewebtem Leinen die Appretur in weichem kaltem Wasser aufgeweicht und gut ausgerieben ist, nehme man auf 60 Ellen Leinen $\frac{1}{2}$ Pfd. weiße und $\frac{1}{2}$ Pfd. grüne Seife, diese wird in hinreichender Lauge gekocht, und das Leinen trocken hinein gesteckt und 2 Stunden gekocht,

Dann ausgeklopft, zur Bleiche ausgedeckt und immer begossen, daß es nicht trocken wird, Abends steckt man das Leinen immer wieder in die heiße Lauge. Nach drei Tagen macht man frische Lauge und nimmt ebensoviel Seife, behandelt das Leinen auf die vorhergehende Weise. Dann, also nach drei Tagen, kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. weiße Seife in Wasser, steckt das rein ausgewaschene Leinen hinein, und kocht es eine Stunde. Darnach folgt für mehre Tage Bleiche und Abends Einstecken in das Seifenwasser, bis das Leinen genügend weiß ist. Dann spült man es in kaltem Wasser. Diese Weise ist dem Bleichen mit Chlorfalk vorzuziehen.

Das Spülen, Bläuen und Trocknen der Wäsche.

Nachdem das Zeug entweder gebleicht worden oder auch die Nacht über nach der Wäsche im Wasser gestanden hat, wird es am folgenden Morgen aus dem Wasser gewrungen. Ist das Zeug gebleicht, so genügt dies, sonst muß es in reichlichem Wasser gespült werden. Darnach macht man Blauwasser. Gewöhnlich nimmt man ein Blauläppchen mit Indigo dazu, welches man so macht, daß die Stücke Indigo in ein wollenes Läppchen oder Parchent fest zusammen gebunden worden sind. Dann legt man das Läppchen in eine Schale mit warmem Wasser, drückt so viel Blau aus, wie erforderlich ist, und giebt dies in eine größere Menge Wasser. Anstatt Indigo nimmt man häufig in neuerer Zeit Kugelblau, doch kommt auch Blau zu dem Zwecke als Flüssigkeit oder Pulver vor. Es ist aber zu rathen, damit erst einen Versuch zu machen, denn nicht alle in den Handel kommenden Arten erweisen sich als gut. Ob das Blau genügt, probirt man am Besten, indem man ein Stück Wäsche in das geblaute Wasser hält. Natürlich erfordert dicke Wäsche mehr Bläue als feine. Man blaut zuerst die feine Wäsche und, etwas mehr Blau hinzuthuend, giebt man dann gröbere nach; doch ist es besser, das Tischzeug in neugemachtem Blauwasser zu blauen. Begreiflicherweise muß dafür gesorgt werden, daß alles Zusammengehörige zugleich in's Blau komme, z. B. Tischtücher und dazu gehörige Servietten u. s. w. Das Blauläppchen muß aufgehängt werden zum Trocknen. Ist das Zeug so geblaut und gut ausgeschlagen, so wird es zum Trocknen aufgehängt. Hierbei hat man zu beobachten, daß alles Zeug der Egge nach aufgehängt wird, d. h. so, daß die Egge mit

der Linie läuft. Auch ist darauf zu achten, daß die Wäsche abgenommen wird, sobald sie trocken ist, damit sie nicht zu hart trockne.

Das Steifen der Wäsche

geschieht entweder mit gekochtem oder rohem Amidam, auch wohl mit Kartoffelmehl bei ordinären Sachen, z. B. Unterröcken. — Gewöhnlich zieht man gekochten Amidam vor und kann man, je nachdem die Wäsche mehr oder minder steif sein soll, gleich nach dem Blauen oder erst nach dem Trocknen solches vornehmen. Der Amidam wird dazu mit kaltem Wasser ausgerührt, ein wenig Berlinerblau und geschabtes Wachs oder Talg, Spirit oder Branntwein hineingethan, letzteres um das Ankleben des Plätteisens zu verhindern, und nachdem dann kochendes Wasser darauf gegossen ist, kocht man die Stärke sehr vorsichtig. Hat die Stärke gekocht, so rührt man sie zum Abkühlen, damit sie keine Haut setze; dann ist sie zum Gebrauch fertig und man steckt zuerst den Theil der Wäsche hinein, der am feinsten ist und am steifesten werden soll und so fort. Jedes Stück, nachdem es aus dem Amidam gedrückt ist, wird in ein dafür bestimmtes altes, trockenes Tuch geschlagen und nachgewrungen, dann aber gehörig ausgeklopft in den Händen, was zum Klarwerden eine Hauptsache ist. Darnach hängt man die gesteiften Sachen zum Trocknen auf, aber ja nicht da, wo es stark weht.

Eine neuere Art des Steifens ist folgende: In 1 Liter Wasser werden 50 gr. Amidam, 1 Theelöffel voll Borax und etwas weniger Struve'sches Glanzpräparat mit 1—2 Eßlöffel voll Spirit angerührt und durch Mull oder dergl. gegossen. In diese Mischung taucht man das zu steifende Zeug nacheinander, drückt es aus, breitet es auf ein weißes Tuch aus, legt ein anderes darüber und rollt es fest auf, bis das Plätten anfängt. Diese Quantität genügt für 12 Herrenhemden.

Zieht man es vor, den Amidam ungekocht zu gebrauchen, so wird dieser in ein wenig Wasser sehr sorgfältig ausgerührt, mehr Wasser nachgerührt und der so ausgerührte Amidam durch ein klares Zeug gegossen, wonach die Wäsche hineingesteckt und rasch durch kaltes Wasser gezogen wird, die nach gehörigem Ausklopfen dann gleich ausgepflückt und

geplättet wird. Zeigt sich beim Plätten, daß die Wäsche zu steif wird, der Amidam nachklebt, taucht man sie nur in kaltes Wasser, wringt sie noch einmal in einem Tuch aus, klopft sie wie vorher und plättet sie dann, nachdem sie eine kleine Weile zum Antrocknen lag, wieder. Natürlich erfordert diese Weise des Steifens besonders heiße Plätteisen.

Couleurtes Baumwollenzug steckt man gleich nach dem Spülen in dünnen, gekochten Amidam. Ist der Grund hell, so kann gern etwas Berlinerblau in den Amidam kommen. Die Röcke der Kleider werden zuerst eingesteckt, weil sie mehr steif sein müssen; die Tailen steift man sehr wenig und behandelt sie darnach wie bekannt.

Die weitere Behandlung der Wäsche.

Die getrocknete Wäsche wird nun sortirt und zunächst alles Plättzeug zurückgelegt. Dann nimmt man das Tischzeug, welches, wenn es fein, namentlich nicht ganz Leinen ist, ein wenig gesteift werden muß, zuerst vor, breitet es auf einen Tisch aus und feuchtet es entweder vermittelst Besprengung mit der Hand oder einer Ruthe an und legt es auf einander. Ist das nun etwa mit einem Gedeck geschehen, so wickelt man es zusammen und nimmt nun von demselben ein Stück nach dem andern vor, um es zunächst nach beiden Seiten zu recken, dann die Servietten accurat in drei Theile, den Namen nach oben, und zwei bis drei Servietten fest und schmal zusammen zu legen. Die Tischtücher und Theeservietten, wohl von beiden Seiten gereckt, werden in vier Theile fest zusammen und möglichst schmal gelegt. Dann folgt die andere Wäsche, die, falls sie hart und trocken ist, auch etwas geseuchtet werden muß und dann nach der Egge, wie das mit aller Wäsche geschehen muß, gereckt und zusammengelegt wird.

Ist nun die so zusammengelegte Wäsche fest in einen Korb gepackt, so läßt man sie bis zum folgenden Tage stehen und rollt sie dann.

Beim Rollen beginnt man wieder mit dem Deckzeug. Fest und faltenfrei umwickeln ist Hauptsache. Um das Ablaufen zu vermeiden, kann man dafür bestimmte, sogenannte Rolltücher umwickeln, wenn sie aber nicht sehr fein sind, wird das Deckzeug besser ohne dieselben. Nur müssen überhaupt die Büge beim Rollen kurz sein.

Das bessere Deckzeug muß zwei Mal gerollt werden, indem es von der entgegengesetzten Seite aufgewickelt wird. — Hübscher wird es, namentlich wenn Baumwolle darin ist, wenn es übergeplättet wird; nur wird es dann leicht gelb im Liegen. Darnach folgt die andere Wäsche, für die man die gewöhnlichen Rolltücher anwendet. — Leibwäsche, Taschentücher und alles Bänderwerk wird nachgeplättet. — Das Plättzeug wird ebenfalls am Abend vorher eingefeuchtet, das Amidamszeug dabei gut ausgepflückt, alles fest zusammen gepackt und dann am folgenden Tage geplättet, wenn man nicht vorzieht, die gestärkte Wäsche gleich nach dem Steifen zu plätten. Beim Plätten ist die Hauptsache gute Unterlage, auf einem Plättbrett, das mit dickem Wollzeug überzogen sein muß, und darüber ein feines weißes Plätttuch befestigt, doch so, daß es von Zeit zu Zeit abgenommen und gewaschen werden kann. Eine zweite Hauptsache: heiße, genügend schwere Eisen, liefern die Plättöfen, die mit Steinkohlen geheizt werden, am sichersten; doch kann man auch eine Eisenplatte über ein Casserolloch des Sparherdes legen und die Eisen darauf erhitzen. Eisen durch Holzkohlen erhitzt, oder Öfen durch Holzkohlen geheizt, mögen ganz brauchbar sein, doch kaum so sicher.

Will das Eisen beim Plätten, besonders steifer Wäsche, kleben, so kann man es ein wenig mit Wachs bestreichen oder mit Del.

Seidenzeug zu waschen.

Weißer Seife wird in kochendem, weichem Wasser aufgelöst. Wenn das Wasser kalt geworden, giebt man etwas Branntwein und Honig hinzu. Hat man nun das zu waschende Zeug aus kaltem Wasser gewrungen, so wird es auf einen Tisch gelegt und ein Schwamm oder eine Bürste in die obige Sauche getaucht und damit so lange nach einer Seite, immer wieder eintauchend, gewaschen, bis es rein ist. Dann spült man es in kaltem Wasser und steift es entweder in Zuckerwasser oder Gummiwasser. Es wird nur ausgedrückt, nicht gewrungen. Ein wenig ausgetrocknet, wird es geplättet.

Gefärbte nicht echte Seidenzeuge wäscht man am besten mit Gallseife in kaltem Wasser und spült ebenfalls kalt. Man kann statt Gallseife auch Borax nehmen, $\frac{1}{4}$ Pfd. auf

6 Liter Wasser. Um die Frische der Farbe wieder herzustellen, zieht man die gewaschenen Zeuge durch ein mildes Essigwasser.

Schwarzes Seidenzeug wäscht man in gewöhnlichem Thee sehr gut oder auch in Regenwasser. Wenig angetrocknet, plättet man es.

Die Virlafarbe wird besonders gut erhalten durch etwas Soda oder Pottasche, in's Wasser gethan.

Die Laugenbüße.

Soll das Zeug gebüßt werden, so muß es einen Tag im Büßfaß in Wasser eingeweicht werden. Die größeren Flecke reibt man mit Seife ein und wäscht sie in kaltem Wasser möglichst gut aus, damit sie nicht in der Lauge verbrennen.

Ein Büßfaß wird auf einen Dreifuß gestellt, in das Zapfloch ein hölzernes Hähnchen gesteckt, ein Eimer unter dasselbe gesetzt und inwendig vor das Zapfloch ein kleines Brett oder Holzenbrücken so gelegt, daß dadurch das Loch freigehalten wird und sich somit kein Zeug davor setzen kann. Nun legt man in das so bereitete Büßfaß ein grobes Rafen, so daß es den Boden nicht ganz bedeckt, aber ringsum über den Rand des Fasses hängt, und legt nun auf den Boden des Fasses zunächst die in schwachem Sodawasser geweichte grobe Wäsche, dann etwa Hemden, Strümpfe, Bettwäsche und obenauf Bedecke zc. Hat man nun wieder mit etwas gröberem, losen Leinenzeug zugedeckt, so legt man das Aschlafen darüber, welches breit über den Rand des Fasses hängen muß. Das Einlegen der Wäsche muß lose geschehen, sie darf nicht niedergedrückt werden, weil sonst die Lauge gar zu langsam durchziehen würde. Bei einem Fasse, welches etwa 8 Eimer Wasser faßt, kann man ungefähr 40 Liter gute Buchenasche nehmen; diese schüttet man auf das Aschlafen. Man kann unter die Asche etwas Roggenstroh legen. Oder will man mit Soda büßen, so rechnet man auf 100 Pfd. Zeug etwa 6 Pfd. Soda.

Man fängt die Büße mit lauwarmem Wasser an. Natürlich wird ein großer Grapen oder Kessel zum Erhitzen des Wassers erfordert. Zuerst nun gießt man einen Eimer voll lauwarmes Wasser über die Asche, und wenn dies eingezogen, folgt ein zweiter und fährt dann gleich mit kochendem Wasser weiter fort, so lange bis das Wasser in gleicher Höhe mit der Asche steht. Dann wird die Lauge unten abgezapft,

und nachdem neues, heißes Wasser oben aufgegossen ist, thut man die abgezapfte Lauge zur ferneren Erhitzung in den Grapen und fährt nun fort, unten abzuzapfen und von der kochenden Lauge wieder oben aufzugießen, bis die Lauge aus dem Zapfloch so heiß ist, daß man die Hand nicht darin halten kann. Dann schließt man das Hähnchen und füllt den Kübel, bis die Lauge mit der Asche gleichsteht; so läßt man sie bis zum nächsten Morgen gut zugedeckt mit groben Sachen stehen und wäscht dann die Wäsche aus der Lauge in heißem Wasser, darauf in gewöhnlichem Seifenwasser und verfährt dann, wie es bei der Handwäsche beschrieben ist.

Seife zu kochen.

Alle möglichen Arten von Fettabfall, z. B. Schwarte 2c., können hierzu verwandt werden. Man rechnet auf 3 Pfd. Fettabfall oder 2 Pfd. Talg 1 Pfd. Seifenstein und kocht dies in $\frac{1}{2}$ Eimer Wasser $2\frac{1}{2}$ Stunden, dann thut man 1 Pfd. Salz oder etwas weniger hinzu, und nachdem es noch eine halbe Stunde gekocht hat, wird die Seife abgefüllt. Damit diese sich besser härtet, ist es gut, vor'm Abfüllen eine Kelle kaltes Wasser daran zu geben.

Oder man nimmt 12 Pfd. Fett und erhitzt sie mit 6 bis 8 Liter weichen Wassers bis zum Kochen, fügt der Masse 1 Pfd. Seifenstein (Neknatron), in 12 Liter weichen Wassers aufgelöst, hinzu und läßt das Ganze unter Umrühren 2 Stunden kochen. Nach dieser Zeit muß die Seifenbildung vollendet sein, das erkennt man daran, daß eine kleine herausgenommene Probe sich klar in weichem Wasser löst. Sollte eine trübe, milchige Lösung erfolgen, so muß unter Zusatz von etwas aufgelöstem Seifenstein das Kochen bis zur vollständigen Verseifung fortgesetzt werden. Um die Seife von dem Wasser zu trennen, wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Kochsalz hinzugefügt und das Gemisch noch einmal bis zum Kochen gebracht. Hierauf gießt man die Seife in eine feuchte Holzbalje und läßt sie in derselben ruhig 1—2 Tage stehen. Alsdann hat sich die Seife als feste Kuchen ausgeschieden.

Fett-, Thran-, Farbe-Flecke

lassen sich gut mit Terpentinspiritus ausmachen. Wollen- und Seidenzeug bestreicht man damit, legt Löschpapier darüber und plättet darauf mit einem heißen Plätteisen.

Man kann auch statt Terpentinspiritus Bolus auf die Flecke schaben oder pulverisirt streuen, Löschpapier darüber legen 2c.

Oder man feuchtet Watten mit Schwefeläther an und reibt die Flecken damit aus; vorzuziehen ist aber noch Benzin. Man gießt davon einige Tropfen auf ein wollenes Lämpchen und reibt den Fleck so lange damit, bis die Flüssigkeit gänzlich verdunstet ist.

Kleine Flecken lassen sich sehr wohl durch gespaltene Spiel- oder Visiten-Karten ausreiben, wobei man natürlich die rauhe Seite benutzt.

Zeuge, die sich waschen lassen, werden, nachdem sie mit Terpentinspiritus bestrichen worden, in kaltem Seifenwasser ausgewaschen.

Aus ungefärbten Leinen- oder Baumwollenzeug Fett- und Harzflecke wegzuschaffen, genügt in der Regel, sie tüchtig zu waschen, dagegen erfordert Wollenzeug größere Vorsicht. Man nehme ganz milde Venetianische oder Marseiller-Seife mit Wasser von 30° R. zum Waschen und spüle mit kaltem Wasser; man bleiche mit Schwefelsäure in 2 Theile Wasser und gieße ein wenig Indigo, in heißem Wasser aufgelöst, dazu, daß es einen bläulichen Anflug bekommt. Beim Trocknen muß das Zeug mit Stecknadeln auf ein Brett gespannt werden.

Fett- oder Harzflecke in Zeugen, die nicht zu waschen sind, reibt man mit einem in Benzin getunkten Lämpchen, das Zeug muß ausgespannt werden und Unterlage haben. Ränder zu vermeiden, bestäube man die angefeuchteten Stellen mit Gipspulver und entferne, wenn trocken, den Gips durch Bürsten und, wenn nöthig, durch Weißbrod.

Obst- und Rothweinflecke taucht man in Schwefelsäure durch Wasser verdünnt. Nach einiger Zeit ist die Säure verschwunden und man hat nur noch zu waschen. Man kann auch vorher Chlor-Fleckwasser (s. d. Art.) anwenden und nachher Schwefelsäure. Bei gefärbten Zeugen streicht man mit einem Pinsel die verdünnte Schwefelsäure auf die Flecken und wiederhole es, wenn es die Farbe verträgt, trockne dann vermittelst Aufdrücken eines Tuches.

Stearinflecke entfernt man aus Wollenzeug, indem man in einen Eß- oder Theelöffel einige glühende Kohlen legt, die Flecke mit Löschpapier bedeckt und dann mit dem erhitzten Löffel

wiederholt darüber hinfährt, bis der Fleck fort ist. Das Löschblatt muß wiederholt verschoben werden.

Dinten- und Kostflecke lassen sich mit Sauerkleesalz ausmachen, indem man den Fleck mit Wasser anfeuchtet und dann einen silbernen Eßlöffel oder eine Untertasse über Kohlen hält, damit er heiß wird, den Fleck darauf legt, Sauerkleesalz überstreut und mit dem Finger reibt, bis der Fleck verschwindet.

Sedoch kann dies nur bei weißem und sehr ächtem Zeuge geschehen, — bei minder ächtem gehen Dintenflecke auch fort, wenn man sie tüchtig mit Sauerampferblättern einreibt, so daß sie ganz grün werden und darauf mit Seifenwasser nachwäscht. Unächt darf begreiflicherweise auch für dieses Experiment das Zeug nicht sein. Oder man wende Zuckersäure an, 1 Theil auf 9 Theile Wasser. Die Stelle damit so lange gerieben, bis der Fleck fort ist. Bei gefärbten Zeugen Schwefelsäure, s. oben.

Wolle zu krumpen.

Die Docken der zu krumpenden Wolle werden in sprudelnd kochendes Wasser gesteckt, gleich ausgewrungen und zum Trocknen aufgehängt oder man hält sie über Wasserdampf.

Gedenkend an **Bettkiste** und **Leinenschrank** ertheile ich meinen Freundinnen den Rath, doch sowohl Betten, wie Leinenzeug wenigstens zweimal im Jahr an sonnigen Tagen zu lüften oder auszusonnen. Auch rathe ich sehr, alles Leinenzeug, was selten, vielleicht jährlich kaum einzelne Male gebraucht wird, nicht zusammenzulegen, sondern lieber aufzurollen, da sich die Falten anders so leicht dünn und mürbe liegen. Noch erwähne ich als empfehlenswerth, daß man etwas Lavendel oder dergleichen in Kiste und Schrank lege.

Somit stehe ich denn nun am Schlusse meiner einleitenden Winke und Rathschläge. Doch muß ich noch sogleich einige bittende und ermahnende Worte denselben hinzufügen.

1. Laßt uns über unsere Speisekammer und Kellerthür schreiben und diesen Worten gemäß handeln: Jes. 58, 7: „Brich dem Hungrigen dein Brot.“ Jak. 2, 15—16: „So

ein Bruder oder Schwester bloß wäre, und Mangel hätte der täglichen Nahrung, und Jemand unter euch spräche zu ihnen: „Gott berathe euch, wärme euch und sättige euch“, gäbet ihnen aber nicht, was des Leibes Nothdurft ist: „was hülfte sie das?“

2. Laßt uns, meine lieben Colleginnen im Haushalt, unsere Dienstboten freundlich behandeln, und nicht vergessen, daß wir dereinst Rechenschaft abzulegen haben von unserm Leben mit ihnen; laßt uns aber auch bedenken, wie schwer sie oft gestellt sind, wie wenig Erholung und Freude sie haben, wenn sie nicht eben in dem täglichen Wirken und Arbeiten ihre Freude finden können. Das können sie aber nur, wenn ihnen nicht mehr Arbeit zugemuthet wird, als sie überwältigen können — wenn sie nicht immer gejagt und getrieben werden — und wenn sie reichliche und gute Speise bekommen. Gewiß könnte man auch nicht mehr gegen sein eigenes Interesse handeln, als wenn man am Essen für die Dienstboten zu sehr sparen wollte. Sie werden dadurch unlustig zur Arbeit, können kein Interesse für ihre Herrschaft haben und sparen nicht, wo sie können, arbeiten nicht, wie sie können.

Ueberhaupt müssen wir unsere Dienstboten an uns heranziehen, sie fühlen lassen, daß wir ein Herz für sie haben, daß wir gern ihre kleinen Sorgen und Freuden mit ihnen theilen wollen. Dann werden sie sich uns anschließen, werden auch ein Herz für uns haben. Und sicher würden die meisten Klagen der Herrschaften über schlechte Dienstboten verstummen, wenn nicht viele Hausherren und Hausfrauen so theilnamlos und unbarmherzig wären gegen Knecht und Magd.

Meine schließliche Bitte aber ist, etwaige Leserinnen dieses Büchleins wollen nicht außer Acht lassen, daß ich für Unerfahrene geschrieben habe und daß ich ihnen bringen wollte, was ich in einer Reihe von Jahren an Erfahrungen eingesammelt und bewährt gefunden habe, keineswegs meine Weise als Muster und Autorität hinstellend, nur eine hülfreiche Hand bietend Denen, die sich schwach fühlen und deren bedürftig.

Die Verfasserin.

Uebersicht

Der einzelnen Theile der Thiere, wie sie im Hausstand zur Verwendung kommen.

Der Ochse.

Im Haushalt erweisen sich die einzelnen Theile der zur Verwendung kommenden Thiere mehr oder minder zweckmäßig: bei dem Ochsen wird der Kopf gewöhnlich nur angewandt, wenn er als Zubehör eines ganzen oder halben Thieres mitfolgt, daher ist von der Behandlung desselben bei dem Abschnitt über das Einschlachten die Rede. Die Nackenstücke sind von untergeordneter Bedeutung, man kauft sie in der Regel billiger; das gilt auch von den fleischigen Theilen der Beine, das Fleisch ist mit Sehnen durchwachsen, wird unter dem Namen: Beinfleisch (Kamlottfleisch) verkauft und zu Bouillon verwandt. Die besten Stücke sind: das Schwanzstück; es ist nicht mit Fett durchwachsen, vielmehr mageres Fleisch und sowohl zu Braten, Pöckelfleisch, Rauchfleisch, wie auch zu Bouillon zu verwenden. Dasselbe gilt von dem sogenannten Kluststücke, einem Theil der Keule (Lende), doch unterscheidet man die Binnen- und Außenlende, das Fleisch von dieser ist heller und trockener. Dem Schwanzstücke am nächsten findet sich das Blumenstück, es ist zu erkennen an dem Fett, das, einer Blume gleich, inmitten des Fleisches eingewachsen ist; das Stück empfiehlt sich ebenfalls zum Braten, ist aber auch als Suppenfleisch zu benutzen. Zwischen dem Blumenstücke und den Rippen ist das Mürbebratenstück, es besteht aus dem dicken und dem dünnen Mürbebratenstück, jenes hat schönes Fleisch, aber auch einen großen Knochen, dieses ist mehr mit Fett durchwachsen und eignet sich besonders zu Suppenfleisch. Unter dem ganzen Stücke befindet sich der eigentliche Mürbebraten, es ist dies der zarteste Theil

vom ganzen Rind, man löset ihn deshalb wol aus und benutz ihn zu Beefsteak oder spickt und brät ihn ganz; bleibt er unter dem Stück, so bildet er den besten Theil des Stückes und wird darum auch beim Braten insofern besonders berücksichtigt, daß diese untere Seite des Stückes nach oben gefehrt und hellbraun gebraten wird; beim Anrichten wird daher auch diese Seite nach oben gefehrt. Die dicken und dünnen Rippenstücke folgen darauf, sie werden sowohl zu Braten-, wie Rauch- oder Pöckelfleisch und Suppenfleisch benutzt. Von geringerem Werthe sind nun die übrigen Stücke, doch auch in der Regel ein wenig billiger, z. B. die Stücke der Schulter, des Nackens und der Brust, sowie das Bauchfleisch, dies eignet sich besonders zu Kollwurst und Schwarzsauer.

Beim Anrichten ist wohl darauf zu achten, daß das Stück die rechte Lage auf der Schüssel bekommt. Mit Ausnahme des Mürbebratenstückes muß die Außenseite beim Braten, wie beim Anrichten nach oben gefehrt sein.

Gutes Rindfleisch darf nicht grobfädig sein, die Fasern müssen vielmehr fest in einander gewachsen sein. Die Farbe ist frisch, und das Fett, mit dem es durchwachsen ist, hat eine weißliche Farbe. Beim Tranchiren muß für ein gutes, scharfes Tranchirmesser gesorgt werden, damit recht zierliche, glatte Scheiben geschnitten werden können; zu beobachten ist, daß die Schnitte nicht mit den Fasern laufen dürfen, sondern diese quer zu durchschneiden sind.

Das Kalb.

Der Kopf findet in der gewöhnlichen Küche wenig Anwendung, doch gebraucht man den des fetten Kalbes abgebrannt zu Mockturtelragout, oder auch gar gekocht, das Fleisch abgelöst und in Gelee oder auch in Essig gelegt, um es für den Tisch zu braten. Die Knochen, wie der Kopf vom nüchternen Kalbe dienen zu Bouillon, das Fleisch desselben kann mit Fett durchhacht verwandt werden. Nacken und Rippen des fetten Kalbes liefern Cotelettes; zwischen Rippen und Keulen liegt der Nierenbraten. Hals und Schultern liefern Fricassee, auch die Brust verwendet man dazu, doch wird diese auch farcirt gebraten oder gedämpft.

An der Brust befindet sich das Milchfleisch oder die Schweser, deren Verwendung später Erwähnung geschieht. Bauchfleisch

und Beine dienen zur Suppe, den besten Braten geben die Keulen. Diese können von zwei Seiten angeschnitten werden, entweder vom Beinende oder, was gewöhnlich geschieht, von der entgegengesetzten Seite, also beim Rückgrat. Es ist darauf zu achten, daß die Schnitte die Fasern quer durchschneiden, und daß bald möglichst das dicke Fleisch der inneren Seite der Keule erreicht wird. Bei der Brust muß der Anschnitt in der Richtung der Nath laufen.

Das Schwein.

Abgesehen von der Verwendung des Schweines beim Einschlagen, sei hier noch bemerkt, daß Schinken, Nacken und die ausgelösten Würbebraten die besten Braten geben, diese sind nur klein und die beiden Würbebraten des Schweines reichen daher nur für einen kleinen Tisch.

Nacken und Rippen werden zu Cotelettes verwandt. Man schneidet den gebratenen Schinken in der Regel vom Beinende an. Geräucherte Schinken vortheilhaft anzuschneiden, ist wichtig, und es möchte zweckmäßig sein, da die Verwendung in Zeitabschnitten geschieht, denselben quer durchzuschneiden, den Knochen zu hauen oder besser zu sägen. Während nun die eine Hälfte wieder gut verwahrt wird, läßt die andere sich vortrefflich schneiden. Die Scheiben müssen zierlich, nicht zu dick, und glatt fallen, darnach werden sie abgepußt, einen Rand Speck läßt man stehen, und auf Weinblätter u. dgl. legt man die Stücke.

Der Hammel.

Vom Hammel kann man Rücken und Keule getrennt als Braten verwenden, für einen größeren Tisch läßt man sie jedoch zusammen und haut nur die langen Rippen ab, was auch geschieht, wenn der Rücken allein als Braten dient. Die Vordertheile liefern gute Kochstücke, aus Nacken und Rippen schneidet man Cotelettes, wenn das Thier nicht zu klein ist.

Das Lamm.

Die hintere Hälfte des Lammes wird in einem Stück als Braten genommen, dagegen die vordere zu Fricassée benutzt. Beim Tranchiren des Lammbratens fängt man beim Rücken an, und löst das Fleisch von den Knochen, ohne diese loszutrennen.

Das Reh.

Als Braten liefert das Reh besonders den Rücken, Zimmer genannt, Keulen und Blätter werden nebenbei oder allein verwandt. Man thut gut, das Reh, wenn es ausgeweidet ist, in dem Fell an einem kühlen Ort hängen zu lassen, und zum Gebrauch die einzelnen Theile herauszunehmen. Freilich muß man sehr achtsam darauf sein, daß das Uebrige nicht verdirbt. Alles übrige Fleisch, das aber nicht zu alt sein darf, als Hals, Brust, Rippen und Kopf mit Zunge wird zerhauen, gut abgewaschen, beliebig braun gebraten und dann zu Bouillon verwandt. Das so gekochte Fleisch ist noch zu gebrauchen.

Der Hase.

Der Hase wird ganz gebraten, nur Läufe, Kopf, Hals und Rippen weggeschnitten. Das Tranchiren geschieht, indem man an beiden Seiten des Rückgrats das Fleisch löset und durch Querschnitte zerlegt, dann folgt die Keule, bei der nur zu beachten ist, daß der Schnitt quer durch die Fasern gehen muß. Mürbebraten und Nieren werden ausgelöst, und die Läufe beim Gelenk durchgeschnitten, doch kann man auch den ganzen Rücken in Stücke schneiden; die Gelenke zu treffen, fordert eine geübte Hand; sie vor dem Braten einknicken zu lassen, ist eine Erleichterung.

Die Gans.

Gewöhnlich wird sie als Braten gegeben, und nachdem Kopf und Hals, sowie die Flügel abgehauen, verwendet man sie ganz. Beim Tranchiren derselben wie überhaupt des Geflügels, kommt es besonders darauf an, die Gelenke mit Sicherheit treffen zu können. Man löst zuerst eine Keule und theilt dieselbe im Gelenke, dann macht man einen Schnitt längs dem Brustknochen und schneidet das so gelöste Fleisch in schräge Stücke. Ebenso verfährt man mit der anderen Seite. Zuletzt wird die Füllung mit einem Löffel ausgenommen.

Die Kalkute.

Die Kalkute wird in gleicher Weise behandelt, wie die Gans, nur ist bei dem Tranchiren zu bemerken, da nur der Kopf gefüllt wird, daß dieser auch gleich anfangs in Scheiben zu schneiden ist.

Enten und Hühner.

In der Behandlung der Enten und Hühner folgt man der vorhergehenden Nummer, doch werden sie gewöhnlich nicht gefüllt, ausnahmsweise jedoch der Kropf der Hühner, der dann ebenfalls in Scheiben geschnitten wird.

Kleineres Geflügel

wird ebenfalls ganz gebraten und bei dem Zerlegen in zwei Hälften oder vier Viertel getheilt, oder ungetheilt gelassen, wie z. B. Tauben, Krammetsvögel 2c.

Maas und Gewicht.

Das in diesem Buch vorkommende Maas und Gewicht ist das neue, metrische und beschränkt sich für Maas auf Liter (L.), für Gewicht auf Pfund (Pfd.) Ein Pfund hat 500 Gramm (gr.) Zur Vereinfachung sind alle weiteren Eintheilungen vermieden.

Vergleichungs-Tabelle

zur Uebersicht der in diesem Buche angegebenen Verhältnisse zum alten Gewichte.

10 L. = 1 Spint.	470 gr. = 28 Loth.
5 L. = $\frac{1}{2}$ Spint.	425 gr. = 25 Loth.
7 L. = 4 Kannen.	340 gr. = 20 Loth.
6 L. = 7 Quartier.	320 gr. = 17 Loth.
$3\frac{1}{2}$ L. = 2 Kannen.	250 gr. = 16 Loth.
$2\frac{3}{4}$ L. = 3 Quartier.	240 gr. = 14 Loth.
2 L. = $2\frac{1}{4}$ Quartier.	200 gr. = 12 Loth.
$1\frac{3}{4}$ L. = 1 Kanne.	170 gr. = 10 Loth.
kaum 1 L. = 1 Quartier.	150 gr. = 9 Loth.
kaum $\frac{3}{4}$ L. = $\frac{3}{4}$ Quartier.	130 gr. = 8 Loth.
kaum $\frac{1}{2}$ L. = $\frac{1}{2}$ Quartier.	118 gr. = 7 Loth.
kaum $\frac{1}{4}$ L. = $\frac{1}{4}$ Quartier.	100 gr. = 6 Loth.
kaum $\frac{1}{8}$ L. = $\frac{1}{8}$ Quartier	85 gr. = 5 Loth.
gleich einer Tasse.	70 gr. = 4 Loth.
500 gr. = 1 Pfd.	50 gr. = 3 Loth.
375 gr. = $\frac{3}{4}$ Pfd.	35 gr. = 2 Loth.
250 gr. = $\frac{1}{2}$ Pfd.	25 gr. = $1\frac{1}{2}$ Loth.
125 gr. = $\frac{1}{4}$ Pfd.	17 gr. = 1 Loth.
510 gr. = 30 Loth.	8 gr. = $\frac{1}{2}$ Loth.

I. Zubereitungen für die Küche.

Unter dieser Ueberschrift möchte ich jetzt meinen Leserinnen einige Notizen in Bezug auf die Zubereitung des Geflügels, das Spicken der Braten, die Behandlung eines Hasen u. s. w. zusammenstellen. Auch die Winke und Rathschläge in Abth. II—V hätten hier schon eingereicht werden können; ich zog jedoch das Trennen vor, um die Uebersicht und das Auffinden zu erleichtern.

1. Zubereitung des Geflügels.

Das Abschachten desselben, mit Ausnahme der Gänse, Enten und Tauben geschieht, indem man das Thier unter den Arm, oder zwischen die Knie nimmt, den Kopf zurückbiegt, festhält, unter der Kehle einige Federn ausrupft, dann mit einem scharfen Messer die Gurgel rasch durchschneidet und das Thier so lange festhält, bis das Bluten aufhört, und es todt ist. Dann pflückt man es schnell, während es noch warm ist und fengt es darauf über Papier- oder Strohfammen, die Flügel und Beine haltend, von allen Seiten.

Beim Gänse- und Entenschlachten setze man vorher ein Gefäß in Bereitschaft mit etwas Essig, um das Blut darin aufzufangen, dann nehme man die Gans zwischen die Knie, biege den Kopf vorüber nieder, indem man den Schnabel mit der Hand faßt und pflückt im Nacken, wo eine Lücke fühlbar ist, einige Federn aus, und indem man nun die gerupfte Stelle über das Gefäß hält, sticht man mit einem spitzen Messer in dieselbe und rührt das Blut, welches in's Gefäß läuft, tüchtig. Bis die Gans todt ist, muß sie festgehalten werden, dann wird die Stichwunde mit einer glühenden Feuerzange zugebrannt, um das Blut zu hemmen und zu verhindern, daß die Federn durch dasselbe beschmutzt werden.

Enten haut man den Kopf ab. Tauben schlachtet man ebenso oder man drückt sie unter den Flügeln oder man sticht sie mit einer Nadel in's Gehirn. Anleitung zu letzteren Methoden läßt sich nicht schriftlich geben, sondern muß gezeigt werden.

Das Rupfen der Gänse, welches gleich nach dem Abschachten vorgenommen werden muß, beginnt man mit dem Abpflücken der großen Brustfedern, darnach folgen die unter denselben sitzenden Dunen, die besonders zu legen sind; dann fährt man mit den anderen Federn fort und thut sie zu den ersten. Die Flügel werden im ersten Gliede abgeknickt, und die großen Schwanzfedern werden allein gelegt. Während man nun die Federn zum Trocknen ausbreitet, zieht man bei den größeren die Fahnen von den Spulen, wirft diese weg, und thut jene zu den übrigen Federn, die, wenn sie gehörig trocken sind, zum Aufbewahren lose in Säcke gesteckt werden. Nach dem Rupfen werden die Spulen so rein wie möglich ausgepflückt und dann sengt man die Gänse über Strohflammen, doch müssen sie von zwei Personen gehalten werden. Nach dem Sengen wäscht man die Gänse mit Kleie in heißem Wasser ab und legt sie darnach noch etwa eine Viertelstunde in kaltes Wasser, wonach sie bis zum weiteren Gebrauch einen oder etliche Tage möglichst frei ausgehängt werden.

Sehen wir darnach ans Ausnehmen, nicht sowohl der Gänse allein, wie überhaupt des Geflügels. Zuerst sticht man die Augen aus und löst die Freß- und Lufröhre am Halse, dann legt man das Thier auf die Brustseite und schneidet links hinter dem Halse der Länge nach ein, um durch diese Oeffnung den Kropf sammt der Röhre allmählich zu lösen und herauszuziehen. Die Beine werden abgeschnitten, dann reinigt man den Steiß, schneidet die Fettdrüse vorsichtig aus, und schneidet den Leib rund um den After auf, faßt mit zwei Fingern hinein und holt die Gedärme behutsam heraus. Ist Fett da, so nimmt man es aus und dann folgt weiter beim Ausnehmen Leber, Herz, Magen &c. Letzteren schneidet man flach auf der Seite ein, und löst behende den inneren Magen aus, vermeidet aber ihn durchzuschneiden, löst dann behutsam von der Leber die Galle, hüte sich aber, sie zu verletzen, und lege darauf Herz, Magen und Leber in Wasser.

Beim Ausnehmen der Gänse mache man, nachdem man den After gelöst hat, einen Querschnitt von einer Handbreit bei demselben und nehme dann das Fett aus, welches gleich in kaltes Wasser gelegt wird, so auch das von den Gedärmen gelöste.

Das ganz zu benutzende Geflügel wird nun aufgebogen, indem man die Keulen etwas rückwärts drückt, so daß die Brust recht in die Höhe kommt und nun diese entweder in dieser Lage mit Speilen feststicht oder sie so mit einem Faden festbindet. Die Flügel biegt man auf den Rücken zurück und dann den Kopf zwischen einen Flügel, während man zwischen den andern den Magen legt. Alles befestigt man vermittelst Bindfaden.

Sollen die Gänse gebraten werden, so muß man die Hälse dicht am Rumpf abschneiden, auch die Flügel abhacken.

Das Zerlegen der Gänse für anderen Gebrauch geschieht auf folgende Weise: Zuerst hackt man Hals und Flügel dicht am Rumpf ab, schneidet dann die Beine ab, darauf werden die Keulen abgelöst, dann die Brust vermittelst eines scharfen Messers an der Seite herum von den kleinen Rippen abgeschnitten und vom Wirbelknochen gelöst. Der Rückgrat mit den kleinen Rippen wird in mäßige Stücke zerlegt, wie ebenfalls der Hals, der Kopf gespalten.

Das Ausbraten und Aufbewahren des Gänsefettes, die Bereitung des Apfelschmalzes, geschieht in eben der Weise, wie dies im Kapitel vom Einschlachten der Ochsen und Schweine beschrieben ist.

Sollen die Gänse nicht ganz benutzt werden, also nicht gebraten, so ist es am einfachsten, nachdem am Halse die Luftröhre zc. und ebenfalls der After gelöst sind, die Brust rundum loszuschneiden und nach oben zurückzubiegen, da dann Fett, Eingeweide zc. gar leicht zu lösen und auszunehmen sind.

An dem hellgelben Schnabel, der sich leicht biegen läßt, an den hellen Füßen, wie an der zarten Haut erkennt man, daß die Gänse jung sind.

Beim Ausnehmen der Kalkuten ist zu bemerken, daß der Hals abgehauen wird, nachdem die Haut unweit des Kropfes eingeschnitten und zurückgebogen worden ist. Der Kropf muß ganz ausgenommen werden. Um den Brustknochen auszunehmen, muß ein starkes Messer in die hohle Brust gesetzt und tüchtig darauf geschlagen werden, damit

der Knochen einknicke, da man ihn dann leicht in Stücken ausnehmen kann.

Bei Rücken kann man den Brustknochen mit dem Finger ausdrücken.

Tauben nimmt man wie Kalkuten aus.

2. Das Spicken der Braten.

Dies geschieht, indem man Streifen Speck von gleicher Größe schneidet — aber nach der Bestimmung verschieden — zu kleinem Geflügel ungefähr 1 Zoll (3 cm.) lang und einen Strohhalm dick, zu größeren Sachen, z. B. Braten zc. 1 1/2 Zoll (4 cm.) lang und verhältnißmäßig dicker. Nun steckt man die Nadel bis zur Spalte in das Fleisch, legt dann den Speck in die Nadel und zieht so durch, daß der Speck gleich lang auf beiden Seiten hervorsteht. Die Enden biegt man aufwärts. Man setzt die Speckstreifen ungefähr in der Entfernung von einem halben Zoll und zwar so, daß sie bei der folgenden Reihe wechseln, d. h. da ihren Platz bekommen, wo gegenüber ein leerer Raum ist. Bei Geflügel spickt man Brust und Keulen. Bei einem Hasen werden ebenfalls die Keulen gespickt und dann zwei Reihen auf jede Seite des Rückens gesetzt.

3. Das Enthäuten, Ausweiden zc. eines Hasen.

Den auf 2 Hasen an den Hinterbeinen aufgehängten Hasen schneidet man von unten unter dem Schwanz desselben der Länge nach auf. Hierauf löst man durch Unterschieben und Einrißen zuerst am linken Hinterbein bis zum Pfotengelenk die Haut und schneidet sie an den Hinterfüßen ab, doch so, daß an diesen die Haut sitzen bleibt. Nachdem die Beine von der Haut befreit sind, löst man diese nach unten zu vom Schwanz, so daß der Schwanz am Fell sitzen bleibt, dann schlägt man das Fell zurück, indem man mit dem Messer nachhilft und löst das Fell bis an die Vorderfüße von Keule und Rumpf. Die Vorderfüße werden bis an's Pfotengelenk aus der Haut geschoben, im Gelenk abgestochen und dann das Fell über Hals und Kopf gezogen. Die Ohren werden zuvor dicht am Kopf abgeschnitten und das Fell um Augen und Mund mit einem Messer gelöst.

Dann folgt das Ausweiden; dazu riße man den Bauch auf und werfe Gedärme und Magen weg. Das Blut ge-

winnt man von einem frischen Hasen, indem man die Spannhaut der Lunge durchsticht, worunter sich das Blut gesammelt hat.

Die Nieren bleiben am Braten; alles beim Hasenpfeffer Genannte wird dazu mit Essig übergossen.

Der Hase wird gut gewaschen und nach gehörigem Ab-
lecken auf ein reines Brett gelegt, die Läufe abgelöst, die Rippen abgeschnitten und dann werden die dünnen Häute durch Unterschieben mit dem Messer bis auf's magere Fleisch abgezogen. Nachdem der Schlußknochen eingeknickt worden ist, damit die Keulen gut liegen, wird der Hase gespickt und zwar auf jeder Seite des Rückens zwei Reihen, die Keulen gut besetzt. Auch die Läufe sind abzuziehen und zu spicken, um nebenbei gebraten zu werden. Die Hinterfüße werden entweder abgeschnitten oder beim Braten mit Papier umwickelt, und dicht an den Klauen zusammengebunden.

4. Den Kopf eines zahmen Schweines wie den eines wilden zu bereiten.

Man nehme von einem schon gebrühten Schweine den Kopf und Sorge, daß er recht groß abgeschnitten werde, zünde dann ein Feuer von Haserstroh an und halte ihn über die Flamme bis er gut erwärmt ist. Hierauf wird der Kopf mit Blut bestrichen und mit der Strohasche stark eingerieben, damit sie in die Haut dringe und er gehörig schwarz gefärbt werde.

So gefärbt, nähe man ihn in Leinen, nachdem zuvor die Ohren an den Kopf gebogen und der Knochen des Genickes abgeschnitten ist. Gekocht wird er mit Rothwein, etwa 4 Flaschen, (es kann sehr wohl trüber Wein genommen werden,) Weinessig, Gewürznelken, schwarzer Pfeffer, Nelkenpfeffer, Ingwer, Citronenscheiben, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz und Wasser, damit er ordentlich bedeckt ist. Es sind ungefähr 2—3 Stunden, je nach der Größe zum Garkochen erforderlich und es ist nöthig, ihn öfters zu wenden. Bis zum Gebrauch lasse man den Kopf in der Brühe stehen, dann wird das Leinen abgenommen, der Kopf sauber abgeputzt doch vorsichtig, damit die schwarze Farbe nicht abgehe. Verziert wird er mit einigen Streifen Speck und grünem Laub, in die Schnauze wird eine Citrone gesteckt. Zu servieren mit Senfsauce.

5. Geflügel, Wild und überhaupt Fleisch für Pasteten zuzubereiten.

Nachdem das Geflügel gereinigt und ausgenommen ist, (Krammetsvögel und Schnepfen pflegt man nicht auszunehmen) zerlegt man das größere und läßt nur das kleine ganz. Es wird dann eingeschwißt und dazu in ein breites Gefäß gelegt, worin bereits genügend Butter heiß geworden ist; je nachdem nun die Pasteten mehr oder minder scharf sein sollen, thue man in die heiße Butter: Nelkenpfeffer, Ingwer, gehackte Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Salz, einige Citronenscheiben und giebt dann etwas Bouillon oder Wasser darüber, womit man es halb gar schwißen läßt, und nachdem es etwas abgekühlt ist, zum Gebrauch herausnimmt.

Nimmt man Wild zu großen Pasteten, so löst man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in Stücke und schwißt es ebenfalls ein.

Eine Wildkeule kann man ganz lassen, doch müssen die Knochen ausgelöst werden und die Keule gespickt vor dem Einschwißen.

Zu großen Pasteten nimmt man Wasserteig, während für kleine Pasteten oder Pasteten von zahmen Geflügel oder Fleisch (Kalbfleisch, Lammfleisch,) meistens Buttermteig gewählt wird. Man kann auch eine Kalkute ganz in eine große Pastete legen, nachdem sie gut eingeschwißt worden ist.

6. Fische für Pasteten zuzurichten.

Man kann zu diesem Zweck die verschiedensten Fische verwenden, sie müssen ausgenommen und geschuppt, oder von der Haut befreit werden, gut abgewaschen, in Stücke geschnitten, die man entgrätet aber nicht zerstückt. Die Leber kann auch benutzt werden. Um sie weiter für die Pastete zuzurichten, lege man die Stücke in eine Citronensauce (s. d. Art.) und koche sie darin auf oder man marinirt (s. Marinade) sie Tags zuvor und wendet sie darnach an.

Getrocknete Fische werden zu dem Zweck Abends zuvor eingeweicht, den andern Tag langsam bis zum Kochen gebracht, abgezogen und in Buttersauce (s. d. Art.) gelegt. Der Abfall oder die minder ansehnlichen Stücke der Fische werden zur Sauce verwendet.

7. Wasserteig für Pasteten.

Um einen solchen Teig zu machen, der aber nicht gegessen wird, nur der Pastete zur Hülle dient, nimmt man circa 3 Pfund Mehl, schüttet es auf den Tisch, macht ein Loch darein und gießt so viel kochendes Wasser hinein, als zur Bereitung eines steifen Teiges erforderlich ist, und rührt es schnell durcheinander, damit er recht zähe werde. Ist er recht zusammen gearbeitet, dann schlägt man ihn, wie Brodteig auf und rollt von einem Theil desselben einen Boden für die Pastete aus, ein anderer Theil wird rund gerollt, wie zu einem Kringel und nachdem die Unterplatte mit Ei bestrichen worden, auf dieselbe gelegt. Dieser Rand wird etwas platt gedrückt, er muß höher sein, als die auf den Boden gelegte Menge Fleisch, damit Platz für die Sauce da sei. Aus dem Rest des Teiges wird nun noch ein Deckel ausgerollt und die Pastete damit zugedeckt, nachdem zuvor die innere Seite des Randes, wie des Deckels gut mit Ei bestrichen worden sind. Ist nun alles gut geebnet, so wird der Teig auch von außen mit Ei bestrichen und dann gebacken in einem Ofen oder einer Tortenpfanne.

Zu bemerken ist noch, daß beim Deckel bei starker Hitze, entweder gleich in der Mitte eine Oeffnung gelassen werden muß, etwa von der Größe eines Pfennigstückes, oder daß, wenn der Teig anfängt hart zu werden, man ihn mit einer Spicknadel pröckelt, damit die Füllung Luft erhalte. Die Löcher verziert man mit kleinen Blumen oder Blättern vom Teig ausgeschnitten.

8. Nüchternes Kalbfleisch zu benutzen.

Dasselbe ist freilich sehr verrufen, doch in einem einfachen Haushalt, mit Rücksicht auf den ökonomischen Vortheil, sehr wohl zu verbrauchen. Es läßt sich auch recht schmackhaft zubereiten; namentlich gewinnt es sehr, wenn man es, um es zum Braten zu verwenden, einige Tage in abgerahmte Milch legt. Es schadet auch nicht, wenn diese etwas säuerlich ist. Zum Gebrauch wird es dann zunächst gut abgewaschen, das Nierenstück z. B. abgezogen, gespickt, und 1 1/2 Stunde gebraten; von der Keule thut man am Besten, alles Fleisch abzulösen, solches in handgroße Stücke zu zerlegen, zu klopfen, zu spicken und dann 1 Stunde zu braten. Die Süs rührt

man entweder mit kalter Butter auf dem Feuer los und giebt etwas Wasser oder Milch hinzu, oder man giebt ein wenig braunes Mehl daran und rührt sie mit Wasser ab; auch kann man beim Braten einige Scheiben Speck auf den Boden der Pfanne legen. Noch läßt sich die Farbe der Süs durch etwas gebräunten Zucker verbessern. Die Keule eignet sich auch ganz, abgezogen und gespickt, sehr wohl zum Braten.

Knochen und Abfall sind sehr wohl zur Suppe zu verwenden, so auch das Bordertheil, was jedoch auch immerhin zum Braten gebraucht werden kann in seinen dicken Rippen und seinem Schulterblatt. Bei der Suppe muß man sich hüten, die Markknochen durchzuhauen, weil das Mark die Suppe dick macht und derselben eine schlechte Farbe giebt. Schäumen und Salzen ist gut zu beachten, Kraut und Wurzeln sind natürlich auch wichtig. Will man die Suppe mit Klößen essen, so muß etwas Butterballen und beim Anrichten gehackte Petersilie daran gegeben werden. Das Fleisch des Bordertheils in kleine Stücke zerhauen und mit Speckwürfeln, Kraut zc. (s. Fricassée) läßt sich zu Fricassée verwenden, namentlich, wenn man einige kleine Fleischklöße hinzu thut. Oder man brät die zu Fricassée bestimmten Stücke Fleisch in Butter braun und thut sie dann in eine Casserolle mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, Salz und so viel Wasser, daß das Fleisch eben bedeckt ist. Nachdem es eine Stunde gekocht hat, macht man die Sauce mit etwas Mehl feimig.

Den Kopf benutzt man zu einem Gerichte, indem man ihn gut auswässert und auswäscht, ihn dann mit der Zunge gar kocht (man kann auch noch etwas anderes Kalbfleisch nebenbei kochen), alles Fleisch ablöst, in Würfel scheidet und diese mit gekochten Rosinen in eine Ragoutsauce legt, in der es tüchtig durchkochen muß, — dann servirt.

9. Austern zu öffnen.

Hierzu nehme man das spitze Ende der Austerschaale in die linke Hand und mache mit einem Messer die Mündung der Austerschaale so auf, daß dasselbe in die Mitte der Mündung gesetzt, das daran befindliche Außere abgeschnitten und beim Aufbrechen der Schale an die obere Platte gelegt wird. Wegen des möglichen Abgleitens des Messers von der Schale, wenn man dieselbe aufmachen will, nimmt man

gewöhnlich ein Tuch oder eine Serviette in die linke Hand, damit das Messer in diesem Falle nicht die Hand verlege. Die so geöffneten Austern sind zum Verbrauch fertig und werden in den Schalen servirt, dagegen wenn sie zum Kochen bestimmt sind, aus der Schale genommen, die Härte abgepflückt (das Wasser bewahrt man sorgfältig auf.) Die Härte kocht man in Bouillon und gießt diese durch ein Sieb, thut das Austerwasser zu der Bouillon und kocht die Austern darin auf. Dann auf ein Sieb gelegt und abgetröpfelt, werden sie verwendet.

10. Hummer und Krebse zu kochen.

Die Krebse werden rein abgewaschen und in sprudelkochendem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, Salz wird übergeworfen und die Krebse während des Kochens öfters mit einer glühenden Feuerzange umgerührt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde, wenn die Beine lose, nehme man sie mit einer Schaumfelle aus.

Hummer erfordern wohl $\frac{3}{4}$ Stunde, sie müssen auf den Rücken gelegt werden, und man beschwert anfangs das Gefäß mit einem schweren Deckel. Wenn die Beine sich lösen lassen beim Anfassen, giebt man noch ein Glas kaltes Wasser während des Kochens hinzu, setzt sie dann vom Feuer, läßt sie noch eine Weile stehen und legt sie auf ein Brett ausgestreckt, nach Belieben mit Butter bestrichen, dann mit einem Brett beschwert bis zum Kaltwerden.

Taschenkrebse müssen mit dem Schilde nach unten 20 Minuten kochen.

11. Muscheln zu kochen.

Die Muscheln werden von einem Wasser in ein zweites rasch gewaschen, damit sie sich nicht öffnen, im zweiten Wasser schrubt man sie mit einem Schrubber und wäscht sie in ein drittes Wasser, wonach sie auf ein Sturzfaß zum Ablecken gelegt und darnach in kochendes Wasser gethan werden. Das Weitere s. Muscheln.

12. Aale abziehen,

löst man die Haut am Kopfe, faßt diesen mit einem Tuche fest, wenn man es nicht vorzieht, die Aale aufzuhängen, und zieht nun die Haut rasch herunter. Will man sie nicht ab-

ziehen, was z. B. bei Gelee vorgezogen wird, so müssen sie tüchtig mit Sand geschauert werden.

13. Kartoffelmehl zu bereiten.

Große mehligte Kartoffeln werden zuerst geschrubt und abgewaschen, dann einzeln im Wasser abgebürstet, so daß sie ganz rein sind. Dann hat man ein großes Gefäß und eine große Reibe in Bereitschaft, nimmt die Kartoffel am Besten auf eine Gabel und reibt sie ganz auf. Ist so etwa ein Spint gerieben, so setzt man ein großes Haarsieb auf ein weites Gefäß, etwa einen Kessel, um dann die geriebenen Kartoffeln nach und nach, wenig auf ein Mal, in's Sieb zu thun. Während nun von der einen Seite Wasser darüber gegossen wird, müssen von der andern die Kartoffeln mit den Händen durch's Sieb gerieben werden, so lange bis alle mehligten Theile durchgelaufen sind, was sich sehr leicht fühlen läßt.

Ist auf solche Weise die bestimmte Quantität Kartoffeln gerieben und bearbeitet, so läßt man das mehligte Wasser eine Nacht zugedeckt stehen; 4—5 Stunden genügen auch. Die Ueberbleibsel im Siebe sind weiter nicht zu benutzen. Am folgenden Morgen gießt man das Wasser sehr vorsichtig ab und rührt das Mehl mit reinem Wasser wieder durch, worauf das Mehl sich in einigen Stunden wieder setzt. Dies Verfahren wiederholt man so lange, bis das Wasser klar bleibt und das Mehl weiß ist; dann wird das letzte Wasser abgegossen und das nasse Mehl auf saubere Tücher auf Tische gelegt, um in der Sonne zu trocknen. Ist das Mehl trocken, so reibt man es durch ein feines Haarsieb und hat nun Kartoffelmehl unter dem Sieb, während in dem Siebe Sago bleibt. — $\frac{1}{4}$ Tonne Kartoffeln giebt ungefähr 6 Pfd. Mehl.

Das Kartoffelmehl ist ein sehr zu empfehlender Artikel in der Haushaltung, indem es nicht nur als feimige Zuthat an Saucen und Suppen verwendet wird, — doch ist hierbei zu bemerken, daß es an solchen nur eben kochen darf, weil es beim förmlichen Aufkochen einen eigenthümlichen Geschmack erhält — sondern besonders auch, wenn die Eier theuer sind, im Stande ist, diese bei manchen Klößen und Pfannkuchen zu vertreten. Man kann dann statt eines Ei's ungefähr 1 Loth Kartoffelmehl nehmen.

Auch ersetzt es in der Wäsche bei ordinären Sachen die Amidam-Stärke.

Ueber das Gerstenmehl mag an diesem Orte bemerkt werden, daß es mitunter bei Mehlspeisen, z. B. Klößen und Pfannkuchen, das Weizenmehl ersetzen kann; jedoch muß man dann immer berücksichtigen, daß es bedeutend weicher ist und die Speisen daher fester angerührt werden müssen.

14. Krautbund.

Dazu nimmt man gewöhnlich Petersilie, Porree, etwas Selleriekraut, abgewaschen und in ein Netz gethan. Nachdem die Suppe wohl geschäumt ist, thut man es in dieselbe und läßt es $\frac{1}{2}$ —1 Stunde darin kochen, dann wird es ausgenommen, ausgedrückt und weggeworfen. Man hüte sich vor Hundspetersilie, die sich dadurch unterscheidet, daß die Blätter schmaler und geruchlos sind.

II. Einige Vorbereitungsanweisungen.

15. Reis abzuwaschen,

thut man ihn in kaltes Wasser, damit das Säuerliche desselben ausziehe; läßt ihn in demselben etwas stehen und gießt nun 2—3 Mal kochendes Wasser über und wäscht ihn gut ab; oder man kocht den Reis auch einmal in kochendem Wasser auf, gießt ihn auf einen Durchschlag und begießt ihn dann noch einmal mit kaltem Wasser.

16. Reismehl.

Weil man so selten im Handel das Reismehl unvermischt bekommt, thut man besser, sich eine Mühle zum Reismahlen anzuschaffen. Je nachdem man das Reismehl mehr oder minder fein wünscht, kann die Mühle gestellt werden. Vor dem Mahlen thut man gut, den Reis abzuwaschen und zu trocknen.

17. Korinthen abzuwaschen

ist schwierig. Es muß mehrmals geschehen, indem sie in einen Durchschlag gethan werden, und man diesen in warmes Wasser setzt, doch thut man gut, die Korinthen noch zuletzt auf ein Tuch zu schütten und sie, indem man sie auf demselben und mit demselben von einer Stelle zur andern schiebt, gut abzureiben und von allem Schmutze zu säubern; oder man reibt sie im Siebe mit den Händen, daß sich alle Stiele lösen und im Wasser bleiben.

18. Butter abzuwaschen

ist bei manchem Gebäck zu empfehlen. Dazu wird sie in kaltes Wasser gelegt, mit der Hand ausgedrückt und in flache Stücke geschlagen; darauf läßt man sie in Wasser stehen, bis sie gebraucht werden soll und trocknet sie dann mittelst eines Tuches, daß keine Laxe mehr darin bleibe. — Ist die Butter weich, so kann das Abwaschen auch mittelst eines Löffels geschehen.

19. Butter zu klären.

Wenn Butter zum Kochen gebracht ist, wird sie vom Feuer genommen und hingesezt, damit das Salz sinke, der Schaum wird abgenommen und die Butter so abgegossen, daß das Salz zurückbleibe. — Dies kann anderweitig benutzt werden, die Butter aber ist zum Gebrauch bereit. Soll die so geklärte Butter zum Abbacken von Kuchen gebraucht werden, so muß man das Salz besonders sorgfältig absondern. Wenn die Butter wieder zu Feuer gebracht wird, zum Backen, so muß sie sehr heiß sein. (Siehe: Schneeballen.)

20. Butterbälle anzufertigen.

Dies geschieht, indem man Butter mit Mehl zusammenknetet. Ist die Butter hierzu zu hart, so muß man sie auf dem Feuer zuvor etwas erweichen.

21. Klaret herzustellen.

Verschiedenes Fett, etwa von Suppen, oder von Pökelfleisch, auch Bratenfett oder ausgebratenes Fett wird zu Feuer gesezt und beim Kochen gut geschäumt, dann aber vorsichtig abgegossen, daß der Bodensatz zurück bleibt. — So abgeklärtes Fett nennt man Klaret und gebraucht sel-

biges oft sogar besser als Butter, zum Beispiel Fische, Fleisch u. dgl. zu braten u. s. w. Solches Fett läßt sich auch wohl reinigen, indem man es in süßer abgerahmter Milch kocht und dann so verfährt, wie eben angegeben. Nierenfett gewinnt ebenfalls bedeutend an Geschmack, wenn man es in kleine Würfel schneidet, fein hackt und dann mit wenig Milch klar kocht. So kann man es, in Krufen gethan, lange aufbewahren.

22. Mehl abzubacken.

Das bestimmte Mehl streut man in kochende Butter und Milch oder Wasser, je nachdem das Recept es sagt, tüchtig rührend, immer mit der runden Seite des Löffels gegen das Geschirr. Wenn man fürchtet, das Mehl nicht eben rühren zu können, kann auch Milch und Mehl kalt gerührt werden, die Butter hinzugethan, und so lange gerührt werden, bis der Teig losläßt. Sollte der Teig zu schnell loslassen, so thut man wohl, ihn noch backen zu lassen, bis die Butter sich meist auswendig zeigt, der Teig leichter wird und sich wieder hebt, wenn man mit dem Löffel darauf drückt. Man kann auch erst die Butter schmelzen, das Mehl hineinrühren und nach und nach die Milch hinzu geben.

23. Süßes Hefenmehl.

Dieses Mehl erleichtert die verschiedenartigsten Bäckereien bei größerer Ersparung von Zeit und Eiern, es enthält Zucker und feine Gewürze und erfordert verhältnißmäßig wenig Eier, es hat die Eigenschaft, beim Einrühren sofort einen lockeren Teig zu geben, der, in Hitze gebracht, bedeutend aufgeht. Es wird stets kalt angerührt und erfordert wenig Rühren. Will man Klöße davon machen, so muß der Teig sehr steif sein. Gebäck erfordert einen heißen Ofen.

24. Agar-Agar.

Das Product eines ostindischen Seegewächses ist in der Weise des Gelatines zu verwenden und in mancher Beziehung demselben vorzuziehen, soll sich namentlich im Verbrauch vortheilhafter erweisen. Man läßt den Agar eine Stunde in kaltem Wasser weichen, drücke ihn dann aus, zerpfücke ihn in kleine Stücke, setze ihn à Stange mit einem halben Liter Wasser auf's Feuer und lasse ihn kochen, bis er sich gänzlich aufgelöst hat, gebe ihn dann durch ein Mulltuch.

Auf jede Stange flüssig gemachten Agar-Agar rechnet man 1 Liter Fruchtsaft, Wein, Milch oder dergleichen, nebst übrigen zur Speise gehörigen Zuthaten.

25. Mehl zu bräunen.

Solches geschieht auf zweierlei Weise und zwar trocken, indem man in die heiß gewordene Bratpfanne Weizenmehl thut, wenig Hitze unter der Pfanne erhält und das Mehl beständig mittelst eines hölzernen Löffels rührt. Es muß wohl aufgepaßt werden, daß das Mehl sich nicht zu fest auf den Boden der Pfanne setze, weil es so leicht verbrennt. Sollte es dennoch geschehen, so muß das Mehl gleich ausgenommen und die Pfanne mittelst Papier gut ausgerieben werden, ehe man das Bräunen fortsetzt. Das Mehl darf nur sehr hell gebräunt werden, da es im Gebrauch dunkler wird.

Auch in Butter bräunt man Mehl, und dies gelingt leichter, nur hat jenes den Vorzug, daß Butter gespart wird. Man bräunt hierzu eine beliebige Portion Butter und rührt ein wenig Zucker, die Farbe besser herzustellen, und so viel Mehl hinein, als die Butter anfeuchten kann. Dann läßt man es bei gelinder Hitze gut rührend so lange bräunen, bis die Farbe gut ist, doch darf es nicht brennig schmecken. Beide Arten lassen sich aufbewahren.

26. Butter zu bräunen.

Die erforderliche Butter wird in einer eisernen oder Blechpfanne langsam gebraten, bis sie stille ist, d. h. das Braten nicht mehr zu hören ist, doch hüte man sich vor'm Verbrennen. Dann benutzt man sie und thut hinein, was gebraten werden soll.

27. Salz zu trocknen.

Man lege Kochsalz auf ein Papier in den Ofen. In kurzer Zeit wird das Salz hart genug getrocknet sein, um gestoßen zu werden. Dieses darf aber nicht in Metall geschehen, und sollte man nur einen Messing-Mörser haben, so lege man etwas Papier hinein und umwicke auch die Mörserkeule mit Papier, oder man rolle mittelst einer Flasche das Salz fein.

28. Zucker zu bräunen,

um solchen zur Färbung an Suppen oder Saucen zu geben. Man thut etwas Wasser in einen kleinen Topf, giebt etliche Stücke Zucker dazu und läßt diese auf Kohlen kochen, bis er dunkelbraun ist, dann kann man ihn gebrauchen.

29. Zucker klar zu kochen.

Dies geschieht, indem man ihn in Wasser taucht und auf gelindem Feuer zergehen und kochen läßt, unter gutem Schäumen, bis er klar ist.

30. Buttermilch im Winter zu gebrauchen,

ist es zweckmäßig, sie vorher aufzukochen und durch ein Sieb zu geben, um die käsigen Theile scharf durchreibend aufzulösen, weil in der Zeit die Scheidung stärker ist. Darnach kocht man sie wieder zum Gebrauche.

31. Besonderer Gebrauch der Soda.

Wenn im Sommer Bouillon ein wenig säuerlich zu werden beginnt, man sagt wohl, anfängt sich zu drehen, so kann man beim Wärmen durch Hineinwerfen von einem Stückchen Soda oder Natron den säuerlichen Geschmack vernichten, doch muß die Bouillon völlig wieder kochen.

Denselben Nutzen gewährt ein kleines Stückchen Soda in Milch geworfen, wenn diese beim Aufkochen in Gefahr ist, zu gerinnen.

Will frisches, eingemachtes oder getrocknetes Gemüse nicht recht mürbe werden, so erreicht man dies bisweilen durch ein kleines Stückchen Soda, etwa so groß wie eine Bohne oder Erbse, das während des Kochens hineingeworfen wird. Besser thut man aber noch, sie am Abend vorher mit etwas Soda in weichem Wasser einzuweichen.

32. Natrum (kohlen-saures Natron.)

Natrum wird in derselben Weise wie Soda verwandt, ganz besonders dient es aber an Speisen von einer scharfen Säure, da es diese bindet, und deshalb viel weniger Zucker zum Süßen erforderlich ist. Eine kleine Dosis genügt, etwa zu einer Portion für 10 Personen ein halber Theelöffel voll.

33. Besonderer Gebrauch von Cichorien.

Um Fleischsuppen oder Saucen eine gute Farbe zu geben, kann man sich statt des gebräunten Zuckers auch der Cichorien bedienen. Ein kleines Stück, in Wasser aufgelöst, genügt.

34. Gestbenutzung, (Hefen.)

Man kann den trockenen Gest Abends vorher in kaltes Wasser legen, um den Geschmack zu reinigen. Zum Gebrauch wird er aus dem Wasser genommen, getrocknet und mit lauwarmem Wasser oder Milch, worin etwas Zucker aufgelöst worden, ausgerührt.

Um Gest aufzubewahren, wickle man ihn in Papier und lege ihn so in trockenen Sand, oder man drücke ihn in eine Krufe und lege eine dünne Lage Zucker darüber.

Das Aufgehen von Gestteigen zu vermitteln, muß man solche in eine gelinde, aber gleichmäßige Wärme setzen, im Winter etwa an einen Ofen, oder in heißes Wasser, oder in ein Backfassen. Ist es nicht zu vermeiden, daß etwa bei einem Ofen die Wärme an einer Seite stärker ist, als an der andern, so muß man das Gefäß mit Teig oft umdrehen, damit die Wärme ja gleichmäßig bleibe.

35. Salicylsaures Natron.

Es scheint für den Haushalt eine große Bedeutung durch seine jede Fäulniß zerstörenden Eigenschaften zu bekommen. Wenn z. B. Milch eine Spur von Säure hat, genügt es, eine Kleinigkeit hinein zu thun und die Säure verschwindet; ja, damit versetzt, wird sie nicht sauer. Bier desgleichen. Eingemachte Gemüse oder Früchte bleiben schimmelfrei, ebenso Dinte. Fleisch, in solche Lösung eingetaucht, verliert den üblen Geruch. Eier sind in solcher Lösung sehr gut zu conserviren. Dieses salicylsaure Natron ist lösbar in warmem Wasser oder Spiritus, es ist im Handel namentlich im Drogen-geschäft in aufgelöstem Zustande zu bekommen und zwar 1 : 1000 Lösung. Riechendes Fleisch wird in einen Eßlöffel voll (15 gr.) dieser Lösung mit einem Liter lauwarmen Wasser vermischt, eine Stunde gelegt, dann abgewaschen.

Eier werden etwa $\frac{1}{4}$ Stunde in eine Mischung, bestehend aus 30 gr. oder 2 Eßlöffel voll dieser Lösung, verdünnt mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gelegt, getrocknet an der Luft und auf Eierbretter gestellt. Sie halten sich so vortrefflich.

Reine Milch 1 Liter mit 15 gr. gleich 1 Eßlöffel voll der genannten Lösung kommt bei gewöhnlicher Temperatur 36 Stunden später zum Gerinnen, ohne an Wohlgeschmack zu verlieren und ohne die Eigenschaft der Rahm-Absonderung zu stören.

Eingemachte Früchte zc. werden vor Gährung und Schimmelbildung bewahrt, wenn man die Gefäße mit einer Mischung von 15 gr. dieser Lösung mit 100 gr. Wasser verdünnt ausspült und oben auf ein Stück Filtrirpapier mit dieser Lösung getränkt legt.

Bei eingemachten Gemüsen ebenso.

36. Lake zu kochen.

Um eine gute Lake zu kochen, nehme man ungefähr auf eine Kanne Wasser zwei gute Handvoll Salz und koche es auf. Abgekühlt sieht man, ob die Lake gut sei, daran, daß man ein Ei auf dieselbe legt, welches, wenn sie hinreichend stark ist, darauf schwimmt.

37. Essig zu machen.

Ein Weißwein- oder Rum-Anker schüttelt man tüchtig mit Essig aus und legt, wenn man es haben kann, etwas Essighaut hinein, ferner thut man 2 Pfd. Puderzucker und 3 $\frac{1}{2}$ L. Franzbranntwein in's Anker, schüttelt es tüchtig um und füllt es am liebsten mit Regenwasser. Dann muß das Fäßchen sehr warm, etwa unter's Dach nach der Sonnenseite, oder in eine warme Stube gelegt werden. Es muß gleich ein Hähnchen hineingesteckt werden, damit das Anker nachher nicht gerührt werde. Ueber das Spundloch ist klares Zeug zu befestigen, damit die Luft in dasselbe dringen könne. Bereitet man so das Faß im März, so ist der Essig im August zu gebrauchen und das Faß im Herbst abzuzapfen.

38. Eine einfachere Sorte.

Ein Faß wird gefüllt mit 18 Liter Wasser und 1 $\frac{3}{4}$ Liter Branntwein, man thut dann noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Honig und 85 gr. gereinigten Weinstein hinzu. Das Faß wird darauf verschlossen, tüchtig umgeschüttelt und ein Vierteljahr an einen warmen Ort gelegt. Vorsichtig abgezapft ist der Essig dann zum Gebrauche fertig.

Es ist zweckmäßig, gleich ein Hähnchen einzustecken.

39. Dauernde Lake.

2 Pfd. Salz, 35 gr. Salpeter und 70 gr. Zucker werden in $3\frac{1}{2}$ Liter Wasser tüchtig gekocht und gut geschäumt. Das zu pöfelnde Fleisch wird in die heiße Lake gelegt. Eine Zunge ist in 8 Tagen brauchbar, und sie ist dann gekocht eben so schön, wie eine geräucherte, Fleisch nach vierzehn Tagen bis drei Wochen, je nach der Größe des Stückes. Ueberhaupt hat diese Lake den Vortheil, das Fleisch roth zu erhalten. Die Lake ist immer zu benutzen und kann, wenn sie Haut setzt, nur wieder aufgekocht werden.

40. Bier zu kochen.

Ein Beutel mit 10 Liter Weizenkleie und ein paar Handvoll Roggenmehl, die mit Wasser angefeuchtet sind, gefüllt. In einen kleineren Beutel thut man ein paar Handvoll Hopfen. Beide Beutel legt man in ein Kochgeschirr, das mindestens 2 Eimer Wasser fassen kann, die darüber gegossen werden; auch thut man noch 375 gr. Syrup hinzu und läßt die Brühe zugedeckt 2 Stunden kochen. Beim Beginn des Kochens muß fleißig geschäumt werden. Nach dem zweistündigen Kochen werden die Beutel ausgenommen und ausgedrückt, zu der Brühe aber giebt man, wenn sie nur noch lauwarm ist, 35 gr. Gest. Hat sie nun, hiermit zugedeckt, einige Tage gestanden, so thut man das Bier in Krufen.

41. Most oder Obstwein (Cyder.)

Man reibt Äpfel, preßt sie durch ein Tuch, thut den ausgepreßten Saft in Töpfe und legt einige Äpfel ganz gebraten in denselben zum Gähren. Hat sich nun nach einigen Tagen oben auf eine Haut gesetzt, so ist die Gährung erfolgt, die Haut wird abgenommen und der nun klare Most in Flaschen gegossen, die gut zugekorkt werden müssen und an einem kühlen Ort aufzubewahren sind. Natürlich wird der Most in dem Grade vorzüglicher, als eine bessere Sorte Äpfel gewählt wird. Von Gravensteiner Äpfeln ist der Most dem Champagner ähnlich.

Der Most von ordinären Äpfeln wird sauer und läßt sich als Essig verwenden, besonders wenn einige süße Äpfel hinzugethan werden.

42. Essig von Obst.

Etwa 40 L. Äpfel, Birnen oder unreife Trauben, von Blüthen und Stengel befreit, — faule Stellen sorgfältig ausgeschnitten, — werden zu einem Brei gestoßen, und diesen thut man in eine Tonne, die nach unten mit einem Spundloche versehen ist. Nachdem etwa 35 Liter gekochtes Wasser auf die gestoßenen Früchte gegossen worden, läßt man sie gut zugedeckt etwa 6 Tage an einem warmen Orte stehen, bis die Gährung eintritt. Dann ist die Masse durch ein Tuch zu wringen, und thut man die Flüssigkeit wieder in die gereinigte Tonne. Zu derselben thut man nun noch etwa 1 Pfd. in starkem Weinessig geweichtes Schwarzbrot und $\frac{1}{2}$ Pfd. aufgelösten, getrockneten Gest.

Mit einem Tuche zugebunden, auf welches etwas Heu gelegt ist, und worüber abermals ein Tuch zu binden ist, läßt man die Tonne 6 Wochen an einem warmen Orte stehen. Nach dieser Zeit kann der Essig, doch ohne die Tonne zu rühren, abgezapft werden. Ein Hahn muß zu dem Zwecke schon zu Anfang hineingesteckt worden sein.

43. Hausenblasen aufzulösen.

Die Hausenblasen werden mit einem Messerstiel oder einer Mörserkeule ganz platt geklopft und dann klein gepflückt, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, aufgekocht und dann zugedeckt zum Kaltwerden hingesezt. Zum Gebrauch gießt man die so aufgelösten Hausenblasen durch ein Sieb, damit die kleinen Fasern zurück bleiben. Die Flüssigkeit ist beim Recept in Anschlag zu bringen.

44. Getrocknetes Obst

als Fliederbeeren, Bickbeeren, Sagebutten und Pflaumen thut man wohl, am Abend vor dem Gebrauch tüchtig abzuwaschen, und dann mit so viel Wasser und Zucker, als zum Kochen verwendet werden soll, einzuweichen, jedoch wird kein Zucker hinzugefügt, wenn das Obst durch ein Sieb gerieben werden soll.

45. Gefrorene Sachen vom Eise zu befreien.

Kartoffeln, Wurzeln, Rüben, Kohl, Fische oder andere gefrorene Sachen werfe man nur am Abend vor dem Gebrauch in kaltes Wasser und setze es an einen Ort, der

frei vom Froste ist, so wird am folgenden Morgen alles Eis ausgezogen sein und rund um sitzen.

Gefrorene Kartoffeln lassen sich zu Kartoffelmehl benutzen.

46. Blanchiren

nennt man die Weise, nach der Kalb- oder Lammfleisch mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und bis zum Kochen gebracht wird. Nach gehörigem Schäumen legt man es zum Abkühlen in kaltes Wasser. Das Fleisch gewinnt an Weiße dadurch und wird dann beliebig verwandt.

47. Legiren

nennt man die Verwendung einiger Eidotter an Suppen oder Saucen. Zu dem Ende schlägt man Eidotter mit wenig kaltem Wasser, und giebt entweder die kochende Suppe darauf, oder man nimmt die Suppe vom Feuer, thut ein wenig davon auf die Eier und giebt sie dann in dieselbe und rührt sie auf dem Feuer bis eben zum Kochen. Dann muß sie abgenommen werden, da leicht Gerinnen eintritt.

48. Eier zum Schaume zu schlagen.

Um gehörig steifen Eierschaum zu erhalten, muß man frische Eier nehmen und diese entweder in einem Topfe, oder auf einer Schüssel mit einem Span, einer Ruthe oder einer doppelten Gabel, am liebsten in Zugluft, schlagen, bis der Schaum steht, dann muß er aber sofort angewendet werden, darf nicht lange stehn.

49. Hirschhornsalz (Flüchtiger Salmiak.)

Man verwendet es an Kuchen, um ein stärkeres Aufgehen zu erzielen.

2—3 gr. genügen für einen gewöhnlichen Kuchen. Man mischt es zuletzt zum Eierschaum, oder giebt es zugleich mit demselben, in sehr wenig Wasser aufgelöst, in den Teig.

50. Kuchen etc. mit Ei zu bestreichen.

Hiezu nimmt man ein oder einige ganze Eier, schlägt sie mit ein wenig kaltem Wasser, und nimmt dann das Bestreichen vor.

51. Rahmschaum zu machen.

Nicht zu frischer, dicker (roher) Rahm wird vermittelst einer Ruthe in einem tiefen, geräumigen Gefäße geschlagen,

nachdem er vorher genügend gesüßt worden, auch beliebig mit dem Zucker etwas Vanille daran gegeben ist.

Man pflegt, wenn der Rahm gut ist, in kurzer Zeit Schaum zu erhalten. Der steife Schaum wird immer oben abgenommen und der Rest wieder geschlagen, bis Alles Schaum ist. Im Sommer thut man wohl, den Rahm im Keller zu schlagen, oder das Gefäß in kaltes Wasser zu setzen, weil der Schaum sonst nicht so leicht steif wird.

52. Zucker zum Glasiren.

Ein Eiweiß wird mit 70 gr. sehr fein geriebenem und gesiebttem Zucker zu Schaum geschlagen. Man kann den Saft von einer Citrone und etwas Rosenwasser hinzuthun. Die Masse muß wie ein weicher Brei sein, um den Kuchen damit bestreichen zu können, wenn solches geschehen, setzt man den Kuchen in einen wenig warmen Ofen, doch kann der Kuchen auch zuvor aufgeputzt werden mit buntem Zucker oder eingemachten Sachen.

Oder man nehme zur Glasur $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker und vermische ihn mit dem Saft von einer Citrone und 1 Löffel voll Rosenwasser, und rühre dies so lange, bis der Guß glänzend ist.

Oder man rühre $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker in anderthalb Eiweiß und etwas Citronensaft glänzend, so daß beim Aufheben mit dem Löffel der Guß in Zapfen hängen bleibt. Er ist in beliebiger Weise zur Verzierung von Torten zu verwenden.

53. Das Färben der Glasur zur Verzierung.

Roth färbt man sie durch Saft von rohen, geriebenen und durch ein loses Tuch gedrückten Rothen Beeren; — braun durch aufgelöste Chokolade; — grün durch Spinatsaft; — blau durch ausgepreßten Veilchensaft; — gelb durch Safran in Orangenwasser aufgelöst.

54. Vanille.

Dies beliebte Gewürz kommt von sehr verschiedener Güte in den Handel, da nur zu oft schon benutzte Vanille verkauft wird, und daher verhältnißmäßig billig zu haben ist. Die gebrauchte Vanille ist daran zu erkennen, daß sie mehr glatt ist, während die echte rauh ist und einen sehr starken Geruch

hat. Die Anwendung der Vanille ist eine verschiedene, man stößt sie fein und verwendet sie unmittelbar, oder bindet sie in feinen Mull. Soll die Vanille aber doppelt gebraucht werden, so schneide man sie in Stücke, koche diese in Milch und sondere sie zu nochmaligem Gebrauch aus.

Alle Vanille muß in Bleipapier aufbewahrt, oder in einem Glase verschlossen gehalten werden.

55. Mandeln.

Mandeln werden in heißem Wasser abgebrüht, so daß die braune Schale sich löst und abgezogen wird, während die Mandeln, in kaltes Wasser gelegt, auf einem Durchschlag zum Trocknen gebracht werden. Man kann sie auch mit einem Tuch trocknen. Zum Gebrauch ist eine Mandelreibe sehr angenehm, wer aber diese nicht hat, ist genöthigt die Mandeln zu stoßen, nur darf es nicht trocken geschehen, und müssen die Mandeln im Mörser mit etwas Wasser, Cognac oder dergl. angefeuchtet werden. In einem messingenen Mörser darf man sie nicht stehen lassen.

56. Kastanien zu kochen.

Man schneidet bei denselben ein Kreuz in die Schale und kocht die Kastanien in Wasser, bis sie sich abziehen lassen; dies geschieht warm. In einem Kaffeebrenner kann man sie auch auf nicht zu raschem Feuer rösten, nur müssen sie dann beständig gerührt werden. Wenn die Schale sich öffnet, zieht man sie ab und verwendet sie, oder man servirt sie mit der Schale in einer bedeckten Schüssel und ißt sie mit kalter Butter, wie Pellkartoffeln. Man kann die Kastanien auch in einer Tortenpfanne braten, indem man den Boden derselben mit Salz bedeckt und die Kastanien hineinlegt, die dann bei gehöriger Hitze, unten und oben, bald fertig sind.

Will man sie zu Saucen oder Ragout gebrauchen, so kann man die von der Schale befreiten Kastanien in Bouillon gar kochen. Zu Langkohl (grünem Kohl) ißt man sie in Butter und Zucker gebraten.

57. Spargel zu bereiten.

Nachdem die dünne Haut der Spargel sehr vorsichtig abgeschabt ist, werden diese entweder als Zugemüse benutzt (siehe Spargel) oder sie werden in Suppen, Saucen u. dgl.

verwendet. Zu diesem Zweck bricht man sie in drei gleiche Theile, wobei zu beachten ist, daß End- und Mittelstücke eine volle Stunde kochen müssen, während die Köpfe in einer halben Stunde gar werden, also später einzuthun sind. Der Abfall der Spargel läßt sich noch an Bouillon verwenden.

58. Bouillon-Kuchen zu kochen.

Man schneidet und zerhackt ein ganzes nüchternes Kalb namentlich die Füße mitbenutzend, wässert es gut aus und giebt dann so viel Wasser, wie zur Suppe nöthig, darauf. Nachdem es mehrere Stunden gekocht hat, und wenigstens zur Hälfte verkocht ist, giebt man die Bouillon durch ein feines Sieb auf Suppenteller oder flache Salatièren. Ist die Masse kalt und steif geworden, zieht man ein Bändchen durch und hängt sie zum Nachtrocknen in der Sonne oder an einem warmen Ort auf. Salz und Kräuter darf man nicht an die Suppe geben.

59. Soja zu kochen.

Man nimmt das Inwendige von 15 großen reifen Gurken, Salz, 2 zerschnittene große Zwiebeln, etwas Dill, etwas Muscatnuß, und läßt es zusammen 4 Stunden stehn, darnach kocht man es tüchtig auf und siebt es, giebt dann etwas Nelken, spanischen Pfeffer, weißen Pfeffer, gelben Senf und einige Lorbeerblätter daran, kocht noch einmal und siebt darnach wieder. Nun läßt man etwa 28 gr. Puderzucker stark bräunen, giebt ein Glas Cognac und etwas Essig darauf, dann die obige Brühe dazu. Abgekühlt in Flaschen gethan und diese versiegelt.

60. Eine andere Art.

Man kann die Soja auch aus Abfall von getrockneten, frischen oder eingemachten Champignons bereiten. Dazu kann man den Bedarf an Champignons nach und nach sammeln, indem man den jedesmaligen Borrath etwas salzt. Endlich wird Alles aufgekocht mit etwas Wein, starker Bouillon, Sellerie, Porree, Thymian, Schalotten, Dragon, einigen Nelken und Pfeffer. Nach einstündigem Kochen läßt man die Soja durch einen Flanellbeutel laufen und verwahrt sie in Flaschen, zur Verwendung an Saucen.

61. Dragon-Essig.

Eine Flasche wird halb gefüllt mit Dragonblättern und guter Essig darauf gegossen. Gut zugekorkt ist der Essig nach einigen Tagen zum Gebrauch fertig. Man verwendet' ihn besonders an Kartoffel- oder Häringsalat oder dgl.

62. Gelbe Zwieback.

In den meisten Städten kann man die so genannten gelben Zwieback kaufen, die bei mancherlei Speisen gestoßen sehr zweckmäßig verwendet werden; z. B. Fische, Coteletts, Fricadellen oder dgl. vor dem Braten darin umzumenden. Das Ansehen der so gebratenen Sachen wird bedeutend erhöht im Vergleich mit solchen, die in gewöhnlichen gestoßenen Zwieback umgekehrt werden.

63. Citronen.

Man thut gut, die Citronen vor dem Gebrauch abzuwaschen, dann müssen sie sehr dünn geschält werden, so daß kein Weißes mitkommt. Wenn die Schale nicht gleich gebraucht wird, kann man sie mit feinem Zucker in einer Krufe einmachen, so daß oben auf nur Zucker ist. Zugebunden mit Papier hält sie sich so recht lange. Will man die Schale gleich an Gebäck verwenden, so reibe man sie auf einer feinen Reibe, oder besser auf einem Stück Zucker ab, welches dann gestoßen an den Teig gegeben wird.

Dasselbe ist zu berücksichtigen bei Apfelsinen oder Pomeranzenschale.

Statt des Saftes der Citronen läßt sich namentlich an Getränken oxydirte Citronensäure verwenden. Sie ist leicht lösbar im Wasser, und auf der Apotheke auch wohl bei einem Droguisten, zu bekommen, ebenso Citronenöl statt Citronenschale an Gebäck zu verwenden.

64. Getrocknete Morcheln, Trüffeln u. Champignons für den Gebrauch zuzubereiten.

Die trockenen Morcheln werden gut gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht. Darnach läßt man sie abblecken, schneidet sie in kleine Stücke, läßt sie nochmals aufkochen, wasche sie darnach noch tüchtig, da sie so sehr erdig sind und verwendet sie dann.

Bei Trüffeln schabt man das Braune ab und behandelt sie sonst, wie Morcheln.

Champignons schneidet man, nachdem sie vorher eingeweicht sind, in Stücke und benutzt sie dann.

65. Frische Champignons.

Man findet sie sehr häufig auf Aekern, Wiesen und Rasenplätzen. Ihre Höhe beträgt 6—8 cm., sie sind erst kugelig, dann gewölbt und werden endlich flach; ihre Farbe ist weiß, gelblich oder grau-bräunlich, die Oberfläche ist schuppig oder glatt, stets trocken. Die unteren Blättchen, Lamellen, sind weiß, dann röthlich, endlich schwarzbraun, kaum bis zum Stiele reichend. Dieser ist nicht hohl, mit weißem Hautringe in der Mitte. Ehe sie gebraucht werden, ist jedoch die Haut abzuziehen, und sind die Lamellen fortzunehmen. Abgewaschen schneidet man sie in Stücke und kocht sie mit etwas Butter und Wasser gar.

66. Marinade.

Um Fische zu mariniren nehme man guten Essig, einige Citronenscheiben, Lorbeerblätter, beliebig Schalotten, weißen oder schwarzen Pfeffer und koche Alles mit einander auf. Wenn die Sauce kalt geworden, werden die Fische hineingelegt und sind schon am folgenden Tage zu verwenden. Eine ähnliche Marinade nimmt man um Fleisch hinein zu legen, nur können noch einige Kräuter hinzugethan werden, z. B. Dragon, Majoran und dgl.

67. Fleischextract.

Der Fleischextract, wie man ihn jetzt an allen Orten in Krufen von verschiedener Größe kauft, ist im Haushalt ein beliebtes Mittel geworden, nicht nur Bouillon und Saucen zu kräftigen, sondern er wird auch allein zur Bereitung von Bouillon benutzt. Man löst zu dem Zwecke 1 Theelöffel voll Extract etwa in einem Quartier kochendem Wasser auf, giebt eben so viel Butter wie Fleischextract hinzu und salzt gut.

68. Milchfleisch (Schweser)

wird zubereitet für den Gebrauch, indem man es mit warmem Wasser wiederholt abwäscht und die Haut abzieht.

69. Krebsbutter.

Nachdem die Krebschalen abgelöst sind, werden sie mit Butter gestoßen, darnach auf's Feuer gesetzt und gerührt bis zum Rothwerden und Aufgehen. Es wird dann noch etwas Wasser oder Bouillon darauf gegossen und nachdem es gekocht hat, durch ein Sieb gegeben. Kalt geworden, nimmt man die Butter und verwendet die zurückbleibende Flüssigkeit anderweitig.

70. Sardellenbutter.

Nachdem die Sardellen abgewaschen und von den Gräten gelöst sind, werden sie mit Butter fein gehackt, (gleich viel von beiden Theilen) dann streicht man es durch ein feines Sieb und hackt den Rest wieder bis Alles durchgerührt ist. Man verwendet die Sardellenbutter zu Butterbrot oder auch zu Saucen und dergl.

71. Gesalzene Häringe zuzurichten.

Die Häringe werden einige Stunden vor dem Gebrauche in kaltes Wasser oder besser abgerahmte Milch gelegt, alsdann durchschneidet man auf einem Küchenbrett die Haut mit einem scharfen Messer, indem man die blaue Haut des Rückens ungefähr einen Fingerbreit stehen läßt, und zieht die durch den Schnitt gelöste Haut des Bauches ab, (oder man zieht den Haring auch ganz ab.) Dann wird ein schmaler Streifen vom Bauche abgeschnitten um den Haring auszunehmen; Krogen und Milch lassen sich verwenden.

Nachdem man den Haring in schräge Stücke geschnitten, ordnet man diese auf der Schüssel so, daß der Fisch wieder ganz dargestellt wird.

72. Wie man mit dem Eise verfährt, wenn man Gefrorenes haben will.

Will man im Sommer Gefrorenes machen, so muß es an einem kühlen Orte geschehen, sonst schmilzt das Eis. Letzteres wird schnell klein geklopft, von demselben etwas in einen Eimer gelegt und mit grobem Salze bestreut, dann die Eisbüchse mit Inhalt zum Frieren gut zugedeckt, und der Deckel mit Eis belegt, stark mit Salz bestreut, darauf gesetzt und gestoßenes Eis rund um die Büchse gelegt, fest angedrückt und reichlich Salz dazu, wechselnd bis in gleicher

Höhe mit der Büchse. Hat das zum Frieren bestimmte nun eine Zeitlang gestanden, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde, während des man die Büchse einige Mal am Griff umdreht ohne sie zu heben, so wird der Deckel vorsichtig abgenommen und mit einem Eislöffel oder einem glatten Holzspan die Masse tüchtig durchgerührt, sowohl von der Seite, als vom Boden. Während des muß die Büchse aber beständig rund umgedreht werden, man hüte sich aber, daß kein Eis hineinfalle. Ist das Gefrorene so gerührt, muß die Büchse wieder sorgfältig eingepackt werden und noch $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann wiederholt sich das gut Durchrühren, wobei die Büchse stetig bewegt wird, bis dann die Masse, wie Salbe ist. Eifig darf das Gefrorene nicht werden, wenn es zu rasch friert, muß man lieber etwas Wasser auf das Eis gießen. Man deckt den Eimer mit einem Tuch zu, bis das Eis ausgenommen wird.

Kommt Wasser in den Eimer, gießt man es ab und packt die Büchse wieder zu, hat man aber einen zum Eismachen besonders eingerichteten, unten mit einem Loche versehenen Eimer, ist man des Umpackens überhoben, das Wasser fließt dann durch die Oeffnung ab. Ist das zum Frieren bestimmte hinreichend consistent, setzt man die Büchse bis zum Anrichten wieder in das Eis. Soll es angerichtet werden, so ist es schön, wenn man es in eine andere Form giebt. Diese muß aber mit Wasser angefeuchtet werden und in Eis gepackt bis zum Auftragen stehen. Will man das Gefrorene in Gläsern zu Tisch bringen, oder in Tassen, läßt man es bis zum Anrichten in der von Eis und Salz umgebenen Büchse stehen.

Soll das Eis zu Tisch gegeben werden, schlägt man ein heißes Tuch um die Büchse oder Form, und kehrt dieselbe um in das dazu bestimmte Gefäß.

73. Meerrettig

hat im Sommer keine Schärfe, doch kann man ihn im Winter trocknen, stoßen und als Pulver für den Sommer zum Gebrauch aufbewahren.

74. Syrup

wird oft verfälscht und erhält einen stärkeartigen Beisatz, wodurch er ein helleres Ansehen erhält. Man thut daher wohl den dünneren, dunkleren Syrup zu kaufen, wenn er auch etwas theurer ist, weil er mehr süßt.

III. Das Aufbewahren.

75. Rindfleisch.

In den wärmeren Sommermonaten ist es von besonderer Bedeutung für den Haushalt, Mittel zu finden, um das Fleisch länger frisch zu erhalten. Zunächst nimmt man natürlich seine Zuflucht zu dem Keller, und man freut sich, wenn derselbe recht kühl ist, sicherere Bürgschaft bietet aber jedenfalls ein Eiskeller oder Eisschrank. Soll das Fleisch zum Kochen verwandt werden, so thut eine leichte, süße Lase auch gute Dienste. Will ein Braten sich nicht gut halten, so brät man ihn kurz, läßt ihn abkühlen, und schmilzt ihn ganz in Fett ein. Auch ist es zweckmäßig Fleisch einige Tage in Milch zu legen, in Essig ist dagegen während der heißen Zeit nicht zu rathen. In der kälteren Jahreszeit ist es sehr zu empfehlen, das Fleisch nach der Nordseite aus einem Fenster des oberen Stockes an der Mauer aufzuhängen, es kann in der Weise bei Frostwetter 14 Tage frisch gehalten werden und gewinnt sehr an Zartheit.

76. Kalbfleisch

conservirt man in ähnlicher Weise wie Rindfleisch, doch kann man es sowohl in süße Milch, wie auch in Buttermilch legen.

Sollte es vorkommen, daß das Fleisch fleberig geworden, überhaupt gelitten hat, so wasche man es oft und schnell mit kaltem Wasser, bis solches klar bleibt, dann trockne man es mit einem Tuche und thue es sogleich in gebräunte Butter oder Fett zum Aufbraten, mit Salz bestreut, gefehrt und eine halbe Stunde rasch gebraten, oder man brate es gleich mürbe, 1 1/2 bis 2 Stunden. Lange im Wasser liegen, schadet dem Fleische.

77. Geflügel.

Auch für Geflügel empfiehlt sie dieselbe Aufbewahrungsweise, nur legt man es nicht in Milch.

Besonders zu beachten ist, daß es nicht lange hängen darf, bevor es ausgenommen worden ist.

Das sogenannte Abbrühen mit heißem Wasser ist keine gute Weise und thut man sehr wohl, abgeschlachtetes Geflügel gleich warm zu rupfen, da dann nicht nur die Federn zu benutzen sind, sondern auch das Fleisch wohlschmeckender bleibt.

78. Fische

sind entschieden frisch geschlachtet am wohlschmeckendsten, dennoch ist es thunlich, sie einen Tag aufzubewahren, indem man sie ausnimmt, in ein Tuch wickelt, auf Steine im Keller legt. Seefische können gesalzen in hartem Wasser lange liegen.

Vor dem Gebrauch müssen sie kurze Zeit im Wasser liegen. Man kann sie auch mit Salz bestreuen und einen Tag aufbewahren, so wohlschmeckend sind sie dann aber nicht mehr, als frisch gebraucht.

79. Schinken

steckt man im Sommer am besten in Beutel von dünnem Zeuge und legt sie in Windöfen, da bleiben sie frisch und sind vor Fliegen gesichert, oder man hängt sie in den Schornstein, oder überhaupt in Zugluft an einen kühlem Ort.

80. Eier.

Die geeignetste Zeit zum Aufbewahren derselben ist April oder Ende August und September. Man legt sie in trockenen Kalk und zwar so, daß sie einander nicht unmittelbar berühren, mit der Spitze nach unten, eine Lage Kalk über jede Reihe. — Anstatt Kalk kann man auch Häckerling, Buchweizenkaff, Salz oder Buchenasche nehmen, doch darf man sie dann erst im Herbst einlegen. Die Hauptsache ist, daß das Behältniß an einem kühlen Orte aufbewahrt wird. Das Aufbewahren in Kalkwasser geht auch sehr gut, nur muß dieses nicht zu stark sein, auch muß häufig Wasser nachgegossen werden. Es geschieht, indem man etwas Kalk in Wasser auflöst und die Eier mit der Spitze nach unten einlegt. Dies kann schon im Frühjahr geschehen. Nicht jeder Kalk ist tauglich dazu, z. B. der Segeberger nicht, wohl aber der Gothländische Kalk. Die einfachste Weise, die Eier aufzubewahren, ist allerdings ein Eierbrett, aber weniger sicher.

Neuerdings hat man auch mit Erfolg versucht, Eier in Wasser mit Auflösung von Salicylsäure aufzubewahren.

Eine Auflösung von Kochsalz ist ebenfalls als Mittel zur Conservirung zu empfehlen.

81. Käse.

Schweizer- und holländische Käse bewahrt man am besten auf, indem man sie in einen irdenen Topf legt und vermittelst eines Gefäßes dicht verschließt, in welchem beständig frisches Wasser gehalten werden muß. So thue man auch mit Eidamer Käse. Limburger und grüner Käse sind wohl verschlossen in einem irdenen Gefäße oder unter einer Käseglocke aufzubewahren. Marischkäse wird gut davon, wenn man ihn in ein mit Rum angefeuchtetes Tuch schlägt, doch so, das keine Fliegen dazu kommen können; man kann ihn auch mitunter mit Rum begießen und ebenfalls in einem verschlossenen irdenen Topfe aufbewahren.

Mit Ausnahme von grünem Käse lassen alle übrigen Käsearten sich auch sehr gut in einem mit Salzwasser angefeuchteten Tuche aufbewahren.

82. Aepfel

halten sich am besten einzeln in Papier gewickelt, der Reihe nach auf Borde gelegt, jedoch verwahrt man sie auch gut auf Stroh ausgebreitet, oder man läßt sie in Körben stehen. Jedenfalls müssen sie aber, wenn sie nicht in Papier gewickelt sind, wöchentlich einmal nachgesehen werden, um solche, die angefaulte Stellen haben, zu entfernen. Vor Frost sind sie zu schützen, dürfen auch nicht zu feucht liegen. Aepfel, sowie Citronen und Apfelsinen bewahrt man auch einzeln in Papier gewickelt in trockenem Sande, durch handbreite Schichten desselben von einander getrennt.

83. Eingemachte Sachen

verwahrt man im Sommer am besten in Windöfen, im Winter dagegen an einem vor Frost geschützten trockenen Orte, etwa in der Speisekammer, auch wohl oben auf Kleiderschränken, auf der Hausdiele, wenn diese nicht zu kalt ist. In einem trockenen Keller halten sie sich auch sehr gut, nur feuchte Orte erzeugen leicht Schimmel.

84. Del.

Um Del frisch zu halten, thue man ein wenig Salz hinein und schüttele es mit einander tüchtig um.

85. Kuchen und Brod

werden besonders gut in Blechdosen aufbewahrt, doch geht es auch in zugedeckten steinernen Terrinen, nur darf man nicht hart und weich Gebackenes zusammen legen, weil sonst das harte weich wird.

86. Citronenschale,

dünn geschält, mit Puderzucker vermischt, und fest in eine Tasse oder Krufe gedrückt, hält sich gut.

Ebenso läßt sich Apfelsinenschale conserviren.

87. Gewürze,

z. B. Kaneel, Kardamom, Nelken, Nelkenpfeffer, schwarzer Pfeffer, Muskatblüthe, Ingwer re., die häufig gestoßen gebraucht werden, thut man wohl in größeren Quantitäten zu trocknen, sie zu stoßen und dann in wohlverschlossenen Gläschen aufzubewahren. Man kauft sie auch gemahlen, doch ist dabei zu bedenken, daß dazu schlechtes Gewürz genommen werden kann, daher ist es auch nur in soliden Handlungen zu riskiren. Ihren Platz haben diese dann am besten im Gewürzschrank.

88. Apfelsinenschale

trocknet man, um sie an Speisen zu gebrauchen, indem man die weiße Haut ausschneidet und die dünne gelbe Schale entweder in Sonnen- oder Ofenhitze zum Trocknen legt.

IV. Das Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gemüse.

A. Einmachen der Früchte.

Vorerinnerungen.

Die zum Einmachen bestimmten Früchte müssen trocken sein und wohl verlesen, und die dafür bestimmten Gefäße oder Flaschen gut geschwefelt werden. Das geschieht, indem man Schwefeldämpfe hinein ziehen läßt. Weil Schwefel-

hölzer schwierig zu bekommen sind, so kann man sich solche selbst machen, indem kleine feine hölzerne Stäbchen in geschmolzenen Schwefel getaucht werden, oder man nehme statt der Holzstäbchen dicke Fäden oder schmale Streifen Leinen. Zum Gebrauch werden diese angezündet in die Flaschen gehalten, indem man die Oeffnung mit der Hand schließt. Ist die Flasche mit Schwefeldampf gefüllt, so setzt man einen Kork darauf, bis die Früchte oder Säfte hineingethan werden. Dann werden die Flaschen gut verkorkt und verharzt, d. h. die Korken werden in geschmolzenes Harz getaucht und rasch darin umgekehrt, damit sie ringsum am Rande der Flasche verschlossen sind, oder sie werden mit Flaschenlack versichert. Zieht man vor, nicht zu schwefeln, so kann man die gut gespülten und getrockneten Flaschen, besonders auch Krufen mit Franzbranntwein ausspülen. So eingemachte Sachen müssen an einem kühlen trockenen Ort aufbewahrt werden. Im Sommer eignen sich sehr gut Windöfen dazu, im Winter sind sie vor Frost zu hüten, doch dürfen sie auch nicht zu warm stehen. Verharzte Flaschen lassen sich auch durch Eingraben in die Erde gut erhalten, ist aber schwierig und weniger zu empfehlen.

Die Krufen für Gelee oder Früchte werden, nachdem diese darin abgekühlt sind, mit weißem Papier, nach der Größe der Oberfläche ausgeschnitten und, mit Rum oder Franzbranntwein angefeuchtet, bedeckt, zur größeren Sicherheit kann man auch noch geschmolzenes Pech über dies Papier gießen, nur darf letzteres nicht geschehen, wenn die Oeffnung der Krufe sich nach oben verengt, weil in diesem Falle die Scheibe des gehärteten Pechs nicht gut auszunehmen ist. Auch durch geschmolzenes Ochsen- oder Hammelfett läßt sich die Oberfläche bedecken, nachdem genanntes Papier untergelegt worden, damit sich nicht der Geschmack des Fettes mittheile. Auf Säfte, in Flaschen aufbewahrt, gießt man ein wenig Del, Rum oder Franzbranntwein, oder man steckt in Franzbranntwein getauchte Watte hinein. Sonst verfährt man, wie eben gesagt. Verschließen kann man die Krufen, indem man eine angefeuchtete Schweins- oder Ochsenblase oder auch nur Papier darüber bindet. Das Schäumen muß bei allen in Zucker gekochten Sachen beachtet werden. Der Zucker zum Einmachen wird geklärt. Es ist gerathen, die eingemachten Sachen im Laufe des Herbstes und Winters mitunter nach-

zusehen und das getränkte Papier zu erneuen, falls sich Schimmel zeigt. Bei Früchten, in Essig gekocht, kann dieser, wenn nöthig, wieder aufgekocht werden.

Jede Kruke oder Flasche ist mit einer Etiquette zu versehen, auf welcher Inhalt und Jahr zu bemerken sind.

89. Johannisbeerensaft.

Dieser läßt sich sehr wohl sauer einmachen und zwar thut man am Besten, die Johannisbeeren abzustreifen und sie dann in einem irdenen, am Liebsten sogenannten Bremer Gefäße aufzukochen und dann durch ein Sieb abtröpfeln zu lassen. Der Rest läßt sich noch gut zu rother Grütze verwenden. So abgetröpfelt wird der Saft klarer, als durch ein Tuch gewrungen; sonst kann man das auch thun. Den so gewonnenen Saft läßt man stehen, bis sich Bodensatz gebildet hat und klärt ihn dann in Flaschen ab. Auch der etwaige Bodensatz läßt sich in Flaschen aufbewahren, doch hält er sich nicht so lange. Die Flaschen werden zugekorkt, nachdem etwas Rum darauf gegossen ist und dann verharzt.

Man kann auch den Saft noch einmal aufkochen und gleich in die Flaschen gießen, die natürlich allmählig erwärmt werden müssen, damit sie nicht springen. Man korkt sie dann gleich zu und verharzt sie. Oder man kocht den Saft süß ein und nimmt auf 3 Pfd. Saft 1 Pfd. Zucker, läßt beides $\frac{1}{4}$ Stunde mit einander kochen und schäumt gut. Abgekühlt wird der Saft in Flaschen gethan wie oben.

Dieser Saft wird als Zuthat zu verschiedenen Frucht-suppen gebraucht; auch thut man davon allein an Suppen und Saucen.

Es ist zweckmäßig, den Johannisbeerensaft in kleinen Flaschen und Gläser aufzubewahren, da, einmal davon gebraucht, derselbe sich nicht so gut hält.

90. Johannisbeerengelee.

Derselbe wird von oben beschriebenenem Saft gekocht, und zwar rechnet man 1 Pfd. guten Zucker auf 1 Pfd. Saft. (Es geht auch mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, doch muß der Gelee dann etwas länger kochen.) Saft und Zucker werden mit einander gekocht, gut geschäumt. Man rechnet zum Klarwerden $\frac{1}{4}$ Stunde Kochen. Man kann auch halb weißen und halb

rothen Saft nehmen. Die Gelee wird warm in die Gefäße gethan.

91. Himbeerengelee.

Man nimmt 1 Pfd. Zucker und kocht ihn mit 1 Pfd. Himbeersaft, der gewonnen wird, indem man Himbeeren aufkocht und auswringt oder durch ein Sieb träufeln läßt, so gießt man diesen über den Zucker, kocht und schäumt ihn, wie bei der Johannisbeerengelee.

Man kann auch halb Himbeeren- und halb Johannisbeerensaft nehmen, da Himbeerengelee allein nicht steht, jedenfalls etwas länger kochen muß.

92. Kirschen

macht man ganz in ausgeschwefelten Flaschen ein und nimmt hierzu, wie überhaupt zum Einmachen, Weinkirschen. (Glas- kirschen lassen sich auch dazu verwenden.) Diese trocknet man einzeln gut ab, steckt sie in Flaschen, stößt diese fleißig nieder, damit die Kirschen möglichst fest liegen, hüte sich aber vor Quetschen derselben. Man kann sie auch mit Zucker einkochen und nimmt auf 1 Pfd. Kirschen 125 gr. Zucker. Beliebig werden die Kirschen ausgesteint oder ganz genommen. Oder man kocht die Kirschen in wenig Wasser sehr mürbe, etwa auf 1 Pfd. Kirschen eine Tasse Wasser, gießt den so ausgekochten Saft durch ein feines Sieb und benutzt denselben. Die nachbleibenden Kirschen sind noch zu verwenden zu Suppen u. dergl. Die gefüllten Flaschen werden zugeforßt und geharzt. Oder man folgt der etwas veralteten, aber nicht zu verachtenden Weise, forßt die Flaschen nicht zu, packt sie in einen Kessel in Heu, füllt denselben mit Wasser und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, darnach geforßt und verharzt.

93. Kirschen in Essig.

Die Stengel der Kirschen werden abgeputzt und bleiben ungefähr 2—3 Cm. (1 Zoll) lang stehen, das Uebrige schneidet man weg. Dann trocknet man die Kirschen sorgfältig ab und giebt sie mit Nelken und Kaneel in das dazu bestimmte Gefäß. Hierauf nehme man zu 2 Pfd. Kirschen 1 Pfd. Zucker und koche diesen mit $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, welcher dann heiß über die Kirschen gegossen wird. Darauf koche man Essig und Kirschen eben mit einander auf, doch

so, daß diese nicht springen. Sind die Kirschen abgekühlt, so kocht man den Essig noch einmal auf und giebt ihn über die Kirschen. Dann abgekühlt, können sie zugebunden werden.

94. Kirschfleisch.

Die ausgesteinten Kirschen werden in Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, man rechnet auf 1 Pfd. Kirschen 375 gr. Zucker. Einige Kirschsteine schlägt man auf und giebt die Kerne dazu. Der zu reichliche Saft kann abgegossen und in Flaschen gethan werden, während das Kirschfleisch in Krufen aufbewahrt wird. (s. Vorerinnerung.) Oder man läßt den Saft, nachdem die Kirschen ausgenommen sind, noch länger, etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und giebt ihn über dieselben.

95. Aepfelgelee.

Man schneidet verschiedene reife und unreife Sorten Aepfel, ungeschält, aber gut abgewischt, nachdem Blume und Stengel abgeschnitten sind, in 8 Theile und füllt einen geeigneten Topf damit; dann bedeckt man sie mit Wasser und kocht sie, zugedeckt, mürbe. So läßt man sie auch zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen und giebt dann die ganze Masse in ein Tuch, das man etwa in einem Stuhle festbindet, aus welchem man das Polster genommen hat. Unter dieses Tuch ist natürlich ein Gefäß gesetzt, um den Saft aufzufangen, oder man nehme ein feines Haarsieb und lasse den Saft durchträufeln. Von diesem Saft nimmt man nun auf 375 gr. 1 Pfd. Zucker und läßt Zucker und Saft 25 Minuten mit einander kochen. Will man die Gelee röthlich haben, so giebt man ein wenig sauern Johannisbeeren-saft hinzu. Man kann auch fein geschälte Citronenschale, welche in feine Striemen geschnitten ist, in der Gelee kochen. Abgekühlt wird die Gelee in Gefäße gethan. Der durchgeleckte Aepfelsaft kann auch dünn aufbewahrt werden. Entweder kocht man ihn, auf 1 Pfd. Saft 125 gr. Zucker, oder man giebt ihn ohne Aufkochen und ohne Zucker in Flaschen. Zugeforkt, wie gesagt. Man kann die Aepfel auch reiben und den Saft durch ein Tuch pressen, oder, wenn Gelegenheit dazu, ist es am einfachsten, den Saft in der Apotheke auspressen zu lassen. Es werden Stengel und Blume, wie etwaige Wurmfische ausgeschnitten und die Aepfel dann ganz hingeschickt. Der Saft, den man dann erhält, ist ganz braun und muß tüchtig,

wohl dreimal, gekocht und geschäumt werden, ehe er mit Zucker eingekocht wird.

96. Aepfelgelee. (Andere Art.)

Man nehme 35 Liter Aepfel, zubereitet wie oben, 1 Bou-
teille weißen Wein, $\frac{1}{2}$ Bouteille Weinessig, den Saft von
einer Citrone und dann noch genügend Wasser zum Bedecken.
Nachdem die Aepfel mürbe gekocht sind, bleiben sie 24 Stunden
zugedeckt stehen, dann wird wie oben verfahren.

97. Quitten.

Die Quitten werden sauer geschält und in 4 Theile ge-
schnitten und das Kernhaus ausgeschnitten. Während die
Quittenstücke gleich für eine Nacht in kaltes Wasser gelegt
werden, kocht man Schale und Kernhaus 2 Stunden, läßt
sie zugedeckt stehen und am anderen Tage wieder aufkochen,
um nun die Stücke Quitten dazu zu thun und mürbe zu
kochen. Sind diese darnach ausgenommen, so wird das Uebrige
auf ein feines Haarsieb gegossen oder durch ein Tuch (s. Apfel-
gelee); man nimmt auf 1 Pfd. des durchgeträufelten Saftes
1 Pfd. Zucker und kocht beides miteinander in einem flachen
irdenen Topfe. Man lege so viel Stücke Quitten hinein,
wie gut bei einander liegen können, und lasse sie langsam
kochen, bis sie Glanz bekommen, circa eine Stunde, dann
giebt man diese in kleine Krufen, läßt den Saft noch kochen,
bis er in einem Löffel steht, und gießt ihn über die Quitten.
Sollen diese später für die Tafel verwendet werden, so kehrt
man die Krufe auf die zu servirende Assiette um. Von dem
etwa übrig gebliebenen Saft kann man noch Gelee kochen,
ebenfalls Pfund auf Pfund.

98. Berberiken.

Diese Frucht ist weniger verbreitet, doch ist sie schon ihrer
schönen Farbe wegen zu empfehlen. In Bosquets kommt
sie mitunter als Zierpflanze vor, die Trauben reifen im
Herbst und lassen sich auf verschiedene Weise zum Einkochen
benutzen. Ganz einzumachen wählt man die besten Trauben
aus, puzt sie ab und kocht sie vorsichtig in geklärtem Zucker,
Pfund auf Pfund. Die Frucht bedarf nur eines kurzen
Kochens zum Mürbwerden, dann wird sie ausgenommen,
der Saft noch mehr eingekocht und dann über die Berberiken

gegeben. Aufzubewahren in kleinen Krufen, anzuwenden hauptsächlich zur Verzierung von Kuchen 2c. Will man Saft davon kochen, so wird verfahren, wie bei Johannisbeeren, doch kann man ihn auch an einem warmen Ort gähren lassen und, wenn er ausgegohren, zum Gebrauch in Flaschen thun; so läßt er sich besonders zu Getränken verwenden.

99. Schwarze Johannisbeeren.

Gut sortirt und abgetrocknet, müssen diese von Stengel und Blumen befreit werden; dann kocht man 375 gr. Zucker klar und thut 1 Pfd. Johannisbeeren darauf, die man mit dem Zucker kocht, bis sie mürbe sind; darauf thut man sie in die Gefäße. Zum Gebrauch an Speisen kann man die Johannisbeeren auch mit Puderzucker einkochen, — man nimmt 250 gr. Zucker auf 1 Pfd. Johannisbeeren.

100. Saft von schwarzen Johannisbeeren.

Es werden 12 Pfd. getrocknete und abgeputzte schwarze Johannisbeeren in 7 Liter Wasser eine halbe Stunde gekocht, ohne zu rühren, und dann zum Ablecken auf ein Sieb gegossen. Auf 2 Pfd. von diesem Saft nimmt man dann 1 Pfd. Zucker. Die Beeren können dann noch zu Suppen benutzt werden.

Oder:

Man nehme auf 2 Liter Johannisbeeren ein kleines Wasserglas voll Essig und 2 Liter Wasser, läßt sie 10 Minuten mit einander kochen, gießt sie auf ein Sieb und giebt noch 1 Liter Wasser auf die Johannisbeeren, läßt diese wieder gut aufkochen und giebt sie wieder durch ein Sieb, dann gießt man den Saft zusammen und rechnet auf 1 Pfd. Saft $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker. Nachdem Zucker und Saft $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht haben, gießt man denselben in Flaschen und verschließt diese gut. Dieser Saft ist sehr angenehm an Suppen zu verwenden.

101. Grüne Pflaumen in Franzbranntwein.

250 gr. Zucker wird mit kaum $\frac{1}{8}$ Liter Franzbranntwein gekocht und 1 Pfd. wohl abgewaschte und gepickelte Pflaumen hineingethan. Wenn die Pflaumen etwa nach $\frac{1}{4}$ Stunde mürbe sind (sie dürfen nicht zu reif abgenommen worden sein), legt man sie in die dafür bestimmte Krufe. Mit dem

Saft kocht man einige Stücke Kaneel und etwas Zitronenschale tüchtig auf und giebt ihn dann abgekühlt über die Pflaumen.

102. Erdbeeren.

Große Gartenerdbeeren werden vom Stiel gepflückt und gut abgewaschen. Nachdem sie etwas getrocknet, nimmt man auf 1 Pfd. Erdbeeren 1 Pfd. klar gekochten Zucker und gießt diesen kochend über die Erdbeeren, die so zugedeckt eine Nacht stehen müssen. Am folgenden Tage kocht man den Saft ohne die Erdbeeren noch einmal auf und giebt ihn nach gutem Schäumen abermals über die Früchte. Nach einem dritten Aufkoch, bei dem man wie vorher verfährt, sind sie fertig und werden zugebunden.

103. Stachelbeergelee.

1 Pfd. unreife Stachelbeeren, von Blume und Stengel befreit, kocht man in 375 gr. Wasser nach und nach bis sie plazen. Sind alle gekocht, thut man Stachelbeeren und Wasser in ein anderes Gefäß und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen. Darnach giebt man sie zum Durchlecken in ein Tuch (siehe Apfelgelee) und nimmt auf 1 Pfd. durchgeleckten Saft 1 Pfd. Zucker. $\frac{1}{4}$ Stange Vanille wird zerschnitten, in ein feines Läppchen gebunden und zu dem Saft gethan, der nun gut einkochen muß.

104. Apfelsinen in Bucker.

Ganze Apfelsinen mit der Schale werden 2 Stunden in reichlich Wasser gekocht, abgekühlt in dünne Scheiben geschnitten und diese mit 1 Pfd. Scheiben auf 1 Pfd. geklärten Zucker gekocht, bis das Ganze zu einem dicken Syrup wird.

105. Hagebutten.

Die Hagebutten werden abgewischt, von den rauhen Fäden, von Blumen und Stengel befreit, dann mit einer Haarnadel oder Federpose die Kerne aus der durch Abpflücken der Blumen entstandenen Oeffnung rein herausgeholt. Hierauf kocht man die Hagebutten in Wasser mürbe und legt sie zum Abträufeln auf ein Sieb. Alsdann nimmt man 1 Pfd. Zucker, klärt ihn mit etwas Hagebuttenwasser und

giebt 1 Pfd. Hagebutten nebst $\frac{1}{2}$ Tasse Essig hinein. Wenn die Hagebutten mürbe gekocht sind, nimmt man sie aus, läßt aber den Zucker noch etwas kochen, um ihn dann über die Hagebutten zu gießen.

106. Tutti frutti.

Beinahe reife Stachelbeeren werden mit einer Nadel durchstochen, Blume und Stengel abgepflückt, Johannisbeeren ebenfalls von Stengel und Blüthe befreit, Erdbeeren pflückt man ab, so auch Himbeeren, und Kirschen steint man aus. Dann nimmt man gleich viel von jeder Frucht und 375 gr. Zucker auf 1 Pfd. Früchte. In den geklärten Zucker giebt man jene nach der Reihe und kocht sie auf; z. B. erst Stachelbeeren; sind sie weich, so nimmt man sie mit der Schaumfelle aus und läßt Johannisbeeren folgen u. s. w.; während dessen schäumt man gut und läßt zuletzt den Saft noch etwas kochen, bis er feinig ist, dann gießt man ihn über die Früchte, die in eine Krufe gelegt sind. Man kann auch Beeren von Weintrauben dazu verwenden. Eben genannte Früchte lassen sich sehr gut ungekocht in Franzbranntwein mit Zucker einmachen. Man rechnet auf $\frac{1}{4}$ Liter Franzbranntwein 1 Pfd. Zucker, dieser wird in demselben aufgelöst, gut gerührt, und dann legt man die Früchte, wie sie nach einander reifen, hinein, jedoch sind Stachelbeeren der Schale wegen nicht zu empfehlen. Äpfel und Birnen müssen sehr mürbe sein, sie werden geschält und in Viertel geschnitten. Zuletzt gebe man, damit die Früchte völlig bedeckt sind, den noch fehlenden Franzbranntwein darüber und im gleichen Verhältniß Zucker. In Gläsern aufbewahrt, werden sie mit Ochsenblase oder Papier zugebunden und für die Tafel verwendet.

107. Kronsbeeren (Tütebeeren, Preiselbeeren.)

Eine Art Heidelbeeren, die zwei Erndten im Jahre geben, August und October. Die erstere ist vorzuziehen. Sorgfältig ausgesucht, abgewaschen und getrocknet, kocht man sie in Zucker. Das Verhältniß ist auf 3—4 Pfund Beeren 1 Pfd. Zucker; ist dieser geklärt, so thue man die Beeren hinein, schüttele sie wiederholt gut um und lasse sie weich kochen, dann nehme man vermittelst einer Schaumfelle die Beeren aus dem Saft und thue eine zweite, eben so große Menge

wieder hinein, dann eine dritte u. s. f., bis alle eingekocht sind. Gut mit einander durchgerührt, werden sie in Krufen gegeben und zugebunden. Statt des Abwaschens kann man auch die Beeren in Wasser erhitzen, nicht kochen, abgießen und sie darnach in Zucker kochen. Das Schäumen ist nicht zu vergessen.

108. Eine andere Art.

Es werden kleine Bergamottbirnen geschält, die Blume ausgeschnitten und der Stengel abgeputzt. Wenn die Kronsbeeren gekocht sind, werden diese ausgenommen und in dem Saft die Birnen mürbe gekocht, dann in dem Saft mit den Beeren vermischt und in Krufen aufbewahrt.

109. Brombeeren.

Diese werden entweder ganz oder als Saft eingekocht; weil sie wenig Säure haben, ist auch wenig Zucker erforderlich, etwa auf 3 Pfd. Brombeeren 1 Pfd. Zucker. Ist dieser geklärt, so werden die verlesenen und gewaschenen, darnach aber getrockneten Beeren hinein gegeben, etwa 10 Minuten gekocht und vorsichtig in Krufen gethan; der zurückgebliebene Saft jedoch noch etwas eingekocht und dann über die Beeren gegeben. Um die Brombeeren nur zu Saft zu verwenden, richte man sich ganz nach Dem, was schon von Johannisbeeren gesagt worden ist.

110. Bickbeeren

thut man am Besten trocken und wohl verlesen in geschwefelte Flaschen und behandelt sie wie es bei den Kirschen gesagt. — So eingemacht, braucht man sie hauptsächlich zu Suppen; doch kann man sie auch mit Zucker einkochen, und zwar nimmt man zu 3½ Liter Bickbeeren 1 Pfd. 200 gr. Zucker und kocht sie 1 Stunde mit demselben. Abgekühlt giebt man sie dann in Krufen und schmilzt diese zu, um sie zu seiner Zeit etwa zu Pfannkuchen oder Bickbeerenbrot zu gebrauchen.

Man kann auch Bickbeerenjaft einmachen, und kocht man die Bickbeeren dazu tüchtig auf, läßt den Saft dann durch ein Sieb lecken, giebt ihn in Flaschen und korkt und harzt diese zu.

111. Birnen in Essig.

Dazu nimmt man eine gute Sorte kleiner, nicht zu mürber Birnen, schält sie, schneidet die Blume aus und steckt anstatt derselben eine Nelke hinein. Dann kocht man ein gutes Quartier Essig mit 1 Pfd. 50 gr. Zucker und giebt 5 Pfd. Birnen hinein, die mürbe kochen müssen. Wichtig ist, daß die Birnen gleich, nachdem sie geschält sind, gebraucht werden; kann man das nicht, so müssen sie vorläufig in Wasser aufgekocht werden. Einige Nelken- und Kaneelstücke sind mit durchzukochen. Nachdem die Birnen mürbe genug gekocht sind, giebt man sie mit dem Essig in Krufen.

112. Zwetschen in Essig.

Gute reife Zwetschen werden abgetrocknet, mit einer groben Nadel geprickelt und dann kaum $\frac{1}{3}$ Liter Essig mit 1 Pfd. Zucker, etwas Kaneel und einigen Nelken gekocht, und abgekühlt über 2 Pfd. Zwetschen gegossen. Bis zum folgenden Tage setzt man die Zwetschen zugedeckt zurück, gießt dann den Essig ab und kocht ihn wieder auf, um ihn dann abgekühlt abermals über die Zwetschen zu gießen; zum dritten Male aber kocht man die Zwetschen mit, aber sehr langsam, damit sie ja nicht bersten. Nach einem guten Aufkoch giebt man Zwetschen und Essig mit einander in eine Krufe. Um die Zwetschen in Zucker einzumachen, legt man sie in kochendes Wasser und zieht die Haut ab, nimmt den Stein aus, indem die so geöffnete Frucht wieder zusammengedrückt wird. Auf 3 Pfd. dieser ausgesteinten Zwetschen rechnet man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, diesen feuchtet man an mit Franzbranntwein, etwa $\frac{1}{5}$ L. und kocht ihn klar, giebt einige Stücke eingemachten Ingwer daran und läßt die Zwetschen darin aufkochen. Man sorge, daß die Stücke nicht entzwei kochen, nehme sie vorsichtig aus und lege sie in eine Krufe, zuletzt wird der abgekühlte Saft darüber gegeben. Sollte kein eingemachter Ingwer vorhanden sein, so nehme man trockenen, zerschlage ihn in kleine Stücke, binde ihn in feinen Mull und lasse ihn gut mit durchkochen, nehme ihn dann aber aus. Während, in dieser Weise eingekocht, die Zwetschen als Compot dienen, werden sie einfacher zubereitet zu Suppen und zu Pfannkuchen zc. verwandt. Zu diesem Zwecke rechnet man auf 4 Pfd. abgezogene und ausgesteinte Zwetschen 1 Pfd.

Zucker. Nachdem Zucker und Früchte gut mit einander durchgekocht sind, gebe man sie in Krufen und schmelze sie mit Talg zu oder verschließe sie mit Pech.

113. Obst in Heu gekocht.

Trockene Früchte: Kirschen, Bickbeeren, unreife oder reife Stachelbeeren u. dgl. werden mit oder ohne Zucker fest in Flaschen oder lange, schmale Gläser gepackt und gut verschlossen, vermitteltst Korken oder Ochsenblase. In ein großes Gefäß, Kessel oder dgl., setzt man nun Gläser oder Flaschen mit Heu, daß sie fest stehen, gießt kaltes Wasser hinein und läßt sie eine halbe Stunde kochen; wenn nöthig, kann kochendes Wasser nachgegossen werden. Sind die Gläser oder Flaschen dann ausgenommen und abgetrocknet, so können sie verwahrt werden.

114. Flieder-saft.

Reife Fliederbeeren pflückt man von den Stengeln und kocht sie auf gelindem Feuer, am Liebsten in einem Bremer Topfe oder Kessel; dann läßt man den Saft durch ein Sieb lecken, kocht ihn nochmal auf und giebt ihn mit gehöriger Vorsicht möglichst heiß in die Flaschen. — Es ist zweckmäßig, nur kleine Flaschen und Gläser zu nehmen, da, einmal angebrochen, der Saft sich nicht so gut hält. — Dann verfährt man, wie bekannt.

115. Wallnüsse.

Diese werden 8—14 Tage nach Johannis gepflückt und muß man für diesen Zweck fleckenlose aussuchen, die Stengel abputzen und die Nüsse gut mit einer Nadel durchstechen; dann legt man sie in weiches Wasser und zwar 6 Tage, doch müssen sie täglich 2 Mal frisches Wasser haben. Nach dieser Zeit wäscht man sie nochmals gut ab und kocht sie in reichlich weichem Wasser so weich wie Pflaumen. Abgetrocknet steckt man nun in jede Nuß oben eine Nelke und unten ein Stück Kaneel. Hierauf kocht man 1 Pfd. 125 gr. Zucker in $\frac{1}{5}$ Liter Wasser klar und giebt denselben über 1 Pfd. Wallnüsse. Zugedeckt läßt man diese dann bis zum folgenden Tage stehen. Dann kocht man Nüsse und Zucker langsam auf, nimmt die Nüsse aus und läßt den Zucker noch tüchtig bei stetem Schäumen kochen, wonach man ihn

wieder über die Wallnüsse giebt. Am dritten Tag wiederholt man das Verfahren des zweiten Tages und dann thut man die Wallnüsse in einen Safen, kocht den Zucker zu Syrup und giebt ihn abgekühlt über die Nüsse.

In Branntwein kocht man die Nüsse ebenso ein, nur nimmt man 125 gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker weniger und wenn die Nüsse zum letzten Male aufgekocht werden, giebt man so viel Franzbranntwein auf die Nüsse, daß sie davon bedeckt sind, läßt sie zwei Tage darin stehen, dann aber kocht man den Zucker tüchtig, giebt etwas von dem Franzbranntwein dazu und gießt ihn abgekühlt über die Nüsse.

116. Kürbis einzumachen.

Die geschälten und von den Kernen befreiten Kürbisse werden in kleine zierliche Stücke geschnitten und 6 Stunden in Essig gelegt, darnach abgetrocknet und in 1 Pfd. 250 gr. klar gekochtem Zucker nebst in Streifen geschnittener Citronenschale und einigen Stückchen Kaneel und eingemachten Ingwer, 2 Pfd. Kürbis mürbe gekocht, darauf nimmt man den Kürbis heraus und kocht den Zucker zu Syrup, wonach dieser abgekühlt über den Kürbis gegossen wird. — Die Kürbisse dürfen nicht lange abgepflückt stehen.

117. Ein anderes Recept.

Die zurecht geschnittenen Kürbisse werden mit scharfem Essig, Meerrettigwürfeln, Schalotten, einigen Melken und Pfeffer gut aufgekocht, doch nicht zu weich, da sie durch den Essig nach und nach mürbe werden. Dann verfährt man, wie bekannt.

118. Gurken in Zucker.

Nachdem die bereits gelblichen Gurken geschält, von den Kernen befreit und in kleine Stücke geschnitten sind, kocht man in halb Essig und halb Wasser mit etwas Salz 1 Pfd. Gurken schnell auf und legt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; dann nimmt man kaum $\frac{1}{8}$ Liter Essig und kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit einigen Stücken feinen Zimmt, weißen Pfeffer und Ingwer durch und darin klar. Dann gießt man den so gekochten Essig über die Gurkenstücke, deckt sie zu und kocht sie am dritten Tage mit dem Essig auf. Nachdem

die Gurken herausgenommen worden sind, kocht man den Saft noch etwas ein und gießt ihn dann fast kalt über dieselben.

119. Senfgurken,

oder sogenannte Aziagurken erfordern sehr große, bereits fast gelbe Gurken, die dann dünn geschält werden und der Länge nach durchgeschnitten in Halbe oder Viertel. Man höhlt sie mit einem silbernen Löffel aus und legt die Stücke dann schichtweise auf einander, indem man gehörig Salz dazwischen streut. So läßt man sie 24 Stunden stehen und trocknet sie dann mit einem Tuche, worauf sie auf eine Unterlage von Lorbeerblättern, sauren Kirschblättern oder kleinen Weinblättern, in Würfel geschnittenem Meerrettig, Senfsamen, spanischem Pfeffer, kleinen Schalotten, weißem und schwarzem Pfeffer nebst Dill gelegt werden, und dann auch wieder eine solche Lage folgt. Schicht um Schicht mit Gurken wechselnd, oben auf eine Lage von Blättern zc. Alles muß fest gepackt werden. Dann kocht man guten Weinessig und gießt ihn, kalt geworden, über die Gurken, so daß sie gut bedeckt sind. Um das Weichwerden der Gurken zu verhüten, ist es zweckmäßig, sie mit dem Essig ohne Gewürz einmal gut aufzukochen, gern 8—10 Minuten. Das Mittel scheint eigenthümlich, hat sich aber bewährt.

120. Eine andere Art.

Es werden große Gurken geschält, ausgekernt und 12 Stunden gesalzen, dann getrocknet und mit Puderzucker und Senfpulver tüchtig eingerieben. Darauf packt man sie fest in Krufen und gießt gekochten aber abgekühlten Essig darüber.

121. Salzgurken.

Es wird eine Salzlake gemacht aus $2\frac{3}{4}$ Liter hartem Wasser, 3 Handvoll Salz und kaum $\frac{1}{4}$ Liter Essig. Diese wird eine Nacht zurückgesetzt, am folgenden Tage nimmt man ausgewachsene, grüne Gurken, gut abgewaschen und abgetrocknet, und legt diese auf eine Unterlage von Dill, Blättern von sauern Kirschen-, Wein- und Lorbeerblättern, schwarzem und spanischen Pfeffer; läßt dann Gurken folgen und verfährt dann schichtweise mit Blätterwerk zc. und Gurken, legt auch beliebig einige Schalotten dazwischen und läßt zuoberst das Blätterwerk kommen. Dann packt man die Gurken recht

fest, legt ein Tuch über die Krufe, einen fest hinein passenden Deckel darauf und beschwert diesen mit einem Stein, damit die Lufe darüber steht. Man bindet die Krufe dann mit Papier zu.

Sollen die Gurken schon nach 14 Tagen gebraucht werden, so ist es richtig, die Lufe heiß über zu gießen. Für späteren Bedarf dagegen lasse man sie abkühlen.

Es ist ganz gut, die Lufe nach 14 Tagen nochmal aufzukochen.

122. Essiggurken.

Ungefähr fingerlange Gurken, oder etwas kleinere, werden abgewaschen und gebürstet, doch darf die Schale nicht leiden. Darauf legt man sie einige Stunden in Salz und packt sie wie die Salzgurken, nachdem sie abgetrocknet worden sind, ein. Aufgekochter Essig wird lauwarm darüber gegossen.

123. Schalotten

werden, nachdem sie aus den Schalen genommen und abgeplückt worden sind, 12 Stunden in scharfgesalzenes Wasser gelegt und darnach zum Abtröpfeln auf ein Sieb geschüttet. Dann nimmt man zu 6 Pfd. kleinen Schalotten 1 Liter Weinessig, läßt diesen kochen und thut dann die Schalotten hinein, die längstens $\frac{1}{4}$ Stunde kochen müssen. Darnach packt man sie in Glashäfen mit 35 gr. weißen Pfeffer, 17 gr. Nelken, 8 gr. Muskatblüthe, etwas in Würfel geschnittenem Meerrettig und Lorbeerblättern und gießt den Essig darüber.

124. Rothe Beete.

Von den Rothen Beeten dreht man das Kraut ab, und nachdem sie vorsichtig abgewaschen sind, damit ja nicht die Haut verlegt werde, kocht man sie entweder in Heu gewickelt, aber sehr vorsichtig, oder ohne dies, in Wasser, oder man bäckt sie im Ofen bis sie mürbe sind. Nachdem sie mürbe geworden sind, zieht man die Haut in kaltem Wasser ab, schneidet die Rothe Beete in Scheiben ungefähr von der Dicke eines doppelten Thaler und packt sie in Krufen mit Würfeln von Meerrettig und Kümmel. Kalter Essig wird darüber gegossen. Um die eingemachten Rothen Beete beim Braten zu geben, pflegt man wohl einige Apfelscheiben

zwischen dieselben zu legen. Diese werden in Essig, Wasser und Zucker einmal aufgekocht, zwischen die Scheiben Rothe Beete gelegt und dann die Flüssigkeit darüber gegeben.

125. Knospen von spanischer Kresse einzumachen.

Die jungen Blüthenknospen oder noch kleinen Samenkapseln der spanischen Kresse bestreut man, nachdem sie abgewaschen worden sind, mit Salz und läßt sie damit einige Stunden stehen; dann kocht man sie einige Mal in kochendem Wasser auf und läßt sie auf einem Sieb abtröpfeln, wonach sie in ein dazu bestimmtes Gefäß gelegt und mit kochendem Essig übergossen werden. Nach einigen Tagen kocht man die sogenannten Kappern (denn anstatt solcher sind sie zu gebrauchen) noch einmal mit dem Essig auf und verwahrt sie dann.

126. Pickles.

Spargel gepuzt und in Stücke geschnitten, kleine, sehr junge Wurzeln, woran der Herzpoll bleibt, werden gereinigt, einzelne Döldchen von Blumenkohl, Perlbohnen durchbrochen, junge große Bohnen aufgefresselt und von ihrer Haut befreit, Schalotten, Perlzwiebeln, sehr kleine Petersilien-Wurzeln mit Herzpoll, sehr kleine Gurken in halb Wasser und Essig mit Salz aufgekocht nimmt man und läßt Alles gehörig abtröpfeln, packt es dann in Krufen oder Häfen und streut spanischen Pfeffer, sowohl Kerne wie Schoten zerpfückt, dazwischen. Dann kocht man Weinessig mit allerlei Gewürz und gießt ihn abgekühlt über die Sachen.

127. Perlzwiebeln

werden abgewaschen, tüchtig mit den Händen gerieben und einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, wodurch die Haut der Zwiebeln sich löst, dann wischt man sie wieder ab und bestreut sie darnach mit Salz, puzt sie rein und kocht sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde, so daß sie beinahe weich werden. Nachdem sie dann wieder abgetröpfelt sind, kocht man Weinessig mit Lorbeerblättern, weißem Pfeffer, Nelken, ganzer Muskatblüthe und etwas von dem Sauch der Perlzwiebeln gut auf und gießt es über die in einen Hafen geschütteten Perlzwiebeln.

129. Unreife Stachelbeeren

werden frisch gepflückt, wenn sie noch nicht gar zu groß sind, dann wäscht man sie ab, befreit sie von Blumen und Stengeln und steckt sie in geschwefelte Flaschen. Fest niedergestoßen, werden sie zugeforrt und verharzt.

B. Gemüse einzumachen.

130. Sauerampfer

einzukochen, um ihn im Laufe des Winters als Gemüse oder zur Suppe zu verwenden, streift man die Blätter von den Adern, wäscht sie gut ab und giebt sie zum Kochen in ein steinernes Gefäß. Es wird aber nicht mehr Wasser darauf gegeben, als beim Abwaschen daran bleibt, darum muß man den Sauerampfer aber auch auf sehr gelindem Feuer einkochen lassen. Würbe gekocht, thut man ihn in die bestimmten Krufen und gießt geschmolzenen Talg darüber.

131. Schnittbohnen

müssen jung genommen werden und sind gleich nach dem Schneiden mit Salz zu vermengen und Tags darauf in kleine Tonnen oder große Töpfe einzupacken. Man thut dann wohl, ein altes Tuch unten einzulegen, welches so groß sein muß, daß es auf den Seiten überhängt. Hat man nun die Schnittbohnen immer schichtweise, gehörig gesalzen, eingepackt, so schlägt man die Enden des Tuches darüber zusammen und legt einen genau hinein passenden hölzernen Deckel oder ein hölzernes Bricken darauf, welche man mit einem Stein beschwert. Die Bohnen müssen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

132. Perlbohnen

müssen zu diesem Zwecke sehr jung genommen werden, abgezogen, durchgebrochen, einmal aufgekocht, und nachdem sie abgeleckt und erkaltet sind, ebenso eingepackt wie die Schnittbohnen; dann aber gießt man eine Lake darüber, die so stark ist, daß sie ein Ei trägt. Von dieser Lake wird so viel darüber gegossen, daß die Perlbohnen, wenn sie mit

einem Stein beschwert worden, bedeckt sind. Es ist indes auch thunlich, sie nur stark zu salzen, doch hat man wohl darauf zu achten, daß auch Laxe entsteht. Auch lassen sie sich schichtweise zwischen eingemachten Schnittbohnen aufbewahren.

133. Erbsen

lassen sich auch wohl einkochen, wenn sie auch verlieren. Man muß sie dazu sehr jung nehmen und etwa 1 Liter mit 2 Löffel voll Zucker auf gelindem Feuer, oft umschüttelnd, einkochen; darauf breitet man sie auf einer Schüssel aus und bestreut sie mit Salz; dann läßt man sie bis zum andern Tage stehen und giebt sie mit der Laxe, die sich gebildet hat, in Flaschen und zwar so, daß die Erbsen von der Laxe bedeckt sind. Hierauf forkt und harzt man sie zu.

Zusatz.

Das Einmachen der Gemüse und des Obstes in Büchsen

geschieht wie folgt: Es ist nothwendig, daß dazu frisches Gemüse genommen werde, welches gleich zubereitet wird für das Einmachen. Die Büchsen müssen vollkommen luftdicht verlöthet, und der etwaige Inhalt in den verschlossenen Büchsen muß bis zum Siedepunkte erhitzt werden, was je nach der Größe der Büchsen verschiedene Zeit erfordert, denn durch diese Erhitzung wird erreicht, daß der Sauerstoff der atmosphärischen Luft innerhalb der Büchsen von dem Gemüse zc. aufgenommen wird, also nicht mehr gährend wirken kann. Darum ist aber auch der vollkommene Verschluß der Büchsen so nothwendig zur Abhaltung der Luft.

Die Büchsen, von starkem, gut verzinnem Eisenblech, etwa $\frac{1}{2}$ —1 Liter groß, je nach dem Bedürfniß für das Mahl — denn die Portion muß auf einmal verbraucht werden — sind nach gehörigem Reinigen mit dem Einzumachenden zu füllen bis auf eines Strohhalm's Breite vom Rande. Dann legt man die Deckel, die umgebogenen Ränder nach innen, darüber und läßt die Büchsen sogleich zulöthen. Sind sie dann in

einen Grapen von genügender Größe gesetzt, so begießt man sie mit kochendem Wasser dergestalt, daß es wenigstens 2 $\frac{1}{2}$ cm. (1 Zoll) hoch darüber steht. Ist nun der Grapen so auf das Feuer gesetzt, so hat man genau zu beobachten, ob irgendwo aus der Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen, welche noch eine kleine Oeffnung andeuten würden, daher die Stelle genau zu merken ist, indem man die Büchse herausnimmt und noch einen Tropfen Zinn darauf thut. So vollkommen verschlossen, läßt man die Büchsen langsam kochen und verschließt den Grapen mit einem Deckel. Gemüse, d. h. Erbsen, Bohnen &c. kocht man ungefähr 2 Stunden, dahingegen Spargel und Früchte nur $\frac{1}{2}$ Stunde.

Nachdem die Dosen so die geeignete Zeit gekocht haben, nimmt man sie aus, sticht mit einem spitzen Instrumente hinein, damit die noch etwa vorhandene Luft ausströme und löthet im selben Augenblicke mit einem Tropfen Zinn wieder zu.

Zubereitung der Gemüse für die Büchsen.

Erbsen werden in kochendem Wasser und etwas Salz ein paar Mal aufgekocht und, nachdem sie etwas abgekühlt sind, mit dem Wasser in die Büchsen gethan. Bohnen ebenso.

Blumenkohl wird gehörig zubereitet, eben aufgekocht und ebenfalls mit dem Wasser in die Büchsen gethan.

Spargel legt man roh mit kaltem Wasser bedeckt in die Büchsen, viereckige eignen sich am besten dazu.

Alles nicht zu rothe Obst, z. B. Erdbeeren, kann sehr gut auf diese Weise eingekocht werden, und man packt es nur schichtweise mit gestoßenem Sutzucker in die Dosen.

Mit Recht hat man in neuerer Zeit die steinernen Krufen den Blechdosen vorgezogen.

Man kocht das einzumachende Gemüse eben gar, doch nicht weich, füllt damit die Krufen und gießt von dem Wasser, darin es gekocht worden ist, abgekühlt darüber, doch darf es nicht so hoch stehen, daß es den Gummideckel, der es verschließt, berührt.

Hierauf werden sie, also verschlossen, zwei Stunden in Wasser gekocht, damit aller noch in den Krufen befindliche Sauerstoff von den Vegetabilien eingesogen werde.

C. Das Trocknen einiger Früchte u. s. w.

Dies geschieht meistens in Backöfen.

134. Äpfel

werden geschält und in Viertel geschnitten; das Kernhaus nimmt man heraus. Kleine Äpfel kann man auch ganz lassen, doch muß das Kernhaus dann mit einem Ausstecher (kleinem, runden Eisen) ausgestochen werden.

Um beim Trocknen nicht von den Äpfeln zu verlieren, kann man sie auch auf Fäden ziehen.

135. Birnen

bleiben, wenn sie klein sind, ganz, und kerbt man sie über der Blume kreuzweise ein; größere schneidet man in Viertel.

136. Zwetschen

werden sortirt und abgewischt, müssen aber bei sehr gelinder Hitze getrocknet werden, weil sie sonst leicht springen und der Saft dann verloren geht.

137. Kirschen

ebenso.

138. Bickbeeren, Fliederbeeren und schwarze Johannisbeeren,

wohl ausgesucht und möglichst dünn ausgebreitet, etwa auf steifem Papier, kann man sehr gut in der Sonne trocknen, nachdem sie von den Stengeln gepflückt worden sind. Will man sie im Backofen trocknen, so muß es bei sehr gelinder Hitze sein, da sie sonst leicht verbrennen.

139. Perlbohnen

läßt man aufkochen, ablecken und trocknet sie dann im Backofen.

Die Früchte werden in den Ofen gelegt, sobald das Brod ausgenommen ist und der Ofen dann verschlossen. Am folgenden Tage sortirt man die Früchte, indem man die bereits trockenen zurücklegt und die noch weichen nachtrocknet.

Nachdem so getrocknetes Obst gehörig abgelüftet ist, kann man es in Beuteln aufbewahren.

140. Prünellen zu machen.

Schöne saftreiche Zwetschen werden mit kochendem Wasser begossen, damit die Haut sich danach löse, die dann möglichst schnell abgezogen wird. Die so abgezogenen Zwetschen legt man auf Papier 24 Stunden in einen Backofen bei gelinder Wärme. Darauf löst man die Steine aus und setzt die Zwetschen wiederum bis zum dritten Tage in den Ofen. Wenn sie dann ziemlich getrocknet sind, drückt man je zwei und zwei auf einander, läßt sie noch nachtrocknen und ablüften; darauf aber werden sie mit Wallnußblättern in eine kleine Kiste fest verpackt.

141. Anchovis einzumachen.

Man kauft kleine Anchovis, die im Herbst in den Ostseestädten billig feilgeboten werden; diese wäscht man tüchtig ab, salzt sie eine Nacht ein und trocknet sie am andern Tage. Nun packt man sie Lage auf Lage in Tönnchen fest ein, legt zwischen jede Lage Katzenkraut, spanischen Hopfen, gestoßene Nelken, gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz und beschwert den Deckel oben auf ein wenig. Wohl verschlossen, halten sie sich so sehr lange. Im Frühjahr sollen die Anchovis weniger fett sein.

V. Das Einschlachten der Ochsen, Schweine und Gänse.

A. Das Ochsen Schlachten,

namentlich auf dem Lande sehr gebräuchlich, geschieht im Herbst und zwar gewöhnlich Ende Oktober. Es wird dann ein Ochse geschlachtet oder doch ein Theil eines geschlachteten Ochsen eingenommen.

Ist das Erstere der Fall, so hat man dafür zu sorgen, daß das Blut gut gerührt werde, während es dem Thiere entströmt. Darnach wird es durch ein Sieb umgegossen und bis zum Gebrauch an einen kalten Ort gesetzt.

Wird der Ochse ausgenommen, so löst man das Fett von den Gedärmen und legt es zum Abkühlen zurück.

Die Kaldaunen, oder sogenannten Panzen, werden sauber gereinigt, die inwendige Haut abgeschabt und abgebrüht mit kochendem Wasser, zuletzt aber mit Salz oder Weizenkleie nachgerieben. Hat man sie dann noch einige Zeit in Wasser ausziehen lassen, so läßt man sie in reichlich Wasser mürbe kochen, schneidet sie in etwa handgroße Stücke und legt sie in Essig. Nach 8 Tagen sind sie dann zu gebrauchen und werden in Fett mit gehackten Zwiebeln rasch gebraten und zu Kartoffeln gegessen.

Die Gedärme werden, nachdem sie umgekehrt und abgespült worden sind, mehrere Male in reines Wasser gelegt, darnach aber in nicht zu heißes. Um sie nun vollends zu reinigen, nehme man grobes Salz oder Raff von Hafer oder Buchweizen oder besser noch ungereinigten Alaun und arbeite sie mit einer kleinen Ruthe vorsichtig durch, damit die Gedärme nicht leiden; dann ziehe man sie durch die Hand und schabe endlich mit einem Holz oder Hornmesser allen Schleim ab und spüle sie fleißig, bis sie völlig rein sind. Dann reibt man sie noch etwas mit Salz und setzt sie bis zum Gebrauch hin, wo sie dann in geeignete Länge geschnitten und in warmes, nicht heißes Wasser gelegt werden.

Sägespäne zum Reinigen der Gedärme sind nicht zu empfehlen, weil diese dadurch sehr angegriffen werden.

Der gespaltene Kopf, aus dem das Gehirn genommen ist, Herz, Hals, Maul, Nieren und Füße werden gehörig abgewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer gesetzt, und unter gehörigem Schäumen gekocht, bis das Fleisch gut von den Knochen losläßt und gehörig mürbe ist. Mittlerweile wird das Fett oft abgenommen.

Will man die gekochten Sachen nun nicht anders gebrauchen, so schneidet man das Fleisch ab und in Scheiben und legt es in Essig, bis es gebraucht werden soll; dann wird es, mit einigen Zwiebeln aufgebraten, zu Kartoffeln gegessen. Die Leber wird allein gekocht für späteren Verbrauch.

142. Preßkopf.

Will man aber einen Preßkopf machen, so nehme man entweder alles oben benannte Fleisch oder einen Theil von demselben nach der Menge, die man zu haben wünscht, legt

es auf ein Hackbrett und schneidet es in zierliche Würfel, indem man alles Unappetitliche absondert. Hat man Speck bekommen können, so ist es gut, zugleich mit dem Fleisch 2—3 Pfd. zu kochen und auch dieses in Würfel zu schneiden; dann wird es in einer Mulde gut durcheinander gemischt, und einige gekochte Zwiebeln, sowie kleine Essig-Gurken feingeschnitten und etwas gestoßener Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer und Salz daran gethan. Man rührt Alles mit Etwas von der Fleischbrühe an und thut die Masse in ein angefeuchtetes leinenes Tuch, bindet dies fest zusammen und kocht es noch einmal $\frac{1}{4}$ Stunde in der Fleischbrühe. Dann legt man den Preßkopf in eine Schüssel, ohne das Tuch abzunehmen, und ein Brett mit einem Gewicht obenauf. Am nächsten Tage kocht man zur Hälfte Essig und Wasser mit einigen Handvoll Salz, nimmt den Preßkopf aus dem Tuche und legt ihn in diese Lase.

Soll der Preßkopf nun gebraucht werden, so schneidet man ihn in dünne Scheiben und ist ihn z. B. mit Kartoffeln u. s. w.

Man kann es auch einfacher machen, indem man den angerührten Teig in eine angefeuchtete Schüssel packt und ein hölzernes Bricken mit Gewicht darauf legt.

143. Das Fett

wird in Würfel geschnitten, alles Häutige und die Drüsen sorgfältig ausgelöst; dann thut man die Würfel in einen Grapen und läßt sie auf gelindem Feuer ausbraten, so daß die Fettwürfel noch weiß sind, aber anfangen froß zu werden und das Fett in einem kalten Löffel siedet, dann nimmt man es ab und gebraucht davon zu Würsten. Will man aber das Uebrige nicht sonst benutzen, so kann man es entweder in angefeuchtete Schüsseln durch einen Durchschlag gießen und, wenn abgekühlt, ausnehmen und als Fettböden zum Benutzen zu Speisen hinsetzen oder man kann auch Fettballen davon machen. Dies geschieht so, indem man das Fett ebenfalls durch ein Sieb gießt und dann etwas Salz hineingiebt, so lange durchrührend, bis man es mit angefeuchteten Händen anfassen kann. Dann formt man Klöße daraus ungefähr von der Größe einer Comptoirtasse. Nebeneinander gelegt, läßt man diese vollends abkühlen und verwahrt sie in einem irdenen Topfe in einer Lase, die so

stark ist, daß sie ein Ei tragen kann. Von dieser Laxe müssen die Klöße bedeckt sein, und man legt ein hölzernes Bricken mit einem kleinen Gewicht darauf. Der Topf wird mit Papier zugebunden und aufbewahrt zum Gebrauch statt Butter.

Würste.

Das Fleisch zu Würsten nimmt man gewöhnlich von kleinen mageren Stücken, befreit dies völlig von Sehnen, schabt es aus der Haut, schneidet es in Würfel und hackt es fein.

144. Die eigentlichen Fleischwürste

macht man, indem man auf 7 Pfd. gehacktes Fleisch 7 Pfd. sehr fein geschnittenes Fett nimmt, lieber Fett, als eigentlichen Talg. Hier leistet eine Hackmaschine gute Dienste.

Als Gewürz giebt man Nelkenpfeffer, Nelken und Salz hinzu, ob genügend, muß nach dem Geschmack beurtheilt werden.

Das Gewürz, welches beim Einschlachten gebraucht wird, muß natürlich vor Beginn des Schlachtens gut getrocknet und fein gestoßen sein.

Hat man von der Suppe übrig, worin Kopf zc. gekocht worden, so kann davon zum Anrühren der Würste genommen werden, sonst nehme man anstatt derselben kaltes Wasser, und zwar so viel, daß der Teig sich recht leicht tüchtig durchkneten läßt und dabei sich hörbar macht.

Ueberhaupt ist tüchtig Kneten eine Hauptsache, und das Probiren darf nicht unterlassen werden.

Die zu den Würsten bestimmten Gedärme, nach Belieben grade oder krumme, sind vorher in Stücke zu schneiden, diese ungefähr 6 dm. (1 Elle), jene 5 dm. ($\frac{3}{4}$ Ellen) lang, in warmes Wasser zu legen, aus welchem man sie hart austreibt, um entweder Wursthörner oder die Wurstmaschine in die Gedärme zu stecken und dann die Wurst lose voll zu stopfen, damit sie nicht beim Kochen berste. Sind alle gestopft, so nimmt man sie einzeln vor, drückt sie etwas nach, prickelt mit einer Stopfnadel wo Luft in den Gedärmen ist und bindet, die krummen Gedärme beide Enden zusammen genommen, mit einem starken Faden so sicher, daß dieser nicht beim Kochen abgleite; die graden aber auf jedem Ende.

Beim Stopfen muß man sich hüten, die Gedärme zu hoch zu halten, da sie dann leicht reißen, Tags darauf thut man am besten, die Würste in ein Tönnchen zu legen und Lefe darüber zu gießen, daß sie bedeckt sind, oder auch die Würste gehörig zu salzen, daß sich auf solche Weise Lefe bildet. Zum Gebrauche sind die Würste, wenn sie schon etwas in der Lefe gelegen haben, Abends zuvor in Wasser zu legen; am folgenden Tage setzt man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und kocht sie eine Stunde. Man kann auch Gemüse dabei einkochen, wie man denn auch Gemüse dazu ist.

145. Bratwurst.

macht man von gehacktem Fleisch, indem man 250 gr. in kleine Würfel geschnittenen Nierentalg, etwa 125 gr. geriebenes Brod und so viel Rahm mit einander anrührt, daß der Teig ganz geschmeidig wird. Gewürz und Salz giebt man beliebig daran.

Der Teig wird lose in krumme Gedärme gestopft und die Würste langsam eine halbe Stunde gebraten.

146. Rauchwurst

Hierzu nimmt man 8 Pfd. gehacktes Rindfleisch, 2 Pfd. sehr fein geschnittene Speckwürfel, 120 gr. Salz, 38 gr. schwarzen Pfeffer und 12 gr. Salpeter. Diese Würste müssen ebenfalls tüchtig geknetet werden und nachdem sie fest, in nicht zu lange grade Gedärme gestopft worden sind, werden sie am folgenden Tage gebunden. Doch ehe das geschieht, müssen sie noch einmal gehörig geprickelt und nachgedrückt werden, denn gehörig fest zu stopfen, ist eine Hauptsache. Etwa eine Woche gesalzen, drückt man sie nochmals nach, bindet sie wieder und hängt sie 8 Tage in den Rauch.

Frisch sind diese Würste ungekocht bei Gemüse zc. sehr wohlschmeckend, lange aufbewahrt werden sie leicht trocken.

147. Gehirnwurst.

Das Gehirn wird mehrere Male mit kochendem Wasser begossen, dann die Haut und das Faserige davon absondert, das Gehirn durch ein feines Sieb gerieben und mit gehackten, in Butter gebratenen Zwiebeln, in Butter mürbe gebraten. Dann wird 1 Pfd. gehacktes Wurstfleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfd. geschnittenem Nierenfett durchgehackt und so viel

geriebenes Weißbrod hinzu gethan, wie das Gehirn ist. Fleisch, Weißbrod und Gehirn rührt man mit dem weich geschwitzten Nierenfett, drei kleingeschlagenen Eiern, etwas geriebener Muskatnuß, Nelken und Salz an und stopft den Teig lose in Gedärme.

10 Minuten müssen diese Würste in kochendem Wasser aufgekocht werden. Will man sie bald essen, so werden sie nur in frische Luft gehängt, sonst thut man gut, sie einige Tage in den Rauch zu hängen.

Man ist diese Würste entweder in Butter gebraten oder mit Gemüse gekocht.

148. Rollwurst.

Sierzu nimmt man die sogenannte Schlackseite (das durchwachsene Bauchfleisch ohne Knochen), schneidet daraus Stücke ungefähr 30 cm. lang, — etwas weniger thut nichts — und vertheilt Fett und Fleisch etwas, indem man, wo zu viel mageres Fleisch ist, dies abschneidet und Fett dazwischen legt. Dann reibt man überall tüchtig mit Gewürz, d. h. Nelkenpfeffer, schwarzem Pfeffer, gestoßenem Ingwer, Salz und Salpeter, auch etwas Zucker ein, rollt das Stück ganz fest auf, bindet und unwickelt es möglichst fest mit Bindfaden. Nachdem diese Rollwürste dann einige Tage in Pöfel gelegen haben, kocht man sie etwa 4 Stunden und legt sie dann noch warm unter ein Brett und einen Stein in die Presse. Kalt geworden nimmt man die Bindfaden ab. In dünne Scheiben geschnitten ist man die Wurst dann zu Butterbrod zc.

149. Blut-Grükwurst.

Man pflegt lieber gesottene als rohe (die indessen auch genommen werden kann) Hafergrüße zu nehmen, etwa 8—10 L. und gießt so viel von der Kopfsuppe darauf, daß die Grüße eben weichen kann. Die Grüße läßt man nun bis zum folgenden Tage stehen und giebt dann von dem oben genannten Fett heiß dazu, nebst 1 Pfd. Rosinen, die in Wasser aufgekocht worden sind, mit dem Wasser, etwas Syrup oder Puderzucker, ferner Nelken, Nelkenpfeffer und Salz, beliebig Wurstkraut, d. h. Thymian und Dragon, sehr fein gerieben dazu. Es ist nothwendig, die Masse erst zu schmecken und zu versuchen, ob die Zuthaten genügen. Dann giebt man von dem Ochsenblut durch ein Sieb so viel hinzu,

daß der Teig ganz roth werde, etwa kaum 1 L. Der Teig muß warm gehalten werden. Ist er so bereitet, so stopft man ihn in sehr dünne krumme Gedärme, bindet diese fest zusammen, prickelt gut und legt sie zum Kochen zurück. Man kann auch grade Gedärme nehmen, wenn man zu kurz kömmt, muß aber oben und unten binden. Es ist nothwendig die Würst recht weich zu stopfen, da Grüze sich sehr ausgiebt und dann beim Kochen die Gedärme leicht bersten können. Ueberhaupt muß beim Kochen die größte Sorgfalt beobachtet werden. Die Würste müssen in kochendes Wasser gethan werden und eine kleine halbe Stunde langsam kochen, dann nimmt man sie aus, legt sie zum Abkühlen auf ein Brett oder einen Tisch und verwahrt sie.

Zum Gebrauch setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer, erhitzt sie bis zum Kochen und legt sie dann auf eine Roste oder in eine Pfannkuchenpfanne auf Kohlen und kehrt sie, damit sie auf beiden Seiten froß, aber nicht zu hart werden. Apfelmus, oder in Ermangelung dessen, Rothe Beete, oder Syrup und Butter mit einander gekocht, ist man dazu.

Man kann auch dicke Würste stopfen, doch müssen diese länger kochen. Diese schneidet man beim Gebrauch in Scheiben und bratet sie mit Apfelschnippeln in Fett in einer Pfannkuchenpfanne.

150. Weiße Grükwurst.

Diese Würste werden ganz wie die vorigen gemacht, doch kann man halb und halb Rosinen und Korinthen oder auch diese allein nehmen, auch giebt man wohl etwas Kaneel daran. Natürlich giebt man kein Blut dazu; deshalb kann auch etwas weniger Fett genügen als bei den vorigen, denn Blut macht trocken.

151. Leberwurst.

Die bereits gekochte Ochsenleber wird gerieben und davor nach Belieben, je nachdem man viel oder wenig Leber liebt, zu dem ebengenannten Teig der weißen Grükwurst gegeben, worin aber keine Rosinen sein dürfen, auch giebt man etwas mehr Suppe darauf. Sonst verfährt man wie oben.

152. Brodwurst.

4 Pfd. geriebenes Brod wird mit der obigen Suppe eingeweicht und 2 Pfd. Fett, Rosinen, Gewürz und Blut

daran gegeben. Sonst verfährt man mit diesen Würsten gleich den vorigen, nur muß man den Teig etwas dünner und nicht warm anrühren, etwas weniger Blut daran geben und noch weniger in die Gedärme stopfen, da das Brod noch mehr ausgiebt.

153. Reiswaurst.

1 Pfd. gut gewaschener Reis wird in Wasser, oder besser in Fleischbrühe eine Stunde langsam gekocht, etwas Salz daran gethan und dann zum Abkühlen in ein Gefäß zurück gesetzt. Von dem zur Wurst bestimmten Fett giebt man nun 2 Pfd. zu dem Reis, ferner etwas Gewürz, d. h. Nelken, Nelkenpfeffer, Kaneel, Muskat und Rosinen, nebst dem Wasser, worin sie gekocht sind. — Gestopft und gekocht werden sie gleich den erstgenannten Würsten.

154. Schwarzsauer.

Zu demselben nimmt man allen Abfall von Fleisch, schneidet ihn in etwa handgroße Stücke, oder kleiner, und kocht diese mit einem Krautbund, einigen Lorbeerblättern, einigen Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern in halb Essig und Wasser bedeckt, weich, dann wird das Fleisch mit einer Schaumfelle ausgenommen und in irdene Töpfe, die ungefähr die Größe einer jedesmaligen Portion haben, gelegt. Von der Brühe nimmt man das Fett, und nachdem etwas durch ein Sieb gegebenes Ochsenblut mit Essig ausgerührt worden ist, — was davon abhängig ist, ob man das Sauer dünn zur Suppe oder feimig zur Sauce wünscht, — stark rührend, damit das Blut nicht gerinne, an die kochende Brühe. Sauce erfordert etwas mehr Essig als Suppe, etwa 2 Theile Essig und 1 Theil Wasser, doch muß der Geschmack hier näher bestimmen, da die Säure des Essigs sehr verschieden ist. — Gut aufgekocht kann die Brühe abgenommen und gesalzen werden. Dann gießt man sie über das Fleisch und schmilzt dies zum Aufbewahren mit Talg zu, damit die Fettkruste es dem Einflusse der Luft entziehe und es sich so besser halte. Man kocht beliebige Klöße (s. d. N.) zu diesem Schwarzsauer, etwa Buchweizen-, Kartoffel- klöße oder Weizenmehlköße zc. Die Klöße giebt man nebst geschälten Kartoffeln bei der Suppe, doch werden geschälte

und in Viertel geschnittene Äpfel weich in Wasser gekocht und mit demselben in die Suppe gegeben.

Es ist auch angenehmer, das Fleisch nebenbei in einer Assiette zu serviren.

Soll aber das Schwarzsauer als zweites Gericht dienen, so muß die Sauce nett feinig sein und Fleisch und Sauce werden dann zusammen in einer Assiette servirt, Klöße und Kartoffeln aber, sowie ganze ungeschälte, gekochte Äpfel, aus denen die Blume geschnitten ist, gibt man nebenbei.

155. Weißsauer.

Will man lieber Weißsauer behalten, so giebt man das Fleisch, nachdem es wie beim Schwarzsauer gekocht worden ist, in Töpfe und die gesalzene Brühe darüber. Das sich darauf befindende Fett kann dann zum Zuschmelzen dienen, und falls es nicht genug ist, ein wenig Talg hinzugehan werden.

Zum Gebrauch ist man das Sauer meist kalt, oder auch als Suppe, doch kann man auch eine Sauce daraus machen, indem man natürlich erst die Fettkruste abnimmt, Fleisch und Brühe gelinde auf dem Feuer bis zum Kochen erhitzt, das Fleisch ausnimmt, und nun die Brühe mit Butterballen feinig macht, dann noch nach dem Geschmack etwas Salz und Essig daran giebt. Man ist dann Klöße, Kartoffeln und gekochte Äpfel dazu.

Aufbewahrt muß das Sauer überhaupt an einem kalten, nicht feuchten Orte werden, und wenn es anfängt zu beschlagen, muß es umgeschmolzen werden.

156. Benutzung der Knochen.

Die Knochen, von denen das Fleisch gelöst worden ist, werden zu einer Suppe verwendet und dabei verfahren, wie gewöhnlich bei Bouillon, doch kann man auch ein wenig Essig beim Anrichten daran geben.

Klöße, Wurzelwerk und Kartoffeln giebt man darin.

157. Sauerbraten.

Die Klust oder das Binnenlendenstück, das Schwanzstück, auch den Würbebraten verwendet man am Besten zu diesem Zwecke, da es kein Knochenstück sein darf. Das Stück wird

nun gehörig geklopft und dann in der Weise des boeuf à la mode zubereitet.

2—3 Stunden kocht man den Braten in halb Essig und halb Wasser mit Lorbeerblätter, ganzem schwarzen Pfeffer und Salz, schäumt ihn gut und bewahrt ihn in der Brühe auf, so daß das Fleisch davon bedeckt ist. Zum Zuschmelzen wird wohl genügendes Fett darauf sein, sonst giebt man etwas hinzu.

Soll der Braten verwendet werden, so bratet man ihn in gebräunter Butter oder gebräuntem Fett noch 1—1½ Stunden und verfährt dabei wie beim Ochsenbraten, nur giebt man statt Wasser von der Brühe darunter.

158. Pökelfleisch.

Ein beliebiges Pökelfaß oder eine steinerne Krufe wird an dem Boden mit Salz bestreut, nachdem es gehörig ausgetrocknet und falls es nicht recht frisch ist, mit Wachholderbeeren ausgeräuchert worden ist. Dann nimmt man auf 30 Pfd. Fleisch 4½ L. Salz und etwa 70—100 gr. Salpeter. Zuerst reibt man nun das Fleisch mit dem Salpeter, dann nimmt man das Salz, welches in Pfannkuchenpfannen heiß gemacht worden ist und reibt das Fleisch tüchtig damit ein, wonach man es fest in das Gefäß packt, doch so, daß auf der einen Seite eine Vertiefung bleibt, in welcher die Laxe sich sammeln kann, um das Fleisch oft mit derselben begießen zu können. Indem man das Fleisch einpackt, streut man Salz zwischen. Zugedeckt läßt man Fleisch 8 Tage stehen; dann ist es schon als Pökelfleisch zu gebrauchen, doch darf es dann nicht abgewaschen werden.

3—4 Stunden bedarf Pökelfleisch mindestens zum Würbewerden. Hat das Fleisch länger in Laxe gelegen, so muß es Abends zuvor ausgewässert werden. Kohl-, Erbsen- oder Bohnen-Suppen kocht man darauf. Zu Pökelfleisch nimmt man gewöhnlich weniger gute Stücke, auch kleinere, z. B. etwas vom Halse, von den Unterrippen, dem Blatt oder der Brust.

159. Rauchfleisch.

Die bei demselben vorhergehende Pökelmethode, durch welche das Fleisch am frischesten gehalten wird, ist folgende: Man erhize eine tüchtige Portion Salz nach obigem Verhältnisse in zwei verschiedenen Gefäßen, um wechseln zu

können und nachdem vorher an zwei Ecken starke Bindfaden-
 Desen befestigt sind, zum Aufhängen des Fleisches, wird es
 bei den Desen festgehalten und kaum 10 Minuten in kochendes
 Wasser getaucht, nicht aber hineingelegt. Ist das Fleisch
 darnach abgetröpfelt, so wird es erst mit Salpeter und
 darnach mit dem heißen Salz gehörig eingerieben, namentlich
 alle Ecken und Lücken am Knochen voll Salz gefüllt. So
 eingerieben, näht man das Fleisch entweder in altes, dünnes
 Gardinenzeug, oder man bestreut es von allen Seiten mit
 Weizenkleie. Darauf hängt man es gleich in den Rauch.
 Schon nach 14 Tagen ist das Fleisch für den Gebrauch gut.
 Man kocht es dann 3—4 Stunden und läßt es, nachdem
 es gar ist, noch eine halbe Stunde zugedeckt in der Brühe
 stehen, dann giebt man es auf, pußt es und zieht die
 Haut ab 2c.

Soll das Fleisch sich länger conserviren, so muß es wohl
 4 Wochen in dem Rauch und darnach an einem luftigen
 Ort hängen. Zulezt verwahrt man es am Besten in Heu
 gepackt.

Die passenden Stücke zum Rauchfleisch sind: Das dicke
 Rippenstück, die Klust, das Schwanzstück oder das dicke
 Würbebratenstück, nachdem der Würbebraten ausgelöst und
 anderweitig etwa zum Beefsteak benutzt worden, oder gespickt
 und ganz gebraten ist.

160. Die Bunge.

Soll die Ochsenzunge nicht frisch verwendet werden, so
 räuchert oder pökelt man sie. Dazu hält man sie so lange
 in kochend heißem Wasser, bis sie sich etwas zusammenge-
 zogen hat, wodurch sie kürzer und dicker wird, dann reibt
 man sie mit Salpeter und Salz ein und kann sie nach
 6—8 Tagen schon als gepökelt gebrauchen. Will man sie in
 den Rauch hängen, so verfährt man damit, wie mit dem
 Rauchfleisch. Geräuchert oder gepökelt muß die Zunge
 3—4 Stunden kochen, dann läßt man sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde
 in der Brühe stehen, nimmt sie aus und zieht sie ab.

161. Rindfleisch auf eine Weise zu salzen, um es frisch aus der Lake zu gebrauchen.

Zu circa 20 Pfd. Fleisch nimmt man 1 Pfd. 320 gr.
 Salz, 25 gr. Salpeter, 120 gr. rohen Zucker, und kocht

diese Ingredienzien mit 6 L. weichen Wassers. Gut geschäumt wird es ganz klar. Ist die Lase erkaltet, so gießt man sie über das Fleisch.

Das Fleisch kann sechs Monate darin liegen, ohne daß es weder zu hart, noch zu salzig wird, doch muß es jeden Morgen etwas gerührt werden, damit es nicht beschlägt. Es ist nach 4 Wochen brauchbar und es ist nicht nöthig, daß es vor dem Kochen ausgewässert werde.

B. Das Schlachten der Schweine.

Nachdem das Blut, wie beim Ochsen Schlachten, gerührt worden ist, wird das Schwein ausgenommen, an den Haken gehängt und mit den Gedärmen verfahren, wie beim Ochsen Schlachten beschrieben worden.

162. Der Schweinekopf.

Der Kopf wird meist in Böfel gelegt und nachher geräuchert, doch verwendet man ihn auch zu **Preßkopf**. Diesen macht man wie folgt: Es wird das Fleisch vom Kopfe mürbe gekocht, dabei häufig das Fett abgenommen, dann pflückt oder reißt man das vom Kopfe gelöste Fleisch in kleine Stücke, oder schneidet es in Striemen. Im ersteren Falle untermischt man es mit Salz, Nelken, Nelkenpfeffer, beliebig Thymian und Majoran, im letzteren Falle läßt man Fleisch und Gewürz schichtenweise wechseln und preßt die Masse fest zusammen. Dann preßt man sie so fest wie möglich in eine Blase, bindet sie zu und legt sie 12 Stunden in eine Presse, wonach der Preßkopf fertig ist, wenn man nicht vorzieht, um ihn länger zu conserviren, ihn ein wenig in den Rauch zu hängen. Dann aber muß er an einem trocknen Orte aufbewahrt werden. Man ist diesen Preßkopf in Scheiben geschnitten mit Essig und Pfeffer zu Butterbrod, Kartoffeln zc.

Hat man vorgezogen, das Fleisch in Striemen zu schneiden, so legt man die vom Kopfe abgezogene Haut unten in eine geeignete Form oder Schüssel oder in ein angefeuchtetes Tuch, legt nun Fleisch und Gewürz darauf, packt Alles fest zusammen und beschwert es mit Gewicht. Kalt geworden ist der Preßkopf fertig.

Einen anderen **Preßkopf** kann man machen, indem man ein beliebiges Stück Schweinefleisch, etwa 4 Pfd. gut durchwachsenen, dünnen, frischen Speck weich kocht und zu demselben in einem anderen Gefäß eine gute Keule nüchternes Kalbfleisch, von dem die Kalbsbrühe anderweitig zu benutzen ist, thut. Beide Sorten Fleisch legt man, nachdem sie mürbe gekocht worden, auf ein Schneidebrett und indem man nun ein geeignetes Leinentuch mit kaltem Wasser naß gemacht hat, legt man die sorgfältig abgelöste Speckschwarte unten auf's Tuch und läßt nun eine Lage dünner, möglichst groß geschnittener Speckscheiben folgen. Diesen gehörig gewürzt, nach Anleitung des vorigen Preßkopfes, läßt man ebenso eine Schicht Kalbfleisch folgen; abermals gewürzt, wechselt man damit bis der Vorrath zu Ende ist, bindet dann den Preßkopf zusammen und legt ihn eine Nacht unter Brett und Stein in Presse. Am folgenden Tage löst man das Tuch ab und legt den Preßkopf bedeckt halb und halb in Essig und nicht zu starke Lase zum Aufbewahren oder auch allein in Essig. Oder man hackt das Kalbfleisch fein, schneidet das Schweinefleisch in sehr kleine Würfel, oder hackt es ebenfalls, würzt gut und verfährt wie oben, oder man schneidet beides nur in Würfel, erwärmt es mit einander und verfährt wie oben.

Ist der Schweinekopf zum Räuchern bestimmt, so wird er nach 14 tägigem Pökeln in den Rauch gehängt. Will man ihn dann gebrauchen, so kocht man ihn 2—3 Stunden. Nachdem er etwas in der Brühe gestanden, nehme man ihn aus derselben, ziehe die Schwarte ab und indem man den gut abgeputzten Kopf zu Tische giebt, bestreut man ihn etwa mit gestoßenem Zwieback oder Muskatblüthe. Man ißt ihn warm oder kalt zu Mehlbeutel oder Gemüse, wie auch zu Butterbrod.

163. Wurstfleisch, Flomen etc.

Während beim Zuhauen des Schweines die beiden Schinken, die beiden Seiten Speck und jedenfalls doch eine Borderschulter zum Salzen und Räuchern zurückgelegt und möglichst bald beseitigt werden, nimmt man zu den Fleischwürsten alles Fleisch, was inwendig in den Speckseiten sitzt und Mett genannt wird, so wie den Mürbebraten, sowohl weißes wie rothes Fleisch, welches sorgfältig ausgeschnitten werden muß.

Außerdem nimmt man mageres, durchwachsendes Fleisch, wo etwas abfällt; will man aber noch mehr gebrauchen, so verwendet man das magere Fleisch einer Schulter dazu. Zunächst fortire man nun das Fleisch und lege alles weiße allein, um es nachher mit zu kochen, oder roh gehackt zu Bratwurst zu verbrauchen.

Das rohe magere Fleisch sowohl, als auch das rohe mit Fett durchwachsende hackt man nun jedes für sich, nachdem es geschnitten worden, gut fein. Mittlerweile hat man ein gutes Stück Bauchspeck, welches beim Zuhauen abgelöst ist, — wie man denn auch bis auf Fingerbreite den Speck vom Rückgrat löst — mit Herz, Zunge und Nieren und einem mageren Stücke Fleisch, etwa vom Hals oder Blatt, auch das weiße Fleisch, je nachdem man davon zu Leber- und Knackwürsten davon benutzen will, mürbe gekocht, auch besonders gekocht die halbe oder die ganze Leber, je nachdem man die Leberwurst machen will.

Die Lunge wird ebenfalls allein eben aufgekocht.

Den Rücken legt man gewöhnlich zurück zu Karbonade, oder man legt einzelne Stücke davon in Pökel.

Die Rippen, wenn man nicht vorzieht, sie in Pökel zu legen, werden in der Regel mit Äpfeln gebraten. Während das von den Gedärmen zc. gepflückte Fett in Würfel geschnitten und gelind ausgebraten wird, muß man von den sogenannten Flomen erst sorgfältig die Haut ablösen, damit sie ja keine Löcher bekomme, weil sie nachher zurechtgeschnitten, zusammengelegt und auf den Kanten doppelt umgelegt mit Borstichen zusammengenäht wird, da sie sich besonders schön zu Mettwürsten benutzen läßt. Dann werden die Flomen in Würfel geschnitten gelinde ausgebraten.

Sehen wir nun zu den Würsten über und verfügen über die vorher benannten Theile.

164. Holsteinische Leberwurst.

Von dem gekochten Bauchspeck löst man die Schwarte ab und schneidet denselben in kleine Würfel. Herz, Zunge und Nieren werden klein geschnitten und fein gehackt; die kalt gewordene Leber wird fein gerieben, dann Salz, Nelkenpfeffer, Nelken, beliebig auch Thymian und Majoran, dazugegeben, wie auch so viel Abfüllfett von der Brühe und selbst noch etwas Brühe mit, daß der Teig recht weich und leicht zu

kneten sei. Dann stopft man ihn warm, am liebsten in warme grade Schweinegedärme, doch kann man auch grade Ochsendärme nehmen, doch nicht zu lang geschnitten. Die Würste dürfen nicht zu lose gestopft werden, sind dann gut zu prickeln und zu binden und müssen 18—20 Minuten langsam kochen. Dann läßt man sie abkühlen und bewahrt sie an einem trocknen, frischen Orte auf. Man ißt sie wie den Preßkopf.

Sollen sie länger conservirt werden, so kann man sie ein wenig in Rauch hängen.

165. Eine andere Art.

Eine Leber wird abgehäutet und von den Adern befreit, dann in dicke Scheiben geschnitten und 10 Minuten in heißes Wasser gelegt. Das Wasser wird abgegossen und neues ebenso darauf. Ist dann die Leber abgetröpfelt, wird sie recht fein gehackt. (Man kann auch die kleingeschnittene Lunge dazu nehmen, doch darf sie nur den vierten Theil der Leber ausmachen und wird dann mit der Leber, sonst diese allein, durch ein Sieb gestrichen.) Flomen in gleichem Gewichte wie die Leber wird ebenfalls in Würfel geschnitten und ausgebraten, bis das Fett klar ist. Man kann auch einige gehackte Zwiebeln mit durchbraten; dann giebt man das heiße Flomenfett nach und nach über die Leber, thut auch mittlerweile feingehackte Zunge, Nieren und Herz dazu, ferner Gewürz, Nelken, Nelkenpfeffer, Salz und beliebig Thymian und Majoran. Zuletzt kann man noch etwas in sehr feine Würfel geschnittenen Speck zu dem Teig geben. Statt der Flomen kann man auch Bauchfleisch nehmen, klein geschnitten und weich ausgebraten. Dann verfährt man wie bei dem vorigen.

166. Knackwurst.

Nebst dem gekochten Bauchfleisch gebraucht man hierzu das weiße Fleisch, welches gekocht worden ist. Während des Kochens hat man besonders darauf achten müssen, daß das Fett rein abgenommen worden ist. Das durchwachsene Bauchfleisch, so wie das weiße Fleisch werden nach gehöriger Abkühlung fein geschnitten, gehackt, etwas Salz, Pfeffer, Muskat, Nelken, beliebig Thymian und Majoran dazwischen gehackt und so viel warmes durchgeseibtes Abfüllfett darauf gegeben,

daß der Teich schön weich zu kneten ist. Die Würste müssen sehr fett sein. Hat man sich nun durch Probiren überzeugt, daß die Zuthaten genügen, so stopft man den Teig nicht zu lose in krumme Gedärme, und nach gehörigem Prickeln und Binden läßt man die Würste 15—20 Minuten kochen. Wenn sie ausgenommen sind, zieht man sie durch kaltes Wasser und verwahrt sie, um sie gleich Leberwurst zu gebrauchen.

167. Braunschweiger Wurst.

Man kocht die Schweinszunge, beliebig auch einige Kalbszungen, nachdem sie gleich beim Ausnehmen des Thieres mit Salz und Salpeter zum Rothwerden eingerieben sind, weich, schneidet sie in Striemen und besteckt diese mit ganzen Nelken. Dann siebt man eine gute Portion Blut und giebt eine Quantität gekochten, in mäßige Würfel geschnittenen, durchwachsenen Bauchspeck hinein.

Man gebraucht Salz und Gewürz wie bei der Leberwurst und thut die Zungenstriemen hinein. Diese Masse stopft man in grade Ochsendärme, doch nur halb voll. Nach gehörigen Binden und Prickeln werden die Würste dann sehr langsam $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht. Sticht man dann mit einer dicken Nadel hinein und es spritzt nur Fett, kein Blut heraus, so sind sie gar und werden an einem frischen, trockenen Orte aufbewahrt oder etwas in Rauch gehängt.

Man benutzt sie wie die Leberwurst.

168. Brägen- oder Gehirnurst.

Das beim Spalten des Kopfes ausgenommene Gehirn wird in kaltem Wasser, darnach in heißem abgespült und durch ein loses Sieb gerührt; dann schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Kragensfett oder Flomen in feine Würfel, schwigt einige feingeschnittene Zwiebeln in Schweinefett weich und rührt Alles mit 1 Pfd. von dem mit Fett durchwachsenen gehackten Fleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenem Weißbrod, 4 Eidottern und Gewürz, gleich dem vorigen, dazu.

Diese Wurst stopft man lose in krumme Gedärme etwa von $\frac{3}{7}$ M. ($\frac{3}{4}$ Ellen) Länge und läßt sie 10 Minuten kochen. Dann bewahrt man sie an einem frischen, trocknen Orte auf und bratet oder kocht sie zu Gemüse.

169. Lungenwurst.

Allen Abfall von häutigem Fleisch und Fett schneidet man in kleine Würfel, so auch die gekochte Lunge, von welcher alle Röhren zc., wenn sie noch warm ist, abgestreift und abgetrennt worden sind; hakt Abfall und Lunge zusammen etwas durch, giebt Salz, schwarzen Pfeffer und Nelkenpfeffer hinzu, stopft den Teig in nicht so dicke Gedärme, bindet und prickelt sie und legt sie nachher etwas in Pökel. Nach einigen Tagen können sie dann ein wenig in den Rauch kommen und werden ebenfalls trocken aufbewahrt. Zum Gebrauch kocht man sie 2—3 Stunden und ißt sie zu Wintergerichten, Kohl zc.

170. Bratwurst.

Zu dem mageren, feingehackten, am liebsten weißen Fleisch — doch geht auch rothes — nimmt man eben so viel ganz kleine Speckwürfel, giebt Salz, Nelken und Nelkenpfeffer dazu, auch wohl eine Tasse Brühe, oder wenn die Würste gleich gegessen werden sollen, lieber Rahm, und arbeitet den Teig damit durch, daß er recht geschmeidig werde und, wie man wohl zu sagen pflegt, mit spricht.

Diese Wurst stopft man am liebsten in krumme Gedärme, bindet sie rund und unterläßt ja nicht das Prickeln. Man kann diese Wurst einige Tage auf die Pökeltonne legen; will man sie aber länger aufbewahren, so muß man sie aufkochen, in der Brühe zuschmelzen und an einem frischen trockenen Orte aufbewahren.

171. Saucischen.

Diese kann man aus Kalb- wie Schweinefleisch machen und nimmt man zu jedem Pfund magerem, feingehacktem Kalbfleisch 1 Pfund Nierenfett; dahingegen zu Schweinefleisch nur 375 gr. frischen Speck. Wenn das Fleisch gehörig feingehackt ist, giebt man den Speck oder das Fett in feine Würfel geschnitten hinzu und hakt es mit dem Fleisch tüchtig durch; giebt dann 1 Glas weißen Wein, Salz, Muskatblüthe, ein wenig weißen Pfeffer und etwas Nelken daran. Auch kann man etwas in Milch geweichtes Weißbrod dazu geben. Gut durchgearbeitet wird der Teig in Schafsgedärme gestopft, aber recht lose, und dann in der Länge eines Fingers doppelt neben einander abgebunden.

Im Gebrauch bratet man sie 8—10 Minuten in halb-brauner Butter, etwas mit Mehl bestreut. Gebraucht werden sie zu Ragout, Pasteten 2c.

172. Mettwurst.

Alles noch nicht benutzte rothe oder durchwachsene Fleisch wird tüchtig feingehackt, wenn nicht Fett genug am Fleisch ist, etwas feingeschnittenes Fett dazu gegeben: dieses hackt man miteinander, daß es eine hübsche marmorirte Masse werde und giebt Salz, schwarzen und weißen Pfeffer grob gestoßen hinzu, dann auch Salpeter und Zucker zum Rothwerden. Diese Masse muß gewaltig durchgearbeitet und geknetet werden, dann stopft man sie möglichst fest in nicht zu dünne, ja selbst sehr dicke Ochsendärme, benutzt aber auch die obenbenannte Flomenhaut.

Fest gestopft werden die Würste gebunden und eine Nacht in der Wärme aufgehängt, damit das Fleisch dichter werde, am folgenden Tage drückt man sie sorgfältig nach, legt sie eine Nacht in Pöfel und hängt sie dann in Rauch, doch dürfen die dünnen nur 8—14 Tage, dagegen die dicken 3—4 Wochen hängen. Durch zu langes Räuchern werden die Würste hart und dunkel.

Sollte man, nachdem die Würste aus dem Rauch genommen sind, besorgen, daß sie sich nicht halten, so können sie noch einige Tage wieder hineingehängt werden.

Bei den dicken Würsten muß man schmale Striemen Leinen in Kreuzband umlegen, damit sie beim Hängen durch dasselbe gehalten werden. Vor Frost sind die Würste zu hüten, auch dürfen sie nicht feucht hängen.

In Heu gepackt, pflegen sie sich gut zu halten.

173. Besonders zarte Mettwurst

giebt das weiße Fleisch des Schweines, wenn es wie die vorigen behandelt und mit sehr reichlich Fett durchgehackt wird.

174. Grük-, Brod- und Reiswürste

werden ebenso gemacht, wie beim Ochsen Schlachten. Zum Einweichen der Grücke nimmt man die Brühe von den gekochten Sachen, nicht aber von Leber und Lunge.

Von weich gebratenem Fett kann gern ein wenig dünnes zuvor abgegossen werden, wenn man mit dem Fett etwas ökonomisch verfahren will.

175. Schmalz.

Das übrige Fett wird, wenn es in einen Löffel genommen zischt, durch einen Durchschlag gegossen und als Schweineschmalz gebraucht.

Die eigentlichen Flomen werden in Würfel geschnitten, vorsichtig ausgebraten und durch einen Durchschlag zum Aufbewahren in Krufen gegeben. Man kann auch einen eingekerbten Apfel dabei einbraten, was dem Schmalz einen angenehmen Geschmack giebt.

Will man die Greben, d. h. die ausgebratenen Fettwürfel, nicht zur Wurst gebrauchen, so können sie zu Apfelschmalz verwendet werden. Dies geschieht, indem man Äpfel schält, in Viertel schneidet, das Kernhaus ausnimmt und sie wieder in kleinere Stücke zerschneidet. Dann werden die ausgebratenen Greben abermals auf's Feuer gesetzt, stärker ausgebraten und dann mit etwas Schmalz in ein irdenes Gefäß gethan und auf Kohlen gesetzt, auch die Äpfel, etwas Nelken, Nelkenpfeffer, Salz und beliebig Zucker dazu gegeben. Das Schmalz darf sich nicht ansetzen. Wenn Alles eben und weich gerührt ist, dann ist es fertig.

176. Schwarz- und Weißsauer

wird ebenso bereitet wie beim Ochsen Schlachten. Es wird hierzu alles kleine Fleisch genommen, z. B. vom Hals &c.

Das Fett muß sorgfältig abgenommen werden, $1\frac{1}{2}$ —2stündiges Kochen ist zum Würbwerden genügend.

177. Die Knochen

werden wie beim Ochsen Schlachten zu der sogenannten Knochen-suppe verwendet.

178. Das Pökeln des Schweinefleisches.

Die Schinken werden, nachdem der Wirbelknochen recht flach abgeschlagen und der Beinnochen mit Zurückziehung der Haut ausgelöst ist, zu unterst in das Pökelfaß gelegt

und mit heißem Salz (s. beim Ochsen Schlachten), Salpeter und etwas Zucker tüchtig eingerieben; alle Lücken, somit auch die Lücke unten beim Bein Knochen, mit Salz und weißem Pfeffer gefüllt, damit das Salz gut durchdringe. Neben und auf die Schinken, welche auf der Schwartseite liegen, legt man die Schultern, Köpfe und Speckseiten. Dazwischen wird immer dick mit Salz bestreut, und die Lücken sind mit kleinen, stark eingeriebenen Stücken auszufüllen. Nachdem Alles 4 Tage so gestanden und sich Lase gebildet hat, wird diese aus einer Lücke, die beim Einlegen gelassen worden, geschöpft und täglich das Fleisch damit begossen.

Nach 14 Tagen kann das Fleisch in den Rauch gehängt werden. Die kleineren Sachen, z. B. Beine, Rippen, Schnauze, Rücken, Ohren, Klauen zc. bleiben, um als Pökelfleisch benutzt zu werden.

C. Das Gänse schlachten.

Es ist wichtig, zum Einschlachten junge Gänse zu bekommen; wenn man bereits geschlachtete und gerupfte kauft, sind dafür zu beachtende Kennzeichen: eine zarte Haut und ein hellgelber Schnabel, der sich einbiegen läßt, sowie helle Füße und Beine. Bei fetten Gänsen ist der Brustknochen nicht spitz hervorstehend und der Bauch ist rund und fett mit Flomen angefüllt.

Junge Gänse wiegen etwa 12—16 Pfund.

Bei Enten hat man dasselbe beim Einkauf zu beachten.

Ob aber Geflügel alt oder frisch geschlachtet ist, sieht man an den Augen, die eingefallen und trübe sind, sobald das Thier länger geschlachtet war. Nachdem die Gänse zerlegt worden (s. Einleitung), kocht man die Brüste in Sauer, indem man sie in halb Essig, halb Wasser, mit Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und schwarzem Pfeffer etwa 1—2 Stunden kocht, dann in der Brühe aufbewahrt und mit Talg zuschmilzt. Beim Gebrauch wird die so aufbewahrte Brust noch eine Stunde gebraten. Man kann auch die Keulen mit der Brust einkochen.

Sollen die Brüste geräuchert werden, so löst man den Brustknochen aus und reibt nun die Brust mit heißem Salz

und etwas Salpeter gehörig ein, bindet sie dann fest zusammen, so daß sie eine Wurst bildet, umgeben mit der fetten Haut, läßt sie 4 Tage in Pöfel liegen, preßt sie dann 4—8 Tage zwischen zwei Brettern mit Steinen beschwert, näht sie in alte Leinwand und hängt sie 4 Wochen in den Rauch, räuchert jedoch in den letzten 14 Tagen nur sehr gelinde.

Das übrige Gänsefleisch wird entweder zu Schwarz- oder Weißsauer benutzt, und kocht man es in halb Essig, halb Wasser nicht zu mürbe und behandelt es wie beim Ochsen-schlachten. Hat man kein Gänseblut, so nehme man Ochsenblut.

Zum Aufbewahren schmelze man die Löpfe, in welche das Sauer gefüllt worden, mit Talg zu.

Sollen Brust und Keulen in Gelee gekocht werden, so kann man etwa auf 2 Brüste und Keulen 1—2 abgebrannte Kalbsfüße mit $1\frac{3}{4}$ Liter Wasser so einkochen lassen, daß nur kaum $\frac{3}{4}$ Liter nachbleibt, nachdem Brüste und Keulen in das bestimmte Gefäß gelegt worden sind, die runde Seite nach oben, gießt man den von den Kalbsfüßen gewonnenen Stand darüber und so viel Weinessig dazu, daß die Flüssigkeit etwa 1 Handbreit über dem Fleische steht. Indem man nun das Gefäß auf's Feuer setzt, giebt man ganze Nelken, Zwiebeln, Schalotten, Lorbeerblätter und einigen ganzen weißen Pfeffer dazu und kocht sie, wenn die Gänse jung waren, etwa 1 Stunde.

Während des Kochens wird alles Fett sorgfältig abgenommen. Gar geworden, nimmt man das Fleisch aus der Brühe und giebt diese durch ein feines Sieb. Hat dann der Bodensatz sich gebildet, so gießt man das Klare über das Fleisch und schmilzt die Gelee zu, wie bekannt. (Siehe auch im ersten Kapitel den ersten Abschnitt.)

Das Schmalz wird nicht zu stark ausgebraten. Weil es leicht sehr weich bleibt, kann man etwas Schweineschmalz oder Hammeltalg hinzuthun. Durch ein Sieb gegeben, verwahre man es in Krufen und nehme etwa einen Theil desselben zu Apfelschmalz. Nachdem das Schmalz kalt geworden ist, wird es noch einmal geschmolzen und es werden Stücke geschälter, säuerliche Äpfel darin mürbe gekocht, dann wird es durch ein Sieb gerührt und aufbewahrt.

Einige Bemerkungen über das Verhältniß der für den Tisch anzuschaffenden Speisen.

Man rechnet $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch zur Bouillon für eine Person, bei Kalb- und Hammelfleisch etwas mehr. Ein Huhn reicht höchstens für 5 Personen, sowohl für Bouillon, wie nachher das Fleisch, doch kann man durch Hinzufügung von Kalbfleisch verlängern.

Beim Braten rechnet man durchschnittlich 1 Pfd. auf die Person. Mag's etwas reichlich sein, so sind auch in der Regel die Reste sehr gut im Haushalte zu gebrauchen.

Ein großer Hase genügt für 7—8 Personen. Ein Rehzimmer wird meist mit vorhergehenden Gängen gegeben und reicht dann wohl für 14—16 Personen.

Eine große Ochsenzunge wird für 6—7 Personen ausreichen.

Große Rücken rechnet man auf zwei Personen eins, dagegen auf jede Person eine Taube. Rebhühner mögen wohl zwei für drei Personen genügen, dagegen rechnet man 2—3 Krammetsvögel auf die Person.

Fische werden durchschnittlich ein halbes Pfund auf die Person genommen.

VI. Suppen.

A. Fleischsuppen.

179. Was kann man verwenden um Bouillon zu bereiten?

Bouillon ist ein Artikel von Wichtigkeit im Haushalt, und es liegt der Hausfrau gewöhnlich sehr daran, diese oft liefern zu können, ohne genöthigt zu sein, jedesmal ein Stück Rindfleisch dafür zu kaufen. Freilich thun alle anderen Arten Fleisch auch gute Dienste, Kalbfleisch und Lammfleisch, wie Hühner, Hähne und Kalkutten. Taubensuppe ist für Kranke

besonders zu empfehlen. Selbst Schweinefleisch, wie Gänse können bei richtiger Verwendung eine wohlschmeckende Suppe liefern. Außerdem läßt sich noch auf mancherlei andere Weise Bouillon herstellen; z. B. nimmt man einige Pfund Knochen und kocht Bouillon darauf mit Kraut und Wurzelwerk, macht sie ein wenig feimig mit Sago, Kartoffeln oder dergl. und färbt sie mit gebräuntem Zucker, oder giebt eine Messerspitze Fleischesteract daran; ebenso können Bratenknochen dazu verwendet werden oder man kaufe 1—2 Pfund Beinfleisch (Kamlotsfleisch), schneide es in Würfel, brate es in etwas Butter braun und koche Suppe darauf, die dann zur Verwendung durch ein Sieb gegossen wird, ebenso läßt sich auch der Abfall von Coteletts u. dergl. gebrauchen. Eine Ochseniere, gut ausgewässert, dann in Stücke zerschnitten, giebt eine für den täglichen Tisch wohl zu verwendende Suppe, ferner eine Zunge, ein Kalbskopf und endlich wird auch von Fleischesteract, ohne weitere Zuthaten Bouillon gemacht, und diese hat den Vorzug, daß sie in wenig Minuten zu liefern ist. Gute, klare Bouillon geben aber nur Rindfleisch, Kalbfleisch, Hühner und Hähne.

180. Rindfleischsuppe.

Für einen Tisch von 8 Personen würden zu einer kräftigen Bouillon etwa 7—8 Pfund Rindfleisch erforderlich sein; doch können auch 4—5 Pfd. genügen, falls es ganz ausgekocht werden kann und nicht nach der Suppe gegeben werden soll. 3—4 Stunden muß das Fleisch kochen. Gut ist es, ein hinreichend großes Gefäß zu nehmen, damit bei dem Verkochen nicht nöthig ist, Wasser nachzugeben; sollte letzterer Fall indeß eintreten, so muß das Wasser nothwendig kochen, wenn es hinzugegossen wird, damit die Suppe ja nicht aus dem Kochen komme.

Nach gehörigem Abwaschen wird das mit genügendem Wasser bedeckte Fleisch bis nahe vor's Kochen gebracht, so daß der Schaum sich recht zusammengezogen hat, der dann sorgfältig vermittelst einer Schaumkelle abgenommen wird; darnach thue man etwas kaltes Wasser hinzu, gebe Salz an die Suppe und schäume noch einmal, wenn der Schaum sich wieder zusammengezogen hat, damit die Suppe recht klar werde. Dann thut man ein Krautbund hinein, nehme es aber nach einer halben Stunde Kochens wieder heraus.

Eine gute Stunde vor dem Anrichten giebt man noch einige gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Spargel und Blumenkohl nach Zeit und Belieben daran. Bei dem Anrichten muß das Fett vorsichtig abgenommen und die Suppe durch ein Haarsieb gegeben werden.

Soll das Stück Fleisch nachher zu Tische gegeben werden, so thut man wohl, es mit einem Bindfaden zusammen zu binden; es behält so besser sein Ansehen, ist auch leichter behutsam auf die Schüssel zu legen.

Schwanz- oder Rippenstücke eignen sich besonders zur Bouillon.

In der Suppe ist man verschiedene Arten von Klößen oder Eierscheiben, oder man giebt bei der klaren Suppe Formreis, d. h. Reis dick gekocht und in einer Form erkaltet, auch Eierkäse (siehe diesen Art.), ferner kocht man auch Nudeln darin.

181. Kalbfleischsuppe.

Diese unterscheidet sich nur im Kochen von der vorigen dadurch, daß das Fleisch in etwa 2 Stunden mürbe wird. Das Bund-Kraut darf nicht zu klein sein. Wenn die Suppe klar gegeben wird, thut man auch wohl, der Farbe wegen, etwas gebräunten Zucker an die Suppe zu geben, oder man wendet Cichorien an, oder nehme ein wenig Fleischextract. Zuthaten wie bei der vorigen.

182. Braune Suppe.

Die Ochsenmarkbeine sind besonders geeignet zu dieser Suppe. Man schneidet das Fleisch davon in große Würfel und hackt die Knochen klein, die dann mit so viel Wasser zu Feuer gesetzt werden, als man zur Suppe bedarf. Nachdem das Schäumen beobachtet und Salz hinzugethan ist, nimmt man das Fett oft ab und läßt die Bouillon so fortkochen. Während dessen wird Butter in einer Casserole gebräunt und obige Würfel Fleisch dahinein gethan. Hat man mageren Schinken, so gewinnt die Suppe, wenn auch davon etwas in Würfel geschnitten beigegeben wird. Die Casserole muß fest zugedeckt werden und das Fleisch darin langsam schweizen; nach einer guten Stunde giebt man noch in Stücke geschnittene gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie und einige Schalotten in die Casserole und läßt

Alles noch eine Stunde dampfen. Ist die Farbe dunkel genug, so füllt man bei gelindem Feuer immer von der Knochen-Bouillon nach und berechnet es so, daß wenn alle Bouillon nachgegeben worden, das Fleisch ungefähr 3—4 Stunden gekocht haben muß. Zerstoßene Knochen von gebratenem Geflügel, mit Ausnahme von Gänse- oder Entenknochen, heben den Geschmack, und wenn man sie hat, thut man gut, sie mit dem Fleisch durchschwitzen zu lassen.

Ist endlich noch die Bouillon durch ein Sieb gegeben, so ist sie fertig.

Man kocht darin: Italienische Maccaroni, Nudeln, Eierscheiben (s. d. N.), verlorene Eier, Perlhago; auch giebt man geröstetes Brod oder Crouton zc. dabei (s. d. N.).

183. Reissuppe.

Uebrig gebliebene, oder schwache, etwa auf Resten oder Knochen gekochte Bouillon wird zu dieser Suppe verwendet. So auch solche Suppe, die auf Ochsenriemen oder Bratenknochen gekocht ist. Die Niere wird mit heißem Wasser abgewaschen, in Stücke geschnitten und Suppe darauf gekocht. Kocht man Bouillon auf Resten zc., so wird, nachdem das Schäumen zc. beobachtet und die Suppe gut ausgekocht worden ist, diese durch ein Sieb gegeben, wieder auf's Feuer gesetzt und für 8 Personen etwa $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschener Reis hineingethan, der eine gute Stunde kochen muß. Während dessen, doch so, daß möglichst das Kochen unterhalten wird, giebt man beliebig Wurzelwerk, Kartoffeln, Spargel, Blumenkohl und Erbsen hinzu. Nachdem Alles mürbe gekocht, ist die Suppe zum Anrichten bereit und kann dies geschehen, nachdem unter beständigem langsamen Rühren, damit der Reis möglichst ganz bleibe, etwas Butterballen (s. d. N.) daran gegeben und eben aufgekocht ist, oder man rühre sie mit einem oder einigen Eidottern ab, je nach der Größe der Portion, indem die Eidottern in der Suppenterrine mit etwas Bouillon eben geschlagen werden und man unter beständigem Rühren die übrige dazu giebt.

Bei Resten von Bouillon kocht man erst ein Krautbund in Wasser und nachdem dies ausgenommen ist, thut man obige Ingredienzien hinzu, hält aber Alles in mäßiger Dicke, damit die zuletzt anzugebende Bouillon nicht zu sehr verdünnt werde. In dieser Weise kann man auch sehr wohl die Suppe

kochen, ohne Bouillon nachzuthun, nur muß man dann zum Butterballen etwas mehr Butter nehmen.

Statt Reis kann man auch Graupen nehmen, nur müssen diese am Abend zuvor in weichem Wasser eingeweicht werden; auch müssen sie 3 Stunden kochen, am liebsten zuerst in Wasser.

Auch Gries kann man zu dieser Suppe statt Reis nehmen und braucht dieser nur eine Viertelstunde zu kochen, ebenso lassen sich auch Sago, feine Hafergrütze und Nudeln dazu verwenden.

184. Taubensuppe.

Diese Suppe, wie auch die von Rücken wird gewöhnlich für Kranke verwendet. Man kocht sie daher verschieden mit Rücksicht auf den Zustand des Kranken, mit oder ohne Kraut (jedenfalls darf dies nur $\frac{1}{4}$ Stunde kochen) und gebe einige Wurzeln, rothe und weiße, vielleicht nach der Jahreszeit Erbsen oder Spargel, daran, koche etwas Gries oder Sago damit durch und rühre sie mit einem Ei ab, wenn der Kranke es verträgt.

185. Hühnersuppe.

Für einen Tisch von 6—8 Personen würden 2 Hühner erforderlich sein, von denen man, nachdem sie zubereitet worden, die Beine mit kochendem Wasser brüht, um die Haut abzuziehen, darnach hackt man sie ein, die Zehspitzen ab und legt sie nebst Herz, Magen und Leber zu den Hühnern, die dann mit genügendem Wasser zu Feuer gesetzt, gehörig geschäumt und gesalzen und je nachdem sie jung oder alt sind, 2—4 Stunden gekocht werden. Sollten nicht Hühner genug vorhanden sein, so läßt sich die Lücke durch Kalbfleisch ausfüllen.

Krautbund und Wurzelwerk wie bei der Rindfleischsuppe. Beim Anrichten durch ein Sieb gegeben, nimmt man das Fett gut von der Suppe und streut etwas feingehackte Petersilie darauf. — Zugaben siehe: Rindfleischsuppe.

Die Hühner servirt man beliebig mit einem Rand von gekochtem dicken Reis darum gelegt und giebt eine Butterfauce (s. d. A.) dabei. Oder man gebe sie ganz oder in Stücke zerlegt ohne Reisrand mit Fricasséesauce. Zur Suppe giebt man gern Formenreis mit Rosinen.

186. Suppe à la reine.

Es wird eine kräftige Bouillon gekocht von Rindfleisch und Kalbfleisch, etwa 4 Pfund von jeder Sorte, dazu zwei Hühner. Salzen und Schäumen darf nicht vergessen werden. Nach einstündigem Kochen wird Krautbund und Wurzelwerk in die Suppe gethan und ausgenommen, wenn die Wurzeln mürbe sind, worauf man die Suppe mit Butterball eben rührt, etwa, 25 gr. Butter auf, 50 gr. Mehl, und sie dann noch 2 Stunden langsam kochen läßt. Während deß werden 250 gr. Mandeln fein gestoßen, davon einige bittere. (Man kann auch statt der Mandeln gekochten Schinken nehmen, doch muß dieser vorher gehackt und in Butter und Mehl weich geschwitzet werden.) Diese Mandeln rührt man mit 4 rohen und 2 gekochten Eidottern und $\frac{1}{4}$ Tasse dicken, süßem Rahm eben und giebt etwas von der kochenden Suppe darauf, wonach man sie an die Bouillon giebt, stark rührend bis vorm Aufkochen. Zuletzt, beim Anrichten, gießt man die Suppe durch ein Sieb. Das Brust- und Keulensfleisch der Hühner wird in Striemen geschnitten und mit dem feingeschnittenen Wurzelwerk in die Suppe gelegt,

Rahm, Mandeln, Schinken können auch fehlen.

187. Fischsuppe.

Es wird eine schwache Bouillon, etwa auf Knochen, gekocht, und beliebige Fische, z. B. Hecht, Dorsch, Stuhren oder dgl., die aber vor allen Dingen frisch sein müssen, dazu zugerichtet.

Sie werden lebend eingeschnitten, dann ausgenommen und tüchtig abgewaschen, das beste Fleisch von den Gräten abgelöst legt man zur Farce zurück, während das übrige mit den Gräten in etwas Butter braun gebraten und möglichst klein gestoßen wird, um es dann in der Suppe eine halbe Stunde durchzukochen, und diese darnach durch ein Sieb zu geben, (man kann die Köpfe gern ungebraten und ungestoßen mit durchkochen lassen, die Flossen sind natürlich abzuschneiden.) Vor dem Durchschlagen kann man noch einige gestoßene Zwieback an die Suppe geben, um sie etwas feinig zu machen. Beim Anrichten ist es sehr zu empfehlen, sie mit einigen Eidottern zu legiren, eins kann auch genügen.

Etwas gehackte Petersilie und beliebig Muscatblüthe giebt man in der Terrine daran.

Nachdem das zurückgelegte Fleisch fein gehackt worden ist, wird es mit 2 ganzen Eiern auf 1 Pfund Fischhack, 50 gr. Butter, 125 gr. geschälten in Wasser eingeweichtem und hart ausgedrücktem Brod, etwas Salz, ein wenig guter Milch zu einem Teig gerührt, in kleine Klöße von der Größe einer kleinen Wallnuß gerollt, gar gekocht zc. Diese Fischklöße werden in der Suppe gar gekocht, ehe man dieselbe mit Eidotter abrührt.

188. Hammelfleischsuppe.

Das Fleisch zu derselben kann vom Borderviertel, dem Blatt oder von der Brust genommen werden und rechnet man auf 8 Personen etwa 4—6 Pfund. Nach gehörigem Schäumen und Salzen gebe man in das daran zu thuen Krautbund einige Schalotten. 2 bis 3 Stunden muß das Fleisch kochen.

Von der Suppe wird das Fett rein abgenommen und dieselbe durch ein Sieb gegeben. Gewöhnlich bereitet man sie wie Reissuppe mit Reis oder Graupen und thut gehörig Wurzelwerk, Spargel, Erbsen, Blumenkohl zc. daran. Beliebig auch Butterballen.

189. Hasensuppe.

Die vom gebratenen Hasen übrig gebliebenen Knochen pflegt man zu derselben zu benutzen; sie werden zu diesem Zwecke zerhauen und mit genügendem Wasser zu Feuer gesetzt, indem man ein Krautbund, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk und Salz hinzuthut. Hat die Suppe so 2 Stunden gekocht, so giebt man sie durch ein Sieb, läßt sie sich setzen, klärt sie ab und giebt etwas gebräunten Zucker daran, beliebig geriebene Muskatnuß und Pfeffer. Man kann auch einige weiße Wurzeln und Sellerie, nebenbei gekocht, in die Suppe legen. Fleischklöße, Formreis, Crotons, gebratenes Brod oder Klöße von Resten des gebratenen Hasen werden in der Suppe gegessen. Die Klöße bereitet man von den fein gehackten Resten des Hasenbratens, indem man auf 1 Pfd. Hack 125 gr. geschältes, in Wasser geweichtes und hart ausgedrücktes Brod nimmt, dies mit 2 Eiern eben rührt und 50 gr. geschmolzene Butter mit etwas Salz hinzu thut. Um

die Suppe kräftiger zu machen, lasse man mit den Knochen etwas in Würfel geschnittenes, in Butter gebratenes und mit Mehl bestreutes Rindfleisch gar kochen, man kann gern Beinfleisch dazu nehmen.

Auch von anderen Wildpretknochen kann ähnliche Suppe bereitet werden, ebenfalls von ungekochtem Abfall des Wildes.

190. Gänsesuppe.

Zu dieser Suppe pflegt man den Abfall von Gänsen zu nehmen, d. h. Kopf, Hals, die abgehauenen Rippen, Beine, Theile des Innern: Magen zc. Man kocht diese mit genügendem Wasser gar. Will man die Suppe etwas kräftiger haben, so gebe man noch einige Knochen oder Stücke Rindfleisch dazu. Nach dem Schäumen und Salzen wird ein Krautbund daran gegeben und Wurzelwerk, beliebig einige Zwiebeln darin mürbe gekocht. Ist das Fleisch gar, so wird es ausgenommen, die Suppe wird durch ein Sieb gegossen und das Wurzelwerk wieder in die Suppe gelegt, die abermals bis zum Kochen gebracht wird. Getrocknete Pflaumen oder Aepfel, die vorher eingeweicht worden, werden nebst beliebigen Klößen in der Suppe gekocht. Beim Anrichten giebt man das Fleisch nebst geschälten Kartoffeln bei der Suppe, oder man schneidet es in kleine Würfel und legt es in dieselbe. Essig nimmt Jeder nach Belieben bei Tische zu der Suppe.

191. Aockturtlesuppen,

auf 6—8 Personen berechnet. Tags zuvor wird ein abgebrannter Kalbskopf ausgekocht, mitten durchgehauen, das Gehirn ausgenommen, die Zunge ausgelöst und dann der Kopf nebst Zunge wieder mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt. Salz, Zwiebeln, einige Nelken, Pfefferkörner und Lorbeerblätter beliebig Dragonblätter werden beigegeben und gut geschäumt, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht; wenig abgekühlt, zieht man darauf die feine Haut von der Oberfläche des Kopfes, bricht die Knochen heraus, putzt Alles gut ab und schneidet dann das Fleisch in handgroße Stücke. So verwahrt man Alles gut zugedeckt für den folgenden Tag. An diesem schmort man zuerst 3—4 Pfund mageres, in Würfel geschnittenes Rindfleisch in etwa 100 gr. Butter hellbraun und giebt etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk hinzu. Nach einer Stunde füllt

man von der Bouillon des Kalbskopfes nach und nach auf das Fleisch und läßt es damit im Ganzen 3—4 Stunden kochen. Während nun in 125 gr. Butter so viel Mehl wie thunlich gebräunt ist, giebt man es zu der durchgeseihten, abgeklärten und entfetteten Bouillon nebst Gewürz, etwa Nelken, Cayenne-Pfeffer, sorgfältig rührend.

Nach einem guten Aufkoch ist nun die Suppe soweit fertig, daß $\frac{1}{4}$ Liter Madeira daran gethan werden und man sie anrichten kann, indem man einen Theil des Kalbskopffleisches, so auch die abgezogene Zunge in Würfel geschnitten daran giebt. Dann hat man blanchirte Schwejer in Scheiben geschnitten, in Mehl umgekehrt und in Butter gebraten, und legt sie ebenfalls in die Suppe; so auch Klöße aus folgender Farce bereitet: $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsen- oder Kalbshack, 70 gr. geschmolzene Butter, 1 gehackte Zwiebel, 2 Eier und 120 gr. geriebenes Weißbrod, angerührt mit einem halben Glase Rum und etwas kalter Bouillon; Gewürz nach Belieben. Diese Klöße werden in der Größe von Taubeneiern geformt in gestoßenem Zwieback umgekehrt und hell in Butter gebraten. Hart gekochte Eidotter legt man in die Terrine und giebt die Suppe darauf.

192. Gemüsesuppe.

Eine genügende Portion Wasser wird mit einem Stückchen Butter zum Kochen gebracht und dann das zubereitete Gemüse hineingethan, z. B. Petersilien- und gelbe Wurzeln, Sellerie, Spargel, Blumenkohl, in zierliche Stücke geschnitten, und Erbsen. Alles Uebrige bedarf 1 Stunde zum Würbewerden, Erbsen und Spargelköpfe jedoch nur $\frac{1}{4}$ Stunde. Die gehörig gesalzene Suppe richtet man nun an, indem man reichlich Butterballen mit gehackter Petersilie an die Suppe thut und nach einem guten Aufkoch beliebig mit einem Eidotter legirt. Würfel von Weißbrod, in Butter gebraten, giebt man zu der Suppe, aber auch geröstete Weißbrodscheiben. Man kann die Suppe auch mit Reis durchkochen.

193. Hamburger Aalsuppe.

Für einen Tisch von 10—12 Personen nimmt man etwa 5 Pfd. Ochsenfleisch und kocht in 3—4 Stunden eine gehörige Bouillon darauf. Vorher hat man etwa von 3—4 Pfd.

Alen die Haut abgezogen, sie ausgenommen, die Flossen mit einer Scheere abgeschnitten, gut abgewaschen und auf einem Durchschlag abblecken lassen. Darnach werden diese in Stücke geschnitten — doch die Spitze des Schwanzes wegwerfen — und mit lauwarmem Essig begossen.

Während dessen sind nun auch 5—6 nicht zu große gelbe Wurzeln, eben so viele Petersilienwurzeln, eine gute Sellerieknolle und etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Spargel in Würfel geschnitten und einem Quartier junger, ausgepflückter Erbsen in Wasser gekocht; ferner ist ein Teller voll in Viertel geschnittener, geschälter Birnen mit wenig Wasser und beliebig etwas Zucker und Wein mürbe gekocht. Nun kocht man in zwei Theilen Wasser und einem Theil Essig eine Zwiebel, einige Nelken, einige Pfefferkörner und ein Bund Malakraut, wie auch einige Lorbeerblätter, und thut dann die wohl abgetrockneten Stücke Aal dazu, die $\frac{1}{4}$ Stunde, gut geschäumt, kochen müssen.

Kehren wir nun wieder zu unserer erstgenannten Bouillon zurück, die vorher durch ein Sieb in ein Gefäß von geeigneter Größe gethan worden ist, für die fernere Zubereitung der Suppe. Hat man dann Petersilie, Thymian, Majoran, Dragon und Sellerieblätter fein gehackt, so wird die Hälfte davon in wenig Bouillon gar gekocht, die andere Hälfte aber in 124 gr. Butter und 125 gr. Mehl geschmort. Während dessen ist nun unsere Suppe auf dem Feuer zum Kochen gebracht worden und man setzt beliebige Klöße (s. d. A.) in dieselbe. Wenn dann die Klöße gar gekocht und herausgenommen sind, thut man zunächst die geschmorten Kräuter in die Suppe und nach einem Aufkoch Wurzelwerk, Erbsen und die gekochten Kräuter; ferner nach Belieben und Geschmack etwas Weißwein, guten Weinessig, Zucker und Salz, worauf die Suppe zum Anrichten bereit ist. Doch kann man sie noch mit einigen Eidottern legiren, falls sie nicht recht feimig ist. Aal und Birnen pflegt man bei der Suppe zu geben.

194. Holsteinische Aalsuppe.

Gleich der vorigen wird auch zu dieser Suppe Fleischbrühe verwendet, entweder frischgekochte oder übrig gebliebene. Die nach der vorigen Nummer bereiteten Aale werden wie da in Essig, Wasser, Gewürz und beliebigen Kräutern gekocht: ferner bei Seite sind in etwas Wasser gekocht wor-

den: beliebig Pflaumen, Birnen, Aepfel (getrocknete oder frische) und geschälte Kartoffeln. Will man nun frische Bouillon benutzen, so hat man Wurzelwerk, Erbsen 2c. in derselben gar gekocht und setzt nun noch, ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten, Klöße hinein, die, nachdem sie gar sind, herausgenommen werden und zugedeckt in der Terrine bei Seite zu setzen sind. Die Suppe aber ist noch mit etwas Butterballen aufzukochen und dann zum Anrichten bereit, indem das Wurzelwerk zu den Klößen gelegt, und sie dann in der Terrine aufgegeben wird.

Soll übrig gebliebene Bouillon benutzt werden, so sind Krautbund und Wurzelwerk erst in Wasser zu kochen und nachdem dieses mürbe und jenes herausgenommen ist, wird erst die Bouillon hinzugegeben. Dann wird wie oben verfahren. Die Bouillon darf nicht länger kochen, als nöthig ist, damit die Klöße gar werden. Sale, Früchte und Kartoffeln sind bei der Suppe zu geben.

195. Krebsuppe.

Für einen Tisch von 6—8 Personen sind etwa 30 Krebse erforderlich, die, nachdem sie gekocht worden sind, zur weiteren Zubereitung vorgenommen werden. Zunächst hat man das Fleisch sorgfältig aus Scheeren und Schwanz zu pflücken und bis zum Gebrauch zugedeckt zurückzusetzen; dann schneidet man von den zum Füllen bestimmten Köpfen die Fühlfäden zur Hälfte und die Augen ganz ab und legt diese Köpfe zurück. Alle Krebschale wird nun in einem hölzernen Mörser fein gestoßen, oder in Ermangelung desselben mit einer hölzernen Keule zer schlagen, dann aber zuletzt noch 100 gr. Butter hinzugethan, um mit derselben die Schale möglichst fein zu bekommen; diese wird nun in 100 gr. geschmolzene Butter gethan, ein Löffel voll Mehl darüber geschüttet, und muß dies tüchtig mit einander durchschwizen, bis es schäumt. Hat man nun zuvor eine Bouillon von 4—5 Pfd. Ochsenfleisch mit etwas Wurzelwerk, auch beliebig einem Stück Ingwer, gekocht, so thue man von dieser Bouillon auf die Krebsbutter und lasse diese noch etwas kochen, wonach man sie abnimmt und durch ein Sieb giebt; dann giebt man auch die Suppe durch das Sieb. Das im Sieb Zurückgebliebene wird noch mit den, von der Galle und grauen Fasern befreiten, ebenfalls gestoßenen Unterbäuchen eine Stunde mit

etwas Bouillon durchkocht und dann auch durchgeseiht. Nachdem dann beide Bouillons sich gesetzt haben und abgeklärt sind, werden sie mit dem Reste der Ochsenfleischsuppe abermals zu Feuer gesetzt, um Klöße darin zu kochen. Diese bereitet man aus 200 gr. Kalbshack, 100 gr. geriebenem Weißbrod, 1 Ei, 70 gr. Butter, etwas Muskatblüthe, Salz und einem halben Löffel voll Milch. — Die Krebsköpfe sind mittlerweile gefüllt, mit einer Farce von gehacktem Krebs- und Kalbfleisch, einigen gehackten Krebschwänzen, feingeschnittenem Ochsenmark, Rührei von 2 Eiern, einem rohen Ei, einem Löffel voll Krebsbutter, etwas geriebenem Weißbrod, Muskatblüthe und Salz und nebenbei in Wasser oder schwacher Suppe gekocht worden. So auch sind Erbsen, Spargel zc. in Bouillon gar gekocht worden und aus den Krebschwänzen ist der schwarze Faden genommen.

Sind nun Klöße und Köpfe in die Terrine gelegt und zugedeckt, so giebt man in die kochende Suppe die mit 2 Löffel voll Mehl durchgerührte Krebsbutter, nachdem diese mit kochender Suppe ausgerührt worden ist. Die Krebsbutter muß rasch in die Suppe gethan werden, und man muß die Suppe beständig von unten mit der Schaumkelle aufziehen, damit sie durch und durch roth werde und die Butter nicht oben schwimme. Das junge Gemüse, Krebschwänze zc. giebt man zu den Klößen in die Terrine und gieße dann die Suppe darüber. So ist Alles bereit; es möchte denn noch etwas Salz fehlen.

Natürlich läßt sich die Suppe noch viel vereinfachen; doch darf dies eines Jeden Ermessen überlassen bleiben.

Hummersuppe wird ähnlich bereitet, nur giebt die Hummerschale wenig Farbe, und man kann daher Krebschale dazu nehmen, wenn man sie hat. Statt der Krebschwänze legt man Stücke von Hummerfleisch in die Suppe.

196. Austernsuppe.

Für einen Tisch von 12—16 Personen kocht man eine kräftige Bouillon, etwa 6 Pfd. Ochsen- und Kalbs-Markbeinknochen, doch muß das Fleisch zuvor abgelöst sein. Man thut wohl, die Knochen zu zerschlagen und giebt Porree, Sellerieknollen und Petersilienwurzeln fleingeschnitten daran. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, mit etlichen Schallotten oder Zwiebeln gut in Butter durchgeschwitzt und etwas

Mehl darüber gestreut. Auf dieses Fleisch giebt man dann nach und nach alle obengenannte Bouillon und läßt sie 3 bis 4 Stunden zugedeckt kochen. Es ist zweckmäßig, noch einmal Wasser auf die Knochen zu gießen und sie wieder kochen zu lassen, damit bei dem Verkochen von dieser zweiten Bouillon nachgegeben werden kann.

Ist die Suppe nun durchgeseiht, so nimmt man Austern, etwa 3 auf die Person, und kocht von diesen zunächst die Härte mit etwas Wasser, Salz und einigen Tropfen Zitronensaft $\frac{1}{4}$ Stunde, wonach man die Flüssigkeit durch ein Sieb gießt und sie, wenn sie sich gesetzt hat, abklärt, dann aber wieder auf's Feuer setzt und die Hälfte der Austern hineinthat, die aber nur steif werden, nicht kochen dürfen. Die andere Hälfte der Austern kehrt man in Ei und gestoßenem Zwieback um und bratet sie auf beiden Seiten schnell hellbraun in Butter, träufelt dann aber, sobald sie aus der Pfanne genommen sind, einige Tropfen Zitronensaft darauf.

Nachdem nun die obige Bouillon durch ein Sieb gegeben ist, thue man, ebenfalls durch ein Sieb, das Austernwasser, sowie die Brühe, in der die Austern steif geworden, hinzu und gebe noch etwas Muskatblüthe, den Saft von einer halben Citrone dazu und legire die Suppe mit 4 gekochten und 4 rohen Eidottern. — Beide Sorten Austern, wie auch Croutons (s. d. A.), werden in die Suppe gegeben.

197. Junge grüne Erbsensuppe.

Von ausgepflückten frischen Erbsen liest man die größeren aus und setzt etwa eine Kanne mit einigen Händen voll abgewaschener Erbsenschale, etwas Petersilie, grob geschnitten, mit genügendem Wasser zu Feuer, um sie mürbe zu kochen, wonach die Brühe scharf durch ein Sieb gerührt wird. Nachdem sie abermals auf dem Feuer zum Kochen gebracht worden, giebt man kleingeschnittene Petersilienwurzeln, Suppenspargel, wenn noch zu haben, einige Blätter Portulak dazu, läßt sie mürbe kochen und rührt Butterballen beliebig mit gehackter Petersilie an die Suppe. Man kann auch junge Erbsen, nebenbei in Wasser und Butter gekocht, zuletzt in die Suppe geben. Gebratene Weißbrodwürfel giebt man dabei oder geröstet Brod.

198. Specksuppe.

Ein beliebiges Stück Schinken, etwa der Knochen mit dem daran befindlichen Fleisch, oder ein Stück geräucherten, gut durchwachsenen Specks wird Abends zuvor in Wasser gelegt, am folgenden Morgen abgewaschen, die Schwarte gebürstet, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und 3—4 Stunden gekocht. Nach gehörigem Schäumen giebt man ein Krautbund hinein, welches aber nach einer Stunde wieder herausgenommen wird. Wurzeln, Rüben, Erbsen, Spargel zc. giebt man beliebig in die Suppe und kocht, ebenfalls nachdem die Suppe fertig und das Fett abgenommen ist, eine beliebige Sorte Klöße darin. Getrocknete Pflaumen kocht man entweder mit in der Suppe, oder man giebt sie, nebenbei gekocht, bei dem Anrichten, in dieselbe. Geschälte Kartoffeln giebt man mit dem gekochten Schinken oder Speck bei der Suppe zu Tisch, so wie auch Essig.

199. Russische Suppe.

Auf Schweinefleisch oder Knochen wird eine Suppe mit Krautbund und gewöhnlichem Wurzelwerk gekocht, einige gehackte Zwiebeln werden zuletzt mit durchgekocht und die Suppe mit Essig, gestoßenem Pfeffer und Salz schmackhaft gemacht. Ein Guß guter Rahm dient zum Seimigmachen. Nachdem Knochen oder Fleisch herausgenommen sind, werden Pastetchen hineingethan und zwar, da diese viel Raum erfordern, nicht zu viele auf ein Mal.

Gemacht werden diese Pasteten in folgender Weise: In $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, mit einem Ei klein geschlagen, rührt man so viel Mehl, daß der Teig sich ausrollen läßt. Dünn ausgerollt, steche man dann mittelst eines Wasserglases Scheiben aus und lege in jede Scheibe einen guten Löffel voll Farce (Mettwurstteig mit gehackten Zwiebeln, etwas feingeriebenem Weißbrod und ein wenig Wasser), klappt die Scheibe halb über den Teig und drückt den Rand fest in einander, damit er geschlossen bleibt. Eine Viertelstunde müssen diese Pastetchen kochen.

Statt mit Rahm kann die Suppe auch mit Butterballen feimig gemacht werden.

200. Kartoffelsuppe.

Uebrig gebliebene Bouillon kann hierzu benutzt werden. Man koche geschälte Kartoffeln in reichlich Wasser mit etwas

Salz gut mürbe, gieße das Wasser ab und thue die Kartoffeln in anderes frisches, kochendes Wasser, koche sie noch etwas und gebe sie durch ein nicht zu feines Sieb. Die so durchschlagene Suppe wird wieder zu Feuer gesetzt, die übrig gebliebene Bouillon daran gegeben und Petersilienwurzeln und Sellerieknollen in Stücke geschnitten darin gar gekocht. Vor dem Anrichten kann etwas Butterball an die Suppe gerührt werden, auch brätet man einige gehackte Zwiebeln oder Schalotten in Butter und giebt sie auf dieselbe. Beliebiger Legirt man die Suppe nun noch mit einigen Eidottern. Es kann auch diese Suppe ohne Bouillon gekocht werden, auch kann man sehr wohl etwas Wurzelwerk in Wasser gar kochen, zu der übrig gebliebenen Bouillon thun und eine zum Seimigwerden genügende Portion zuvor gekochter und kalt gewordener geriebener Kartoffeln dazu geben, aufkochen und dann wie oben verfahren. Eier und Butterballen können auch fehlen.

201. Bohnensuppe.

1 Pfund weiße Bohnen, die am Abend zuvor in weichem Wasser eingeweicht worden, werden mit kaltem, weichen Wasser zu Feuer gesetzt und ein Stück gesalzener oder geräucherter, wohl ausgewässerter Speck, Hammelfleisch oder Schweinefleisch mit hineingethan. Man kann auch ein Krautbund daran geben. Zwei Stunden sind ungefähr zum Mürbekochen erforderlich; darnach giebt man einen Teller voll in Würfel geschnittene Kartoffeln und etwas klein geschnittenes, weißes Wurzelwerk hinein und läßt die Suppe noch eine halbe Stunde kochen. Sollte sie dann noch nicht seimig genug sein, so ist etwas Butterballen an die Suppe zu geben. Man kann auch die Bohnen durch ein Sieb reiben und dann wie gesagt.

Die Kartoffeln können auch anstatt in der Suppe ganz bei dem Fleische gegeben werden.

202. Gelbe oder grüne Erbsensuppe.

Etwa 1 Quartier getrocknete Erbsen wird verlesen und Abends zuvor in weichem Wasser eingeweicht. Am andern Morgen setzt man sie mit dem dazu bestimmten gepökelten und ausgewässerten Fleisch mit kaltem weichen Wasser zu Feuer und läßt Fleisch und Erbsen mürbe kochen. Nun

kann man die Erbsen durch ein Sieb rühren, dann wieder auf's Feuer setzen und weißes Wurzelwerk darin gar kochen.

Beim Anrichten giebt man gebratene Würfel Weißbrod dabei und das Fleisch mit geschälten Kartoffeln dazu.

Man kann aber auch die Suppe undurchgeschlagen geben und sind dann die weißen Wurzeln zeitig genug zum Mürbewerden hinein zu thun.

Auch als Vorspeise ist man diese Suppe und kocht sie dann entweder auf Knochen oder nüchternem Kalbfleische oder nur in Wasser und giebt im letztern Falle etwas Butterballen daran, oder rührt sie mit einem Eidotter ab. Man kann auch übrig gebliebene Suppe daran geben.'

203. Linsensuppe.

$\frac{1}{2}$ Liter Linsen wird ausgelesen und Abends zuvor in weichem Wasser eingeweicht. Am folgenden Morgen setzt man sie dann mit weichem kalten Wasser auf's Feuer und läßt sie in 2—3 Stunden mürbe kochen, Salz und etwas Butter thut man gut, gleich daran zu geben. Zu den weichen Linsen giebt man nun etwas Bouillon und rührt sie dann durch ein nicht dichtes Sieb. Bereits gekochtes, weißes Wurzelwerk legt man in die Suppe und ebnet diese mit Mehl, welches in der Butter hell gelb geschwitzt worden.

Entweder werden Fleischklöße darin gegeben oder Würfel von gebratenem Weißbrod dabei.

Geröstetes Weißbrod geht auch.

Diese Suppe ist man auch nicht durchgeschlagen, sonst wie oben, doch pflegt man dann Fleischklöße oder Brodwürfel wegzulassen.

—204. Grüne Kohlsuppe.

Gut abgestreifte, abgewaschene und abgetrocknete oder in Wasser aufgekochte (aufgekrellte) Kohlblätter werden fein gehackt und auf 2 Liter gehackten Kohl ungefähr 1 Liter gesottene Hafergrüße genommen, diese aber, wenn sie nicht sehr fein ist, zuletzt mit dem Kohl durchgehackt. Hat man nun beliebig Wurst oder Fleisch — zuvor eingeweicht oder ausgewässert — so lange kochen lassen, daß nur noch zwei Stunden zum Mürbewerden erforderlich sind, so rührt man den Kohl gut mit etwas Brühe aus und giebt ihn in die

Suppe, damit er in derselben mit dem Fleisch noch zwei Stunden langsam koche. Es ist ganz schmackhaft, etliche ganze Zwiebeln in der Suppe zu kochen. — Sollen Kastanien in dem Kohl gegessen werden, so müssen sie vorher abgekocht, abgehäutet und in Butter gebraten werden; doch kann man statt derselben auch kleine Kartoffeln hinein thun, oder man giebt auch geschälte Kartoffeln beim Fleisch. Man kann auch die Hafergrütze in der Suppe kochen und durch ein Sieb schlagen oder statt Hafergrütze Gries nehmen. Dann wie gesagt den gehackten Kohl folgen lassen.

Die etwa übrig gebliebene Kohlsuppe pflegt man wohl aufzuwärmen und Fleischklöße darin zu geben.

205. Sauerampfersuppe.

Verlesener und abgewaschener Sauerampfer wird nicht zu fein gehackt und in dünner durchgeschlagener Hafer- oder Gerstsuppe weich gekocht.

Man rechnet auf 6—8 Personen einen tiefen Teller voll, Sauerampfer. Kaneel, Korinthen, Citronenschale sind beliebige Zuthaten.

Die Suppe wird mit Zucker gesüßt, sollte sie zu wenig Säure haben, so kann man etwas Citronensaft oder Weißwein hinzuthun. Beim Anrichten pflegt man die Suppe mit einigen Eidottern zu legiren. Man giebt Zwieback oder gebratene Würfel Weißbrod dabei.

206. Körbelsuppe.

Junger Körbel, verlesen, abgewaschen und gut ausgedrückt wird fein gehackt und in Boullion gar gekocht, oder man koche ein Krautbund und etwas Wurzelwerk in Wasser und gebe den Körbel darin. Beim Anrichten, namentlich im letzten Falle, wird die Suppe mit Butterballen feimig gemacht. Eine Viertelstunde kochen genügt.

Spiegeleier oder hartgekochte Eier, gebratene Würfel Weißbrod oder geröstete Brodschnitte werden jene in, diese bei der Suppe gegeben. Man kann die Suppe auch mit etwas Reis oder Reismehl feimig kochen.

207. Kastanien- oder Nuss- und Haselnuss- suppe.

Für diese Suppe ist es besonders zweckmäßig, sie entweder auf Schinkenknochen oder Schweinefleisch zu kochen.

Mit dem Krautbund gebe man einige Stücke Ingwer daran. An Wurzelwerk werden nur Petersilienwurzeln und Selleriestücke genommen. Sind die echten Kastanien gekocht oder geröstet, daß sie sich von der Schale trennen, so wird diese abgelöst. Die Hälfte der Kastanien wird, nachdem sie erkaltet sind, gerieben, oder fein gestoßen und in die Suppe gegeben, die andere Hälfte wird in Butter gebraten und dann in die Suppe gelegt, nachdem diese durch ein Sieb gegossen worden. Vor dem Anrichten macht man sie mit Butterballen etwas feimig. Gebratenes Brod giebt man bei der Suppe.

B. Milchsuppen.

208. Milchsuppe mit Reis.

Man koche 3 Theile Milch und 1 Theil Wasser und gebe gut gewaschenen Reis in die kochende Milch. Beides muß mit einander auf gelindem Feuer eine gute Stunde kochen, und fleißig bis auf den Boden gerührt werden, um das unangenehme Anbrennen zu vermeiden. Beim Anrichten kann ein wenig Salz an die Suppe gethan werden, doch erfordert Milchsuppe hier eine besondere Vorsicht, weil die Süßigkeit der Milch durch zu starkes Salzen leidet, daher es auch von Manchen ganz unterlassen wird. Beliebig gesüßt und mit Zucker und Zimmt bestreut wird die Suppe zu Tisch gegeben. Man rechnet für 8 Personen circa 4 Liter Flüssigkeit und 240—300 gr. Reis.

209. Milchsuppe mit Gries.

Man unterscheidet Gerstengries, (feinste Gerstengrütze,) Weizengries und Mannagries, (Mannagrütze,) welche letztere aus Mais bereitet ist. Diese drei Sorten lassen sich in gleicher Weise für Milchsuppen verwenden. Man nehme auch zu 3 Theilen Milch 1 Theil Wasser, und beachte nur, daß der Gries, wenn er in die kochende Milch gethan wird, völlig eben koche, nicht klumpe; um dies zu vermeiden, mag eine minder geübte Hand, lieber nicht trocken einstreuen, sondern den Gries mit etwas Wasser ausrühren und dann in die Milch thun. Er bedarf nur eines viertelstündigen Kochens

zum Weichwerden. Süßen und Salzen beliebig, einige Stücke Zimmt machen die Suppe sehr wohlschmeckend, Man rechnet auf 4 Liter Flüssigkeit 300—340 gr. Gries.

210. Milchsuppe mit Reismehl.

Mit der Zubereitung dieser Suppe verfährt man genau wie mit der vorigen, doch kann man etwas weniger Reismehl, als Gries nehmen.

211. Milchsuppe mit Buchweizengrüke.

Die Grüke läßt man eine halbe Stunde in der Milch, ohne Zusatz von Wasser kochen, man rechnet auf 4 Liter Milch 250 gr. Grüke. Wenig gesalzen, wird sie nicht gesüßt.

212. Milchsuppe mit Sago.

Man unterscheidet verschiedene Arten Sago, doch ist der Perl-sago der gebräuchlichste, er bedarf nur $\frac{3}{4}$ Stunden zum Weichwerden, wollte man ihn indeß noch kürzer kochen lassen, so würden die Perlen sich nicht genügend auflösen. Man rechnet auf 4 Liter Flüssigkeit 250—300 gr. Sago. Zimmt, Zucker und Salz beliebig. — Häufig kommt auch der Kartoffelsago vor, er läßt sich ebenfalls zu dieser Suppe verwenden und bedarf nur einer halben Stunde zum Weichwerden. Der viel seltneren braune oder weiße, echte Natursago ist im täglichen Leben fast ganz aus dem Gebrauch gekommen, weil er viel theurer ist, auch mindestens zwei Stunden zum Kochen erfordert.

213. Milchsuppe mit Graupen.

Außer den Perlgraupen kommen die ordinären, großen Graupen in den Gebrauch. Weil beide Sorten längere Zeit zum Kochen erfordern (diese 2 Stunden, jene 3 Stunden), so ist es zweckmäßig, sie erst in wenig Wasser mürbe zu kochen, dann die Milch kochend darauf zu geben, und nun beides noch eine halbe Stunde kochen zu lassen. Die Suppe wird ein wenig gesalzen. Auf 4 Liter Flüssigkeit rechnet man 200—240 gr. Graupen. Es ist zweckmäßig die Graupen am Abend vorher einzuweichen.

214. Milchsuppe mit Nudeln.

Entweder Faden- oder Sternnudeln werden in kochende Milch gethan und eine halbe Stunde gekocht, dann mit

Zucker, Salz und Zimmt angerichtet. Auf 4 Liter Flüssigkeit circa 200 gr. Nudeln.

215. Milchsuppe mit Mehl.

In 4 Liter kochender Milch wird 300 gr. in kalter Milch eben gerührtes, gutes Weizenmehl aufgekocht, Salz, etwas Butter, Zucker und beliebig Zimmt daran gegeben.

216. Milchsuppe mit Eiern.

Man schlägt etliche Eidotter in der Suppenterrine tüchtig mit Zucker und etwas gestoßenem Zimmt, beliebig einen Löffel voll Kartoffelmehl oder Maizena, und giebt die Milch unter beständigem Rühren kochend darüber. Zwieback, oder heiße Wecken werden dazu gegeben, diese kann man füllen, indem ein Deckel abgeschnitten wird, die Wecken, ausgehöhlt, füllt man mit Butter, Corinthen, gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimmt und stellt sie bis zum Anrichten warm.

217. Milchsuppe mit Zwieback.

Gestößene Zwieback werden mit einigen Stücken Zimmt und etwas Citronensaft in kochende Milch gethan und eine Viertelstunde gekocht, dann beim Anrichten mit ein bis zwei Eidottern abgerührt und nach Belieben gesüßt und gesalzen. Man rechnet auf die Person 2 Paar Wasserzwieback.

218. Milchsuppe mit Klößen.

Man setzt Brod-, Fips- oder Schwammklöße in kochende Milch und läßt diese gar kochen. An die Klöße pflegt man einige Corinthen zu geben. Beliebige können auch einige gekochte und gestobte Birnen in die Terrine gelegt werden und beim Anrichten gieße man die Milch mit den Klößen darüber.

219. Brodsuppe mit Milch.

Schwarzbrod und Feinbrod zu gleichen Theilen wird in Milch weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, gesüßt, auch ein wenig Salz daran gegeben und beliebig mit einem Ei legirt.

220. Chocolate-Suppe in Milch.

Zu 2 Liter Milch nimmt man 125 gr. Chocolate, in Stücke gebrochen oder gerieben, oder Puderchocolate, rührt

Diese, wenn die Milch kocht, hinein, giebt beliebig etwas Zucker daran und legirt sie beim Anrichten mit Eidotter.

Man kann auch Eiweißschaum oben auf die Suppe legen und etwas Zimmt und Zucker darüber streuen.

C. Buttermilchsuppen.

Für die Suppen, welche in Buttermilch gekocht werden, lassen sich alle eben bei den Milchsuppen genannten Recepte anwenden.

Wie schon früher bemerkt worden, thut man gut, die Buttermilch im Winter, wenn sie stark zum Gerinnen neigt, auf zu kochen, durch ein Sieb zu geben und die Käsetheile stark durch zu rühren, dann wird sie zum Gebrauch aufgeköcht. Nach Belieben mit Zucker oder Syrup zu süßen.

221. Buttermilchsuppe mit Brod.

Man schneidet Feinbrod in Würfel, (Brod von gesiebttem Roggenmehl), man kann auch einen Theil Schwarzbrod nehmen und läßt es eine Stunde in der Buttermilch tüchtig kochen, dann rührt man es durch ein grobes Sieb oder feines Durchschlag, worauf die Suppe wieder auf's Feuer gesetzt wird und einige Corinthen daran gegeben, wird die Suppe gesüßt und angerichtet. Giebt man zulezt noch etwas Rahm in die Terrine oder rührt die Suppe mit einem Ei ab, so wird sie dadurch noch schmackhafter.

222. Buttermilchsuppe mit Birnen.

Wir haben freilich auch bei der Milchsuppe solcher Suppe erwähnt, doch ist noch zu berücksichtigen, daß hier die geschälten oder getrockneten Birnen in der Buttermilch weich kochen müssen. Man setzt auch Klöße hinein, nur Corinthen pflegt man nicht zu nehmen. Diese Suppe wird, wie überhaupt alle Buttermilchsuppen, gesüßt.

223. Buttermilch mit Kartoffelmus.

Ein Gericht, welches namentlich in einigen Gegenden des nördlichen Deutschlands sehr beliebt ist. Hat man frische Buttermilch, wie das im Sommer besonders der Fall ist,

so gebe man die ohne weitere Zubereitung zu Tische und dazu Kartoffelmus, d. h. geschälte Kartoffeln weich gekocht und abgegossen, werden zu Mus gerührt und durch ein nicht zu grobes Durchschlag gegeben, mit etwas Milch und Salz, beliebig Butter, wieder auf's Feuer gesetzt, erhitzt und eben gerührt, dann zu Tische gegeben in einer Assiette.

D. Wassersuppen.

224. Hafersuppe.

Man kocht 1 Pfd. Hafergrütze (die gesottene ist der ungesottene vorzuziehen) 1½ Stunde in 3—4 Liter Wasser weich und reibt sie durch ein Sieb, wobei etwas Wasser nachgegeben wird, doch darf sie nicht zu dünn sein. Darnach wird sie wieder bis zum Kochen gebracht und etwas Rahm oder Milch nebst Zucker und Salz daran gegeben. Entweder servirt man sie nun mit Rosinen, die mit dem Wasser, worin sie weich gekocht sind, an die Suppe gegeben werden, oder man nimmt auch frisch gekochte Birnen statt der Rosinen, sowie auch getrocknete und weich gekochte Pflaumen. Besonders wohlschmeckend ist die Suppe mit feinen Würfeln von Schwarzbrot in Butter und Zucker oder Syrup hart gebraten, die man vor dem Anrichten der Suppe in die Terrine giebt.

225. Griesuppe.

Man giebt etwa 300—340 gr. Gersten-, Weizen- oder Manna-Gries in 4 Liter kochendes Wasser, und nachdem der Gries mit dem Wasser wieder kocht, giebt man Apfelschnippel oder getrocknete Pflaumen oder Apfel, diese in Stücke zerschnitten daran, beliebig auch Stücke Zimmt, Citronschale und Cardamom. Der Gries braucht nun freilich nur eine halbe Stunde zu kochen, doch ist für getrocknete Pflaumen und Apfel etwas längere Zeit erforderlich. Wenn das Obst weich ist, richtet man an, indem die Suppe genügend gesalzt und gesüßt wird. Man nimmt zu dieser Suppe auch statt des Obstes nur Corinthen oder ein wenig Fruchtsaft.

226. Reismehlsuppe.

Kocht man in derselben Weise, wie die vorige, auch die Zuthaten sind dieselben.

227. Brodsuppe.

Schwarzbrod, Feinbrod und Weizenbrod, überhaupt Brodreste in Würfel geschnitten, werden in Wasser weich gekocht, wozu etwa eine Stunde erforderlich ist. Dann rührt man es durch ein Sieb und giebt, wenn die Suppe zu dick wird, kochendes Wasser über das Brod im Sieb zum weiteren Durchrühren. Dann wird die Suppe wieder zum Kochen gebracht und beliebig mit Korinthen, Zimmt, Citronenschale, Cardamom, Zucker, Salz und etwas Wein schmackhaft gemacht. Auch kann man sie mit 1—2 Eidotter legiren.

228. Graupensuppe.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. Graupen in 4 Liter Wasser, wozu 2—3 Stunden erforderlich sind und giebt nach $1\frac{1}{2}$ stündigem Kochen nach Belieben abgewaschene Corinthen und Rosinen, Zimmt und Citronenschale daran. Die Suppe darf nicht zu dünn werden, dann, nachdem die Graupen mürbe geworden sind, wird $\frac{1}{2}$ Liter Milch daran gegeben. Nachdem sie wieder zum Kochen gebracht, wird sie beim Anrichten wenig gesalzen, beliebig auch gesüßt.

E. Weinsuppen.

229. Weinsuppe mit Graupen.

Abends zuvor werden 250 gr. Perlgraupen, in weichem Wasser eben bedeckt, eingeweicht und am folgenden Morgen 2—3 Stunden in 3 Liter Wasser gekocht, dann giebt man gut gewaschene Rosinen und Corinthen, einige Stück Zimmt und Citronenschale an die Suppe und läßt sie noch eine Stunde kochen. Beim Anrichten wird sie zubereitet mit Wein, Zucker und ein wenig Salz. Indem sie vom Feuer genommen wird, legirt man sie mit ein bis zwei Eidottern. Ist die Suppe zu dick, so verdünne man sie genügend mit kochendem Wasser.

230. Weinsuppe mit Reis.

200—250 gr. Reis werden gut abgewaschen und wird dieser eine Stunde gekocht in 3—4 Liter Wasser. Sollen Rosinen daran, so müssen sie, sobald der Reis kocht, hineingethan werden. Corinthen haben noch Zeit bis zur letzten Viertelstunde. Man würzt die Suppe mit einigen Stücken Zimmt und Citronenschale. Angerichtet wird die Suppe mit Rothwein oder Weißwein, dann genügend gesüßt und ein wenig Salz daran gegeben. Ist die Suppe zu dick, so gießt man etwas Wasser kochend dazu. Zuletzt beliebig mit Eidottern legirt.

231. Weinsuppe mit Gries.

In 3—4 Liter kochendes Wasser thue man 150—200 gr. nicht zu feinen Weizengries und lasse ihn eine Viertelstunde kochen. Es können beliebig mit dem Gries zugleich einige Corinthen und ein Stück Zimmt in die Suppe gegeben werden. Zubereitet wird sie mit Wein, Zucker und ein wenig Salz. Beliebig mit Eidottern legirt.

232. Weinsuppe mit Reismehl.

Koche diese Suppe ebenso wie die vorher genannte.

233. Weinsuppe mit Sago.

Echter Naturfago oder Perlfago kann für diese Suppe angewandt werden, dieser bedarf nur einer Stunde zum Kochen, weniger ist nicht zu empfehlen, jener dagegen 2—3 Stunden, und es ist zweckmäßig, ihn vorher mit heißem Wasser zu begießen. Zu 3—4 Liter Wasser gehören circa 150—200 gr. Sago. Beim Anrichten wird die Suppe mit Wein und Zucker schmackhaft gemacht.

234. Weißweinsuppe.

In 2 Liter kochendes Wasser werden 2—3 Löffel Sago-
mehl gerührt, dann eine Flasche Weißwein hinzugethan, beliebig auch einige Citronenscheiben (ohne Kerne) oder die geriebene Schale derselben, ferner 2 Eidotter mit Zucker ausgerührt. Die Suppe wird auf dem Feuer bis zum Kochen mit einer Schaumruthe gepeitscht, und dies auch noch etwas

fortgesetzt, nachdem sie vom Feuer genommen, um das Gerinnen zu verhindern. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen und auf die Suppe in der Terrine gelegt mit feinem Zimmt und Zucker bestreut. Zu dieser Suppe giebt man Zwieback oder gebratenes Brod.

F. Biersuppen.

Wenn das Bier zu stark ist, muß es nach Erforderniß mit Wasser verdünnt werden.

235. Warmbier.

Feinbrod und Schwarzbrod, in Würfel geschnitten, wird in Bier eine Stunde gekocht, dann durch einen Durchschlag gerieben und die Suppe wieder auf's Feuer gesetzt und mit Corinthen, beliebig etwas Butterballen, Zimmt und Citronenschale, auch Ingwer $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Dann süße man sie mit Zucker oder Syrup und gebe ein wenig Salz daran.

236. Eierbier.

Es werden 4—6 Eidotter oder ganze Eier in einer Terrine tüchtig mit einem Eßlöffel Kartoffelmehl und Zucker geschlagen, während deß' kocht man 2 Liter Bier mit einigen Stücken Zimmt und Citronenschale, Ingwer und gieße es kochend, die Eier beständig peitschend, über dieselben und fahre nach einigen Minuten damit fort, um das Gerinnen zu verhindern. Ist das Eiweiß zurückgelassen, so kann es als Schaum auf die Suppe gegeben werden und wird mit feinem Zimmt und Zucker bestreut. Zwieback oder Brodberg (s. d. Art.) giebt man dazu.

237. Bieruppe mit Milch.

Es werden 4 ganze Eier mit einem guten Löffel voll Mehl und Zucker nebst feinem Zimmt und geriebener Citronenschale tüchtig geschlagen, und 1 Liter Bier, sowie 1 Liter Milch darauf gegeben. Dann setzt man die Suppe auf's Feuer, peitscht sie, bis sie eben anfängt zu kochen, nimmt sie dann vom Feuer und fährt noch eine kleine Weile fort mit dem Peitschen, das Gerinnen zu verhüten. Zwieback oder einen Brodberg (s. d. Art.) giebt man zu dieser Suppe.

238. Biersuppe mit Reis.

Man koche in 3—4 Liter Bier 150—200 gr. Reis weich und lasse Rosinen zugleich darin mürbe kochen, gebe auch etwas Zimmt, Citronenschale und Ingwer daran und süße mit Zucker oder Syrup. Vielleicht ist es nöthig, die Suppe ein wenig zu binden, indem man zuletzt 1 Löffel voll Mehl oder einen halben Löffel voll Kartoffelmehl mit ein wenig Wasser ausgerührt an die Suppe giebt, doch muß sie dann noch wieder aufkochen.

239. Biersuppe mit Gries.

In 3—4 Liter kochendes Bier thue 100—150 gr. Gries, lasse ihn eine Viertelstunde kochen und süße die Suppe dann mit Zucker oder Syrup. Ein wenig Salz und Butter zuletzt daran gegeben, macht die Suppe schmackhafter.

240. Verlorenes Eierbier.

Es wird eine Portion Bier mit Stücken Zimmt und Ingwer aufgekocht, mit Syrup gesüßt und Mehl zum Seimigwerden mit Milch ausgerührt unter starkem Rühren an die Suppe gegeben. Sie darf nur eben aufkochen und muß noch etwas gerührt werden, nachdem sie vom Feuer genommen, um das Gerinnen zu vermeiden. Man giebt dazu Zwieback, einen Brodberg (s. d. Art.) oder Würfel von Schwarzbrod in Butter und Zucker oder Syrup gebraten.

G. Fruchtsuppen.

241. Kirschensuppe.

Kirschen kocht man zur Suppe, indem man sie von den Stengeln pflückt, in Wasser weich kocht, dann durch ein Sieb giebt und sie darauf mit Zucker süßt. Diese Suppe schmeckt am Besten ohne Gewürz, überhaupt ohne allen weiteren Zusatz, wenn die Kirschen Säure genug haben, widrigenfalls man sich genöthigt sieht, entweder Wein oder andere Fruchtsäure hinzuzuthun. Sie kann mit Sagomehl ein wenig seimig gemacht werden.

Oder man macht auch die Steine aus den Kirschen und durchmischt das Fleisch mit Zucker, stößt die Steine, nimmt die Kerne aus und giebt sie zu dem Fleisch, welches in der Suppe bleiben kann. Dann verfährt man wie oben.

Sago oder Klöße pflegt man in der Suppe zu kochen. Sind die Kirschen getrocknet, so werden sie, nachdem sie abgewaschen und getrocknet sind, gestoßen und $\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser gekocht, darauf aber durchgeschlagen. Dann wie oben verfahren.

242. Zwetschensuppe.

Zwetschen kocht man frisch in Wasser, bis sie sehr mürbe sind, man rechnet ungefähr 4 Pfd. Zwetschen, $5\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Man giebt beliebig Kaneel und Citronenschale, genug Zucker daran, macht die Suppe mit Sago, Reismehl zc. feinig oder kocht Klöße darin. Es ist nicht nöthig, sie durch ein Sieb zu geben, doch kann es geschehen.

Auf dieselbe Weise kocht man Suppe von getrockneten Zwetschen oder Pflaumen. Man kann noch beliebig etwas Wein oder Saft an diese Suppen thun, auch Klöße, Sago oder Reismehl darin kochen.

243. Aepfelsuppe.

Aepfel kocht man frisch zur Suppe, indem man die Aepfel schält und in kleine Stücke schneidet. In Wasser läßt man sie mit Kaneel, Citronenschale und Corinthen mürbe kochen, süßt sie mit Zucker und giebt Sago, Reismehl, Gries oder ein klein wenig Kartoffelmehl oder Sagomehl zum Seimigwerden daran, beliebig auch etwas Wein. Sind die Aepfel spärlich zu bekommen, so kann man sie mit der Schale kochen und durchschlagen, weil dann nichts verloren geht.

244. Suppe von getrockneten Aepfeln.

Getrocknete Aepfel benutzt man ebenfalls zur Suppe, indem man diese Früchte in kleine Würfel geschnitten mit Kaneel, Citronenschale und Corinthen in hinreichendem Wasser mürbe kocht, etwas Wein oder Citronensaft daran giebt, mit Zucker süßt und wie die vorige feinig macht, Zwieback oder gebratenes Weißbrod dabei giebt.

245. Hagebuttensuppe.

Hagebutten werden mit Hafergrüße zur Suppe gekocht und zwar rechnet man auf 1 Pfund frische oder $\frac{1}{2}$ Pfund getrocknete Hagebutten, $\frac{1}{2}$ Liter Hafergrüße. Man kocht dieses in genügendem Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunden, schlägt die Suppe durch ein Sieb, thut beliebig Wein daran, kocht noch einige geschälte und in Viertel geschnittene Birnen mürbe darin, süßt die Suppe mit Zucker und giebt entweder Klöße darin oder gebratenes Brod dabei.

246. Fliederuppe.

Fliederbeeren, frisch, getrocknet oder eingemacht, kocht man am liebsten mit geschälten und in Stücke geschnittenen Äpfeln — ungeschält, dann durchgeschlagen, geht auch — in hinreichendem Wasser; auch Quitten sind eine sehr angenehme Zugabe. Zu lange dürfen die Fliederbeeren nicht kochen, weil sie leicht bitter werden. Dann giebt man die Suppe durch ein Sieb, süßt sie beliebig mit Zucker oder Syrup, macht sie mit Reismehl oder Sago feimig oder ist sie klar mit Klößen, Zwieback oder gebratenem Weißbrod. Auch etwas Hafergrüße kann man beim ersten Kochen an diese Suppen thun und mit durchschlagen. Statt der Äpfel kann man auch Johannisbeeren-saft oder etwas Wein an die Suppe geben. Im Winter wird der eingemachte Flieder-saft dazu benutzt.

247. Tamarindensuppe.

Diese Frucht gewährt mit ihrer starken Säure in obstarmen Jahren einen angenehmen Ersatz. Sie kommt zu uns aus Ostindien und wird meist in Seestädten Lönnechenweise verkauft.

Einige dieser Tamarinden werden mehrere Stunden in Wasser gekocht, durch ein Sieb gegossen und Sago, Reismehl oder dgl. darin eben gekocht, dann mit Zucker gesüßt.

Man hüte sich, die Suppe nicht zu stark zu machen, da die Tamarinden so sehr viel Säure enthalten. Besonders schmackhaft wird die Suppe durch klein geschnittene eingemachte Apfelsinen oder Quitten, die zuletzt daran gegeben werden.

Es können auch frische Quitten mit durchgekocht werden.

248. Suppe von Fruchtsäften.

Alle Fruchtsäfte lassen sich zu Suppe verwenden, z. B. Kirschsaft, Johannisbeerensaft, Himbeerensaft, Zitronensaft 2c. Zu dem Zwecke kocht man: Gries, Reismehl, Sago, Sago-
mehl in Wasser, giebt beliebig einige Stücke Zimmt und Citronenschale hinein und richtet sie an mit einer oder ver-
schiedenen Arten von Saft, z. B. ist Johannisbeer- und Himbeer-Saft zu gleichen Theilen sehr schmackhaft. Genügend
gesüßt wird die Suppe zu Tisch gegeben.

249. Stachelbeeren-suppe.

Reife oder unreife Stachelbeeren werden von Blume und Stengel befreit, abgewaschen und in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gegeben. Die Suppe wird feimig gemacht, mit Reismehl, Sago oder dgl. und gesüßt.

250. Suppe von schwarzen Johannisbeeren.

Mit dieser verfährt man wie mit der eben genannten Suppe.

251. Bickbeeren-suppe.

Nachdem die Bickbeeren (Heidelbeeren) abgewaschen sind, kann man sie zur Suppe benutzen, in Wasser aufkochen, durch ein Sieb geben und süßen; dann macht man sie mit Kartoffelmehl oder Sago-
mehl feimig und giebt Zwieback oder gebratenes Brod dazu; man läßt sie auch klar und kocht beliebig Klöße darin. Es ist nicht nöthig, die Suppe durch ein Sieb zu geben, doch kann es geschehen.

252. Brombeeren-suppe.

Diese Frucht läßt sich wie die vorige zur Suppe verwenden, muß aber immer durch's Sieb gegeben werden, doch dürfen die Beeren nicht zu scharf durch das Sieb gerührt werden, weil die Suppe dann leicht etwas bitter wird. Weil sie wenig Säure haben, ist ein Zusatz von Fruchtsäften, Nespeln oder Wein zu empfehlen.

253. Pflaumen-suppe (getrocknete.)

Die Pflaumen werden am Abend zuvor eingeweicht, dann den folgenden Morgen zum Gebrauch mit genügend Wasser gekocht, bis sie weich sind, auch Zimmt und Citronenschale beliebig mit durchgekocht. Man bereitet sie mit etwas Wein

und Zucker, macht sie ein wenig feimig mit Kartoffel- oder Sagomehl und kocht beliebig Klöße darin, oder man thut nur Sago oder Reismehl hinein, dann kann der Wein fehlen, auch giebt ein wenig Salz mehr Geschmack.

Kalteschalen.

254. Frucht-Kalteschale.

Beliebige Früchte, z. B. Kirschen, Bickbeeren, Himbeeren, werden in Wasser, beliebig mit Citronenschale und Kaneel gekocht durch ein Sieb gegeben, mit Zucker gesüßt, wieder aufgekocht und zum Kaltwerden hingesezt, auch etwas Wein kann man daran geben. In diese Kalteschale giebt man entweder Zwieback oder geröstetes oder gebratenes Brod dabei oder irgend eine Grütze (s. d. N.).

255. Wein-Kalteschale.

Halb Wein, halb Wasser kocht man mit Kaneel, Citronenscheiben und Schale und etwas Cardamom, süßt mit Zucker, thut dieses durch ein Sieb oder nicht, nach Belieben, und verfährt weiter wie oben.

256. Bier-Kalteschale.

Wenn das Bier stark ist, nimmt man halb Bier, halb Wasser, thut Corinthen, Kaneel und Citronenschale hinein, kocht es, schäumt es gut, süßt es und verfährt wie bei den übrigen Kalteschalen. Man thut auch geriebenes Schwarzbrod oder Feinbrod in die Terrine und giebt das gekochte Bier darüber.

257. Eine andere Art.

Es wird Feinbrod gerieben und eine gleiche Portion in kleine Würfel geschnitten, mit Zucker bestreut und beliebig mit süßer Milch oder Rahm angefeuchtet. Beim Anrichten giebt man 1 Theil ungekochtes Bier und 2 Theile frische Milch darüber.

258. Buttermilch-Kalteschale.

Feinbrod wird wie oben bereitet, statt Milch und Bier aber frische Buttermilch darüber gegeben.

Oder:

1 Theil geriebenes Feinbrod, 1 Theil geriebenes Schwarzbrod, 1 Theil gestoßene Zwieback, gut mit Zucker und aufgekrellten Corinthen durchmengt, in die Terrine gegeben und die kalte Buttermilch darüber gegossen.

VII. Fleischspeisen.

(Mit Ausschluß der Braten.)

259. Beefsteak.

Von gutem Rindfleisch, welches mehrere Tage gelegen hat, wählt man ein Stück von der Binnenlende, oder, wenn man es haben kann, vom Würbebraten, schneidet es in daum- bis fingerdicke Scheiben, sondert zuvor alle Haut und alles Fett ab, klopft die Scheiben tüchtig mit einem Messerrücken, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bratet sie bei raschem Feuer, sie jede 2—3 Minuten umwendend, 4—5 Minuten in sehr wenig gebräunter Butter in einer Pfannenfuchenspfanne und giebt sie gleich zu Tisch. Die Süss thut man wohl, nebenbei zu machen, indem man gehackte Zwiebeln in gebräunte Butter bratet und diese, nachdem die Beefsteaks angerichtet sind, in die Pfanne thut und mit wenig kaltem Wasser rasch abrührt. Das so bereitete Beefsteak kann auch mit Spiegeleiern oder verlorenen Eiern oder gebratenen Zwiebelscheiben (s. d. A.) belegt werden. — Ebenso kann man mit nicht zu jung geschlachtetem magerem Kalb- und Hammelfleisch verfahren.

260. Eine andere Art.

Man nehme sehr fein gehacktes Rindfleisch mit etwas Fett vermengt, forme daraus Beefsteaks, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und behandle sie wie die vorgehenden.

261. Oder:

Wenn man des Fleisches wegen bedenklich ist, ob es sich wohl eignet für Beefsteak, so lasse man es ganz mürbe werden, indem man die geeigneten Stücke aus Schwanzstück oder

Kluft schneidet und diese tüchtig klopft, doch dürfen sie nicht die Form verlieren und müssen in diesem Falle wieder in Form gedrückt werden. Dann werden sie in Mehl, Salz und Pfeffer umgekehrt und $\frac{1}{4}$ Stunde auf beiden Seiten in Fett oder Butter braun gebraten, darnach aber so viel kochendes Wasser darüber gegossen, daß sie eben bedeckt sind, so müssen sie dann zugedeckt noch zwei Stunden kochen. Man kann an die Sauce etwas Senf und wenig Kartoffelmehl thun.

Sollte die Sauce dennoch keine gute Farbe haben, so gebe man ein wenig gebräunten Zucker daran.

262. Mürbebraten vom Schwein.

Ein oder mehre Mürbebraten vom Schwein werden ausgelöst, tüchtig geklopft mit Salz und Pfeffer bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, doch so gewendet, daß jede Seite $\frac{1}{4}$ Stunde nach unten brät. Die Sauce kann nachher mit gehackten Zwiebeln bereitet werden.

263. Mürbebraten vom Ochsen.

Dieser wird abgezogen, geklopft und dann gespißt, darauf rasch in gebräunter Butter gebraten und einige ganze Zwiebeln hineingelegt, die nachher um den Braten gelegt werden. Soll er inwendig roth bleiben, so genügt $\frac{1}{4}$ Stunde, gewöhnlich brät man ihn aber 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden. Anstatt Wasser gieße man lieber etwas Milch oder Rahm darüber. Ist der Braten aus der Pfanne genommen, so lasse man die Sauce etwas einbraten, rühre sie dann mit kaltem Wasser ab und wenn nöthig, färbe man sie mit ein wenig Fleischextract oder gebräuntem Zucker.

264. Topfbraten.

Ein Stück Rindfleisch, worin wenig oder keine Knochen, z. B. das Blumstück, wird geklopft, gespißt und dann mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, Schwarzbrod kleingeschnittenen Petersilienwurzeln und Sellerieknochen, einigen Rinden von Schwarzbrod, sowie einigen Scheiben Citronen und einem Stück Butter zu Feuer gesetzt, dann mit kaltem Wasser begossen und zugedeckt, drei Stunden geschmort. In der letzten Stunde werden Kohlen auf den Deckel gelegt und es wird ein Glas Rothwein (kann auch fehlen) über das Fleisch gegossen. Beim Anrichten nimmt man das Fleisch

aus und rührt die Sauce eben mit einer Tasse voll dickem, saurem Rahm oder Milch, worin 1 Löffel voll Mehl ausgerührt ist. Die Sauce muß durch einen Durchschlag oder grobes Sieb gegossen werden.

265. Rollfleisch.

Hierzu nimmt man ähnliche Stücke Rindfleisch wie zum Beefsteak, doch braucht man Haut und Fett nicht so sorgfältig abzusondern, auch schneidet man die Stücke etwas dünner, klopft sie gut mit einer Mörserkeule, wickelt Striemen Fett in Salz und Pfeffer gefehrt fest in diese Fleischscheiben in eine Rolle zusammen und befestigt diese mit einem Faden. Nun kocht man diese Rollen, eben mit Wasser bedeckt gehalten, mit etwas ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und ganzen kleinen Schalotten gegen 3 Stunden. Kurz vor dem Anrichten thut man so viel gebräuntes Mehl (s. d. N.) hinzu, daß die Süs feinig wird, und richtet sie in einer Salatière, nachdem die Bindfäden abgelöst worden sind, die Süs über die Rollen gebend, an.

266. Boeuf à la mode.

Ein Stück Rindfleisch von der Binnenlende oder dem Schwanzstück wird tüchtig geklopft und in die Seite, an welcher tranchirt werden soll, in Salz, gestoßenem Pfeffer, Ingwer und gehackten Schalotten umgekehrte lange Striemen Fett oder Speck hineingesteckt. Darauf läßt man das wohl zugedeckte Fleisch 3 Stunden mit Lorbeerblättern, ganzem Nelkenpfeffer, einigen Rinden von Schwarzbrod und kleinen Schalotten kochen und zwar so weit abkochen, daß genug Bouillon zur Süs bleibt. Von dieser wird nun das Fett abgenommen und sie mit gebräuntem Mehl feinig gemacht; man kann auch gekochte Morcheln oder Champignons mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, oder etwas Soja hinzuthun. Auf einer Schüssel angerichtet, giebt man einige Löffel voll Süs darüber und die übrige in einer Saucière dabei.

267. Ochsenzunge.

Frisch muß diese 3 Stunden kochen, um mürbe zu sein, darnach zieht man die Haut ab und giebt sie zu Tische, nachdem die Haut abgezogen ist, mit allen beliebigen Arten von Gemüsen dabei. Gesalzen wird die Ochsenzunge ebenfalls so zubereitet, muß aber etwas länger kochen.

In Farce gebraten ist man sie auch. Nachdem die Zunge gar ist und der Länge nach durchgeschnitten, nimmt man eine gute Rindfleischfarce (s. d. A.), rollt diese aus auf etwas darunter gestreutes Mehl, schlägt sie um die noch warme Zunge, so daß sie möglichst ihre Façon behält, bestreut sie mit Zwieback und bratet sie in gebräunter Butter, fleißig begießend, in einer halben Stunde. Man muß unten und oben Feuer haben.

Zunge in mürbem Teig (s. d. A.) wird ebenso in mürbem Teig, wie in Farce geschlagen und in einer Tortenpfanne, auf Papier gelegt, $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Zu dieser, wie zu der farcirten Zunge giebt man braune Sauce (s. d. A.), doch wird zu der letzteren auch Fruchtsauce gegeben.

Geräuchert muß eine Zunge, wenn sie stark geräuchert ist, einen Tag in kaltes Wasser gelegt, sonst nur gut abgewaschen werden. Nun wird sie zu Feuer gesetzt und nachdem sie eine Stunde gekocht hat, umgekehrt; ist dann die Brühe nicht salzig genug, so muß Salz hinzugethan werden und die Zunge noch 3—4 Stunden kochen, dann läßt man sie in der Brühe abkühlen und zieht sie darnach ab. Eben so behandelt man eine gesalzene Zunge, doch bedarf sie nicht so langes Auswässern.

268. Gefüllte Zunge.

Die weich gekochte und abgezogene Zunge wird der Länge nach $\frac{3}{4}$ durchgeschnitten und auseinander gebogen, der so entstandene Raum mit einer scharfen Farce (s. d. A.) gefüllt und gut geformt, dann gespickt und eine halbe Stunde gebraten. Oben und unten Hitze.

269. Topfkalbsbraten.

Man nimmt dazu kleinere Stücke, z. B. einen Theil der Keule, und nachdem es abgezogen ist, legt man es in die Bratpfanne auf Speckscheiben, thut Butter oder Fett hinzu und läßt es nach allen Seiten braun werden, dann erst wird Wasser hinzugethan und der Braten eine gute Stunde zugedeckt, geschmort, wenn nöthig, gießt man Wasser nach. Ist der Braten ausgenommen, so wird die Sauce ebengerührt.

270. Ragout.

Reste von Fleisch werden, in Scheiben oder in Stücke geschnitten, in einer Pfanne mit kochendem Wasser zu Feuer

gesetzt. Dann läßt man sie mit Lorbeerblättern und Pfeffer etwa eine Stunde kochen und macht darnach die Süs mit gebräuntem Mehl feimig. Je nachdem man nun das Ragout säuerlich oder mehr oder minder scharf beliebt, kann man in Stücke geschnitten eingemachte Gurken und Essig daran geben, auch zerschnittene Anchovis oder Morcheln und Champignons kann man beliebig hinzuthun oder weglassen. Kleine Fleischklöße (s. d. A.) giebt man auch darin. Außer Kartoffeln und Maccaroni ist man dick in Wasser gekochte Reisgrüße (s. d. A.) zu diesem Ragout, oder man macht einen Reisrand um dasselbe, welches auf folgende Weise geschieht: Man legt den fast gar gekochten Reis auf eine Schüssel und macht davon rund um dieselbe einen dicken Rand, bestreicht diesen mit geschlagenem Eidotter mit etwas Wasser vermischt, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback, reibt beliebig etwas Parmesankäse darüber und bäckt ihn, indem man einen passenden, mit Kohlen versehenen Tortenpfannendeckel darüber legt oder im Backofen.

Man giebt Ragout auch mit einem Rand von Farce (s. d. A.) zu Tisch, bereitet diesen ebenso wie den Reisrand, doch muß er begreiflicherweise länger, etwa 1 Stunde, backen, drückt zur Verzierung Ritzen mit einem Löffel hinein und legt unten und oben Feuer. Um zu verhüten, daß die Schüssel nicht leide, setzt man sie in Sand, oder bäckt in einem Backofen. Dieser Rand kann auch auf einer Blechplatte gebacken und fertig auf die Schüssel geschoben werden.

271. Mockturtle-Ragout.

Dazu nimmt man einen abgebrannten Kalbskopf, in der Mitte gespalten, Gehirn ausgenommen, Zunge gelöst und Alles rein abgewaschen. Das Gehirn wird mit kochendem Wasser abgebrüht, die Haut davon geschnitten und in hellbrauner Butter, mit Salz und Gewürz bestreut, $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Bei dem Anrichten des Ragouts legt man das Gehirn, in Scheiben geschnitten, auf dasselbe. Der Kopf wird nur mit Wasser bedeckt, Salz, geschnittene Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Petersilie und $\frac{1}{2}$ Kopf kleingeschnittener Sellerie darangegeben und zu Feuer gesetzt, um 2 Stunden zu kochen. Nachdem man nun eine Coulis (s. d. A.) zur Sauce in Bereitschaft hat, schneidet man einige Pfund mageres Ochsen- und Kalbfleisch und etwas rohen

Schinken in Würfel und läßt dieses in einer Casserole, worin man zuvor 200 gr. Butter hellbraun gebraten, 1 Stunde schwitzen, indem man einige gehackte Zwiebeln daran thut. Hat nun der Kalbskopf 2 Stunden gekocht, so nimmt man ihn heraus und giebt von der Bouillon so viel, als zur Sauce nöthig, durch ein Sieb auf das Coulisfleisch; dieses läßt man 3 Stunden kochen, während man das Fett mehrere Male abnimmt. Von dem abgekochten Kalbskopf zieht man die Haut und das Fett ab, und schneidet ihn in mäßig große Stücke, welche man neben einander in eine Casserole legt und $\frac{1}{2}$ —1 Flasche Madeira und so viel kochende Coulis, als zum Bedecken nöthig ist, daran thut. Auch die abgezogene Zunge giebt man dem Fleisch bei, läßt Alles eine Stunde gut durchschwitzen und nimmt es dann zum Abkühlen auf eine Schüssel legend, aus der Brühe. Die in der Casserole zurückgebliebene Sauce kocht man mit etwas von der Coulis, in welcher das Kalbfleisch gedämpft worden, sodann giebt man beide Theile Coulis durch ein Sieb und läßt sie sich setzen. 125—250 gr. Butter, je nach dem Bedürfniß, bräunt man schön, thut so viel Mehl hinein, als die Butter aufnehmen kann und läßt dieses unter beständigem Rühren hellbraun werden, rührt es nun in einer größeren Casserole mit der Coulis aus und eben, setzt dieses wieder zu Feuer, rührt bis es kocht, würzt mit Muskatblüthe, Muskatnuß, feingestößenen Nelken und einer Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer und läßt es von der Seite zugedeckt kochen. Das unterdessen abgekühlte Kalbskopffleisch schneidet man in mäßige Scheiben und die Zunge in dünne. Nun giebt man dieses in die kochende Sauce, bevor man das Fett von derselben genommen, thut noch einen feingeschnittenen, in der Coulis gekochten Ochsengaumen, 8 hartgekochte in Hälften geschnittene Eier, einige in Ei und gestößenen Zwieback gefehrte, in Butter hellbraun gebratene Zwiebeln, so auch $\frac{1}{2}$ Pfund bei Paaren auseinander getrennte und in Butter gebratene Saucischen dazu, ferner blanchirte, gekochte, in Scheiben geschnittene in Ei und gestößenen Zwieback kurz vor dem Anrichten hellbraun gebratene Schweser und endlich noch kleine wallnußgroße Klößchen auf folgende Weise bereitet: 1 Pfund Ochsenhack, 125 gr. Butter, eine feingeschnittene Zwiebel, 3 Eier, 200 gr. Weißbrod, eine halbe geriebene Muskatnuß, etwas gestößene Gewürznelken und Pfeffer werden mit 1 Glase

Madeira, etwas kalter Bouillon und beliebig 1 Glase Rum zu einer Farce angerührt, zu Klößen geformt, in Zwieback umgekehrt in Butter gebacken und zum Ragout gethan.

272. Eine einfachere Art.

Man nimmt einen gekochten Kalbskopf, schneidet Fleisch und Sehnen rein ab und in kleine Stücke, und legt dieses in eine scharfe braune Sauce. Nun rührt man das aus dem Kopf genommene Mark zu einer Salbe, thut einige gestoßene Zwieback, Butter, Rahm, einige Eier und etwas Muskatblüthe dazu und formt aus dieser Farce kleine Fricandellen, welche man mit in die Sauce legt: auch einige hartgekochte Eigelb legt man beim Anrichten darauf.

273. Farcirtes Rindfleisch.

In geklopfte, mit Salz und Gewürz bestreute Fleischscheiben streicht man eine geschmeidige Farce, rollt sie darnach auf, befestigt sie mit Bindfaden und läßt sie, bedeckt mit Wasser, indem man Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter hinzuthut, in 2 $\frac{1}{2}$ Stunden gar kochen; genügendes Wasser muß nachgegeben werden. Bei dem Anrichten löst man die Fäden, schneidet die Rouletten halb durch und giebt die mit braunem Mehl feinig gemachte Sauce durch ein Sieb darüber; man kann einige Champignons daran geben.

274. Ochsenklops.

3—4 Pfund abgeschlachtetes Ochsenfleisch schneidet man in dicke Scheiben, klopft diese, bestreut sie mit Salz, gestoßenem Nelkenpfeffer und etwas Mehl, und läßt sie in hellbrauner Butter in einer Casserole auf einer Seite schwizen, kehrt sie darnach, und läßt sie hellbraun schwizen; dann gießt man so viel Wasser darauf, bis das Fleisch bedeckt ist, thut noch einige Pfefferkörner und Lorbeerblätter hinzu und läßt alles gut 3 Stunden kochen, bis das Fleisch mürbe und die Sauce feinig ist. Bei dem Anrichten giebt man die Sauce durch ein Sieb.

275. Geräuchertes Rindfleisch.

Dieses muß, wenn es stark geräuchert ist, am Abend vorher in Wasser eingeweicht, sonst nur gut abgewaschen werden und 1 Stunde im Wasser liegen. 4 Stunden muß

es kochen; nachdem es eine Stunde gekocht hat, wird es umgekehrt. Wenn es gar ist, läßt man es noch eine Weile in der Suppe stehen, zieht es dann ab und giebt es zu Tische.

276. Gepökelttes Rindfleisch

wird auf dieselbe Weise behandelt, nur nicht abgezogen.

277. Panirtes Fleisch.

Von übrig gebliebenem Braten schneidet man mäßig große Stücke, kehrt sie in Ei und gestoßenem Zwieback um und bratet sie in brauner Butter oder Fett auf beiden Seiten. Bei Schweinebraten kann man, anstatt Zwieback, geriebenes Schwarzbrod mit einigen gestoßenen Nelken nehmen.

278. Rindfleisch mit Kartoffeln.

Kleine Stücke Rindfleisch werden tüchtig geklopft und in eine Puddingform gelegt, mit etwas gestoßenem Pfeffer, Nelken und Salz bestreut; auf diese legt man eine Schicht roher in Scheiben geschnittener Kartoffeln, die man mit Salz und etwas geschmolzener Butter begießt, dann wieder eine Schicht Fleisch und so wechselnd aufgelegt, obenauf mit Butter begossen, läßt man dieses $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen (Feuer auf dem Deckel) und giebt es in einer Salatière zu Tische.

279. Fleisch mit Aepfeln.

Gekochtes Rindfleisch wird in Stücke geschnitten, etwas braune Süs oder Fleischsuppe daran gegossen, einige gehackte Schalotten, ein wenig Zucker, und sind die Aepfel süß, auch ein wenig Essig hinzugethan; nun läßt man das Fleisch tüchtig durchkochen, thut in Achtel geschnittene geschälte Aepfel daran und macht, wenn diese mürbe sind, die Sauce mit wenig weißem oder gebräuntem Mehl feimig.

280. Farcirter Kohlkopf.

Dazu wählt man einen großen Kohlkopf, schneidet einen Deckel davon, stuzt den untern dicken Stengel und höhlt den Kopf, so weit es thunlich ist, aus. In diese Oeffnung thut man eine gewöhnliche Rindfleischfarce (s. d. A.), legt den Deckel auf, bindet den ganzen Kopf in ein Tuch und läßt ihn, in kochendes Wasser gelegt, 2 Stunden kochen. Man richtet ihn, nachdem er vorsichtig aus dem Tuche ge-

nommen, mit einer Rahm- oder Milchsaucе oder mit geschmolzener Butter an. Der übrige Kohl wird dabei gekocht und kann nebenbei servirt werden. Hat man nicht so große Kohlköpfe, so kann man von mehreren Köpfen die Blätter lösen, sie in ein Tuch legen, Farce hinein thun, mit Kohl zudecken und wie oben verfahren.

281. *Farcirte Sellerie*

füllt man ebenso, nachdem sie gut gereinigt und zurecht geschnitten sind. Die Farce kann man mit dem Ausgehöhlten vermischen, der Deckel wird aufgebunden und die Sellerie in gesalzttem weichen Wasser oder in Bouillon gekocht. Man servirt sie mit einer Petersiliensauce (s. d. N.).

Steckrüben bereitet man auf dieselbe Weise, nur servirt man sie mit einer Milchsaucе (s. d. N.).

Ausgehöhlte Gurken füllt man auch mit Farce und kocht sie in Bouillon.

282. *Fricandellen von Ochsenhack mit Kartoffeln.*

Man nimmt 125—200 gr. halb Butter, halb Suppenfett, schwitzt darin eine ganze Zwiebel weich, rührt, bis es abgekühlt ist, und thut dann 2 ganze Eier, 250 gr. Ochsenhack, 1 Pfd. geriebene Kartoffeln, Nelken, Pfeffer und Salz daran. Darnach arbeitet man diese Masse gut durch, formt sie zu Fricandellen, kehrt diese in Zwieback um und bratet sie in Butter oder Fett.

283. *Fricandellen von Rauchfleisch oder Schinken.*

Reste von Rauchfleisch oder Schinken werden fein gehackt, etwaiges Fett abgeschnitten und in Würfel; von diesem Hack nimmt man 1 Pfd. geriebene Kartoffeln, 2 bis 3 Eier, einen Löffel voll Mehl und beliebig Gewürz, rührt dieses gut durcheinander, formt Fricandellen davon, kehrt diese in gestoßenem Zwieback um und bratet sie in Butter oder Fett.

284. *Fricandellen von gekochtem Fleisch.*

Reste von gekochtem oder gebratenem Fleisch, es können gern verschiedene Sorten sein, werden fein gehackt, mit Fett durchmischt, oder etwas Butter oder anderes Fett daran gegeben und mit Salz, beliebig Gewürz, gehackten Zwiebeln auf dem Feuer abgebackt; man kann auch ein klein wenig Wasser oder Bouillon daran geben. Abgekühlt nimmt man

dann auf 1 Pfd. Fleisch $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenes Brod oder gestoßenen Zwieback und 2—3 Eier dazu, doch können diese auch fehlen und man kann an ihrer Stelle ein wenig Kartoffelmehl nehmen. Man kann das Abbrühren auf dem Feuer auch unterlassen und nur einfach anrühren.

Zu Fricandellen geformt, werden diese beliebig in gestoßenem Zwieback umgekehrt und in Fett oder Butter gebacken.

285. Fleischpudding.

Eine gute Rindfleischfarce (s. d. A.) wird, nicht zu steif, angerührt, in eine zubereitete Puddingform gethan, und muß, wenn man etwa 2 Pfd. Rindfleisch dazu genommen hat, 2 Stunden kochen. Zuletzt legt man auch Feuer oben auf. Man giebt diesen Pudding gewöhnlich mit einer braunen Sauce und Kartoffeln dabei zu Tische, kann aber auch Kapernsauce (s. d. A.) dazu geben.

286. Pudding von gekochtem Fleisch.

2 Pfd. gekochtes oder gebratenes Fleisch wird feingehackt. 125 gr. Butter, 125 gr. Mehl, fast 1 Liter Milch wird auf dem Feuer abgerührt, doch das Fleisch zuletzt hinzu gethan, Gewürz nach Belieben. Abgekühlt giebt man dann 8—10 Eidotter und zuletzt den Eierschaum hinzu. $1\frac{1}{2}$ Stunden muß der Pudding kochen.

287. Oder:

Man nehme zu Zeiten, wenn die Eier theuer sind, mehr Fleisch und weniger Eier, z. B. auf 2 Pfund Fleisch 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Brod, 125 gr. Butter, etwas Milch, Salz, beliebig gehackte Zwiebeln und Nelkenpfeffer, und rühre diese Ingredienzien zusammen, ohne auf dem Feuer abzurühren. $1\frac{1}{2}$ Stunden muß der Pudding kochen.

288. Gehirnkuchen.

Das Gehirn von etwa zwei Kalbsköpfen wird gut ausgewässert, und nachdem es auf einem Durchschlag abgetropfelt ist, hackt man es fein, backt während dessen etwas Mehl ab (300 gr. Wasser, 300 gr. Mehl und 100 gr. Butter), läßt es abkühlen und giebt das gehackte Gehirn, 3 Eier, gestoßenen Pfeffer und Salz daran. Aus dieser Masse bäckt man kurz vor dem Anrichten kleine Kuchen, wie Pasteten geformt, und belegt sie beim Anrichten je mit einem Spiegelei. Man kann sie mit brauner Sauce nach der Suppe geben.

289. Leberpudding.

Es wird zu diesem Pudding eine fette oder zwei nüchterne Kalbsleber gekocht und, nachdem sie kalt geworden, gerieben. 300 gr. geschältes Weißbrod wird in Wasser eingeweicht, hart ausgedrückt, mit zwei Tassen Milch eben gerührt, 6 bis 8 Eidotter hinzugethan und $\frac{1}{4}$ Stunde gut gerührt, sodann Gewürz: Nelken und Nelkenpfeffer und 200 gr. fein geschnittenen Speck oder, in Ermangelung dessen, Nierentalg, darauf 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Leber, 100 gr. gut gewaschene Corinthen (können fehlen) und zuletzt der Eierschaum. Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, er wird mit Apfelmus, Stachelbeeren- oder Rhabarber-Compot gegessen.

290. Schinkenpudding.

Es wird 1 Pfund Mehl in 200 gr. Butter und ein Liter Rahm oder Milch abgerührt, abgekühlt und 6—7 Eidotter, sowie 2 Pfund gehackter Schinken (Ueberreste gekochten Schinkens) dazu gerührt, zuletzt das Eiweiß zu Schaum geschlagen dazu. Dieser Pudding wird in einer Form eine halbe Stunde gebacken.

291. Eine andere Art.

Man hackt gekochten, geräucherten Schinken recht fein, vermengt ihn mit gestoßenem Zwieback, thut 6 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm und etwas Milch dazu, rührt es gut durch und gießt es in eine mit Butter und Zwieback bereitete Muschelform und backt es im Ofen oder in einer Tortenpfanne 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden. Man kann die Reste des Schinkens auf diese Weise sehr gut anwenden, und giebt es zu Erbsen und Wurzeln, Schnitt- oder Brechbohnen.

292. Großer Fleischkloß.

Man nimmt 1 Pfd. gehacktes Rindfleisch, 1 Pfd. Kalbfleisch und 1 Pfd. Schweinefleisch, und rührt es mit 150 gr. gestoßenem Zwieback, 3 ganzen Eiern, etwas gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz tüchtig durch, formt einen großen Kloß daraus, legt ihn in stark kochendes Wasser und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen oder lieber im Ofen backen.

Es wird Champignon-, Morcheln- oder Kapernsauce dazu gegeben.

293. Carbonade (Cotelette).

Dieses wird von dem Rücken eines Kalbes, Lammes oder Schweines zierlich zugehauen, etwa einen Finger dick. Man lasse, wenn es nöthig ist, lieber 2 Rippen zusammen, damit die Stücke dick genug werden, aber ein Knochen muß weggeschnitten werden, der andere auch nicht zu lang sein und unten so viel weggehauen, daß das Stück gut liegen kann. Die Haut wird vom Knochen zurückgeschoben, dann klopft man das Fleisch mit einem Messerrücken, kehrt es in geschlagenem Ei und gestoßenem Zwieback um, und bratet es $\frac{1}{2}$ Stunde in gebräunter Butter und kehrt es während der Zeit mitunter. Schweinscarbonade wird ebenso zubereitet, doch kann man beim Braten etwas Wasser untergießen. Die Cotelette bleiben saftiger, wenn sie zugedeckt braten.

294. Falsche Cotelette.

Wenn eben kein Fleisch zu Coteletts zu bekommen ist, kann man sich helfen, indem man Kalbfleisch oder Schweinefleisch fein hackt und auf 1 Pfund Hack 1 Kochlöffel voll Mehl nimmt, es mit 2 Eidottern, 1 Löffel voll Milch und etwas Salz tüchtig durchrührt und daraus Cotelettstücke formt, diese in Ei und Zwieback umkehrt und sie $\frac{1}{4}$ Stunde brät, wobei man das Umwenden nicht vergessen darf. Bei Kalbfleisch thut man gut, es mit etwas feingehacktem Speck oder Nierentalg zu vermengen.

295. Hammelcotelette mit Mandel.

Ueber zubereitete und bereits gebratene Hammelcotelette giebt man auf die obere Seite einen abgerührten Teig (s. Sachéepie) in dünner Lage, so daß das Façon bleibt, backt diesen 10 Minuten, giebt dem Rippenknochen eine kleine Papiermanschette und servirt also.

296. Gefüllte Kalbsbrust.

Aus einer fetten Kalbsbrust wird Blatt und Beinchen vorsichtig gelöst, so daß genügend Haut bleibt, um das durch die Lösung des Beinchens entstandene Loch mit dieser Haut zu bedecken, und zugenäht, dann nimmt man eine gute Farce von Kalbfleisch, wozu man das Fleisch von dem ausgelösten Blatt sehr wohl benutzen kann, und füllt es in die durch Wegnahme des Blattes entstandene Oeffnung, die nach

10*

der dünnen Seite möglichst erweitert wird, doch nicht zu fest, da der Teig während des Bratens aufgeht. Nachdem man nun auch diese Oeffnung zugenäht hat, wird die Brust entweder in Fricassée gekocht oder gebraten. Die Süs wird entweder wie beim Kalbsbraten bereitet, oder man giebt eine braune Sauce dabei, jedoch eine weiße Sauce mit Spargel oder Champignons, wenn in Fricassée gekocht.

Auf dieselbe Weise bereitet man auch eine gefüllte Lammsbrust.

297. Kalbsbrust mit scharfer Farce.

Die Brust wird blanchirt (s. d. Art.) und, nachdem sie gut abgeleckt ist, mit folgender Farce belegt: Etwas Kalbfleisch, vielleicht vom Blatt oder vom Beinfleisch, wird fein gehackt mit etwas Fett und Magerem vom Schinken und etwas Nierentalg, Anchovis oder Sardellen oder Häring, dann giebt man gehackte Zwiebeln und Gewürz daran und nimmt auf 2 Pfund Hack $\frac{1}{2}$ Pfund Brod, eingeweicht und ausgedrückt. Alles wird mit etwas Wein tüchtig durchgerührt, und mit dieser Farce die Oberfläche der Brust bedeckt und geformt, dann wird die Farce mit Speck belegt, mit Papier umschlagen und das Ganze im Backofen gebacken. Man pflegt eine braune Sauce (s. d. Art.) dazu zu geben. Die in der Pfanne befindliche Süs wird an diese Sauce gegeben. Anstatt die Kalbsbrust mit dieser Farce zu belegen, kann man sie auch damit füllen.

298. Kalbsbrust mit Schweserfarce.

Die Brust wird bereitet, wie die vorhergehende, dann aber zur Füllung eine Schweserfarce (s. d. Art.) genommen.

299. Kalbsbrust mit Brod.

Anstatt der Fleischfarce wird die Brust mit einer Brodfarce (s. d. A.) gefüllt.

300. Fricandeaux.

Diese bereitet man aus Kalbfleisch, indem man passende etwa daumendicke, von den Knochen gelöste Stücke zurecht schneidet, diese klopft, spickt, mit etwas Salz bestreut, und in gebräunter Butter, etwas Wasser wie beim Kalbsbraten nachgießend, $\frac{1}{2}$ Stunde bratet. Die Süs wird entweder wie beim Kalbsbraten bereitet, oder mit gebräuntem Mehl etwas

feimig gemacht und beim Anrichten in einer Salatière über die Fricandeaux gegeben. Eine nüchterne Kalbskeule eignet sich sehr gut hierzu.

301. Fricassee

bereitet man von Kalbfleisch, Lammfleisch, Hühnern oder Rükfen. Man läßt dieses in mehr oder minder reichlichem Wasser, je nachdem man die Bouillon zur Sauce kräftig haben oder zu anderem Bedarf übrig behalten will, mürbe kochen, thut, nachdem man das Schäumen (siehe Rindfleischsuppe) gut beobachtet, ein Krautbund in die kochende Suppe. Kalbs- und Lammfleisch muß vorher in kleine Stücke zerschnitten werden; Rükfen und Hühner tranchirt man erst, wenn sie gar sind. Die Sauce bereitet man, indem man Butterballen (s. d. A.) an die Bouillon giebt; man kann auch gebrochene Spargel, Sellerie oder Petersilienwurzeln, oder in Stücke geschnittene Scorzonerewurzeln darin kochen. Ein wenig Muskatblüthe oder etwas gehackte Petersilie macht die Sauce wohlschmeckend. Auch Austern oder Muscheln kann man an dieselbe thun.

302. Eine andere Art.

Nachdem das Fleisch mit heißem Wasser abgewaschen ist, wird es in etwas heißer Butter auf beiden Seiten geschmort, dann so viel kochendes Wasser darauf gegossen, daß es bedeckt ist. Beliebig gebe man dann daran Salz, Petersilienwurzel in Stücke geschnitten, Champignon, blanchirte Schweser, ebenfalls in Stücke geschnitten. Kleine gerollte Klöße von Kalbfleisch werden ebenfalls in der Brühe gekocht, dann macht man diese mit Mehl feimig und rührt sie mit einer Eidotter ab.

303. Hühner in Fricassee.

Die Hühner werden zugerichtet, wie zur Suppe, doch muß beim Ausnehmen des Kropfes mit Vorsicht verfahren werden, da die Höhlung mit einer leichten Farce von Kalbfleisch gefüllt wird. Dann setzt man Hühner, bedeckt mit kochendem Wasser, auf's Feuer und läßt sie zugedeckt 2 Stunden kochen. Zuletzt giebt man beliebig Champignon, Spargel oder kleine Stücke Blumenkohl daran. Ist Alles mürbe, so mache man die Sauce, die sich genügend verkocht haben muß, mit Butter-

ball feimig. Salz darf nicht vergessen werden, mit etwas Muskatblüthe kann gewürzt werden. Das Huhn kommt ganz zu Tisch.

304. Kalbskopf in Gelee.

Von einem fetten Kalbe werden Kopf und Herz gut gewässert und mit etwas Salz, schwarzem Pfeffer und Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern, einigen kleinen Zwiebeln und so viel Essig, daß die Brühe säuerlich wird, weich gekocht, dann die Knochen ausgenommen, das erkaltete Fleisch in Streifen geschnitten und mit der klaren Brühe, beliebig mit einigen Citronenscheiben noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Sollte Bedenken sein, daß die Masse beim Erkalten zu weich werde, so gebe man 17—34 gr. aufgelöste Gelatine daran, wenn sie vom Feuer genommen ist, falls man nicht vorzieht, gleich beim ersten Kochen ein bis zwei Kalbsfüße mitzukochen, was vollkommen die Gelatine vertritt. Die Masse wird in eine Form gegeben und, kalt geworden, zum Gebrauch auf eine Schüssel umgekehrt. Der Kopf von einem nüchternen Kalbe läßt sich auch hierzu verwenden.

305. Eine Kalbskeule in Fricassee.

Die Keule wird tüchtig geklopft, dann mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und, während sie sich erhitzt, so lange es die Hand verträgt, tüchtig gerieben. Kurz vor dem Kochen nimmt man sie ab und legt sie in kaltes Wasser, wieder aus demselben genommen, wird sie sorgfältig gespickt und mit schwarzem Pfeffer, Muskatblüthe, Salz, Champignon, einer Zwiebel und etlichen Lorbeerblättern eine Stunde gekocht, dann wendet man sie um und kocht sie noch eine Stunde. Ist die Keule nun gar, so wird sie aus der Suppe genommen und warm gehalten, während diese durch ein Sieb gegossen wird und soweit einzukochen ist, daß eine genügende Menge zur Sauce bleibt. Ist die Suppe nun noch ein wenig geseimt, so wird die Keule, die gespickte Seite nach unten, hineingelegt, gut zugedeckt und bis zum Anrichten warm gehalten, dann giebt man etwas Sauce über die Keule und die übrige neben bei.

306. Roastbeef.

Das Würbebratenstück wird ziemlich groß ausgehauen und das dünne Ende dann abgeschnitten und anderweitig ver-

wandt, damit der Braten die richtige Form bekomme. Das Fleisch darf nicht zu frisch gebraucht werden, es muß mindestens eine halbe Stunde tüchtig geklopft werden und der Würbebraten gespißt. Dann schneidet man gut ausgewässertes Nierenfett in Würfel und lasse es in der Pfanne ganz weich werden, worauf das mit Salz bestreute Stück Fleisch hineingelegt wird, doch so, daß der Würbebraten nach oben komme. Mit heißem Fett begossen, muß er zuerst rasch, allmählig langsamer braten, nach und nach wird wenig kochendes Wasser darunter gegossen. Da Roastbeef doch gewöhnlich inwendig roth gewünscht wird, so darf es kaum 2 Stunden braten, bei einem etwas kleineren Stücke sind 1½ Stunden ausreichend. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen und die Sauce eben gerührt, wenn man nicht vorzieht, eine Trüffel-sauce (s. d. Art.) dazu zu geben.

307. Ragout von Ochsenzunge.

Die weich gekochte Zunge wird abgezogen und in ziemlich dicke Scheiben geschnitten. Dann rührt man gebräuntes Mehl mit klarer Zungensuppe aus und giebt Kraftbrühe (s. Coulis zu Saucen) nach, in Ermangelung von diesem etwas Fleisch-extract, dazu thut man Citronenscheiben (Kerne ausgemacht), Nelken, Pfeffer, Salz; kocht Alles mit einander auf, giebt die Sauce durch ein Sieb und legt nun noch weich gekochte Morcheln und Champignon in Stücke geschnitten mit den Zungenscheiben hinein. Nach einmaligem Aufkochen kann angerichtet werden. Sollte die Zunge nach 3 Stunden Kochen nicht mürbe sein, so ziehe man sie ab und koche sie dann noch eine Stunde. Um das Ragout noch reichlicher und besser zu machen, können noch gebratene Schweser in Stücke geschnitten, gebratene Saucischen und kleine Fleischklöße an dasselbe gegeben werden.

308. Eine andere Art.

Eine weich gekochte Zunge, zerschnitten gleich der vorigen, wird in folgende Sauce gelegt: Man nimmt gute Bouillon, kocht darin Lorbeerblätter und schwarzen Pfeffer auf, thut etwas Salz und Cayennepfeffer daran und giebt die Bouillon durch ein Sieb. Dann kocht man sie wieder, macht sie feinig mit gebräuntem Mehl und legt zerschnittene mürbe gekochte Morcheln oder Trüffeln hinein, endlich giebt man ein Glas Madeira daran.

309. Panirte Ochsenzunge.

Die gekochte und abgezogene Zunge wird der Länge nach durchgeschnitten, in Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt und auf beiden Seiten in Butter oder Fett braun gebraten. Beim Anrichten legt man die beiden Hälften in einander auf eine Schüssel und giebt braune Sauce, Kartoffeln oder beliebig Gemüse dazu. Man kann auch gebratene Schweser und sehr klein gebratene Fricadellen von Kalbfleisch in brauner Champignonsauce um die Zunge legen.

310. Rindfleisch in weißer Sauce.

Man läßt Mehl in Butter gelb werden und giebt gehackte Zwiebeln und genügende Bouillon zur Sauce dazu, läßt diese einmal aufkochen und würzt mit Pfeffer und Salz. Dann legt man das in Scheiben geschnittene Fleisch in die Sauce, bis es gut durchwärmt ist.

Man kann auch die Scheiben Fleisch einmal in gesalzenem Wasser aufkochen lassen und dann in die Sauce legen.

311. Fleisch und Kartoffeln.

Es wird ein dünner Pfannkuchen gebacken und darauf eine Schicht gehacktes Fleisch mit Fett oder Speck gelegt, dann folgt eine Schicht geriebener Kartoffeln, und wechselt so fort, indem gehackte Zwiebeln, etwas Pfeffer und Salz dazwischen gegeben wird. Die Oberfläche wird mit Pfannkuchenteig bedeckt und dann gebacken.

312. Gespickte Leber.

Eine nicht zu frische Kalbs- oder Lammsleber legt man in reines, kaltes Wasser, damit das Blut ausziehe; dann spickt man sie entweder ganz oder in daumdicke geschnittene Scheiben. Soll die Leber ganz gebraten werden, so thut man sie in gebräunte Butter mit etwas Salz, Pfeffer und beliebig einige ganze Zwiebeln oder Schalotten bestreut, läßt sie hellbraun werden, gießt dann etwas Wasser darunter und begießt sie oftmals mit der Süs, auch etwas Milch oder Bier. Ebenso bratet man in Scheiben geschnittene Leber. Die ganze Leber bedarf eine Stunde zum Braten, die Scheiben dagegen haben an einer halben Stunde genug. Während des Bratens muß sie zugedeckt werden.

313. Gebackene Schweser.

Blanchirte Schweser schneidet man in dicke Scheiben, bestreut sie, nachdem man sie in Ei und gestoßenem Zwieback umgekehrt hat, mit etwas Salz und Muskatblüthe und backt sie in erhitzter Butter gar.

314. Nierenschnitte.

Man reibt eine gekochte oder besser noch eine vom Braten übrig gebliebene Niere, thut dazu 1 Ei, einige in Butter geschwitzte Zwiebeln, etwas gestoßenen Pfeffer und beliebig etwas Muskatblüthe, rührt dieses gut durcheinander, bestreicht damit fingerdicke Weißbrodscheiben, die zuvor in Ei und Milch geweicht sind, bestreut sie mit Zwieback, kerbt sie ein und läßt sie hellbraun backen. Gemüse oder Compot (s. d. N.) giebt man dazu.

315. Cannelons.

Man macht eine Farce von sehr feingehacktem Kalbfleisch, schneidet blanchirte Schweser oder Kalbsbraten in sehr kleine Stücke, stobt dieses mit einander mit Butter, Salz, einigen Eidottern und etwas Muskatblüthe ziemlich dick, und läßt darnach die Masse abkühlen. Dann bestreicht man Oblaten mit geschlagenem Ei und streicht die Farce dick darauf, legt von den zubereiteten Schwesern hinein und schlägt die Oblaten mit der Farce zusammen, so daß die Form von sehr länglich kantigen Fricandellen gebildet wird. An beiden Enden sind die Oblaten eingeschlagen, dann kehrt man sie, nochmals mit Ei bestrichen, in Zwieback um und bratet sie in Butter.

316. Fricandellen.

Diese macht man von einer beliebigen Farce (s. Farce und Fleischklöße), formt sie platt oval, kerbt sie mit einem Messer kreuzweise, kehrt sie in gestoßenem Zwieback oder Mehl um und bratet sie $\frac{1}{2}$ Stunde in Butter oder Fett.

317. Kalbsfilets.

Es wird eine Sauce auf dem Feuer abgerührt von Mehl und Butter, etwas dünnem, süßem Rahm und einer geriebenen Zwiebel, — beliebig kann auch etwas Bouillon hinzugethan werden, doch muß die Sauce sehr feimig sein. — In diese Sauce legt man Kalbsbraten, in feine Streifen geschnitten,

streut etwas Salz und gestoßene Muskatblüthe über und läßt Sauce und Fleisch miteinander aufkochen. Diese Masse wird dann in eine Schüssel oder Form gethan, die Hitze verträgt, gestoßener Zwieback fingerdick darüber gelegt, etwas Butter in kleinen Klößen oben auf gesetzt und dann $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

318. Sonnabendspie (pei).

Fleischreste werden in kleine Stücke geschnitten und mit geschnittenen Kartoffeln, Butter oder Fett, gehackten Zwiebeln, gestoßenem Pfeffer, Salz und ein wenig Bouillon oder Wasser geschmort. Dann giebt man sie in eine Schüssel, die Hitze vertragen kann, und giebt abgekühlt einen abgerührten Teig darüber (s. Sachéepie). Eine halbe Stunde gebacken und in der Schüssel zu Tische.

319. Hammelfleisch auf deutsche Art.

Ein beliebiges Stück Hammelfleisch wird 2—3 Stunden gekocht, geschäumt zc.; die Bouillon kann man als Suppe benutzen mit Reis oder Graupen (s. d. Art.), oder man kocht, nachdem das Fleisch ausgenommen, welches jedoch warm gehalten werden muß, und das Fett alles abgenommen, Gemüse darin, als: Kohl, Rüben, Wurzeln, und wünscht man Kartoffeln, so werden diese nach einem guten Aufkoch in Wasser dann auch dem Gemüse beigegeben, damit sie mit demselben gar kochen. Man kann die Kartoffeln auch allein gar kochen und dabei geben. Das so fertige Gemüse wird, nachdem es abgegossen ist, durch Mehl feimig gemacht, zusammen mit Bouillon gestobt.

320. Geschmorte Hammelkeule.

Die Keule wird tüchtig geklopft, gut abgewaschen und in Mehl umgekehrt, dann hell gebraten, darauf so viel Wasser untergegossen, daß sie etwa bis zur Hälfte bedeckt ist, etwas Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter, vielleicht auch einige Nelken können hinzugethan werden. Zugedeckt schmore man die Keule nun $2\frac{1}{2}$ Stunden, nehme dann den Deckel ab und lasse die Sauce sich so weit verkochen, daß genügend nachbleibt. Beliebig gebe man nun Stücke von frischen oder eingemachten Gurken, sowie Perlzwiebeln dazu, lasse diese

weich kochen und richte darnach an. Man kann auch zuletzt etwas Senf an die Sauce geben und sie mit Essig etwas säuerlich machen.

321. Künstlicher Rehrücken.

2 Pfund mageres Rindfleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfund Nierentalg und 8 Sardellen oder einem guten Häring fein gehackt, werden mit geschmolzener Butter und 5 großen gestoßenen Zwieback und 3 Eier gut durchgearbeitet und in die Gestalt eines Rehrückens geformt; es wird dann Speck zum Spicken hineingesteckt und der Braten $\frac{3}{4}$ Stunden in einer Tortenpfanne wie Wild gebraten.

322. Gefüllte Schweinsrippen.

Die ausgeschnittenen Rippen werden in der Mitte eingeknickt, ohne durchgehauen zu werden, doch so, daß daum-dickes Fleisch und Fett daran bleibt, dann mit Salz und Gewürznelken eingerieben und so auf einander genäht, daß eine Seite offen bleibt. Nun nimmt man zum Füllen genügende Aepfelschnippel, Zucker, Kaneel, Citronenschale, Corinthen, Rosinen, oder ausgesteinte Zwetschen und etwas geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot; füllt hiermit die Rippen, näht zu und läßt sie 2 Stunden in Butter oder Fett braten. Bei dem Anrichten zieht man die Fäden aus, nimmt das Fett von der Süs, streicht diese durch ein Sieb, und ist sie nicht feimig genug, rührt man eine Messerspitze Kartoffelmehl oder gebräuntes Mehl daran.

323. Gekochter geräucherter Schinken.

Der dazu bestimmte Schinken wird gut abgebürstet, nachdem er, wenn er frisch geräuchert ist, morgens zuvor in Wasser geweicht wurde, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, langsam in's Kochen gebracht, gut geschäumt und unter öfterem Umdrehen 3—4 Stunden gekocht. Nach $1\frac{1}{2}$ stündigem Kochen muß man probiren, ob die Suppe salzig genug ist, und widrigenfalls noch einen Löffel voll Salz nachgeben. Der Schinken ist gar, sobald sich das Fleisch am Beinknochen löst; dann läßt man ihn etwas in der Brühe abkühlen und nimmt ihn darnach aus. Die Haut wird bis an's Gelenk abgezogen; am Bein läßt man sie sitzen und kerbt sie ein. Hat man so den Schinken gut gepuht und das eingekochte dünne Fleisch

abgeschnitten, so legt man ihn auf eine Anrichtschüssel, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback und besteckt ihn in Carrés mit Gewürznelken. Um das Bein macht man eine Papiermanschette und verziert diese, wie den Rand der Schüssel, mit grünen Kräutern.

324. Gebackener Schinken.

Ein geräucherter Schinken gewinnt sehr, wenn man ihn in einem einfachen Schwarzbrodteig backt, anstatt zu kochen, doch muß das in einem Backofen geschehen, und muß er darin mindestens 3 Stunden bei guter Hitze stehen. Am einfachsten ist es, den so eingeschlagenen Schinken nach dem Bäcker zu schicken, auf dem Lande stehen aber auch meist eigene Backöfen zu Gebot. Der Schinken muß selbstverständlich vorher gut ausgewässert werden, damit er nicht zu salzig ist. Gehöriges Bürsten und Waschen darf vor dem Einschlagen in den Teig nicht unterbleiben. Ist der Schinken aus dem Ofen genommen, so entfernt man die Schwarzbrodkruste, zieht die Haut ab, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback und servirt ihn. Aehnlich läßt sich auch ein Schweinebraten machen.

325. Fricassée von Rücken mit Carri und Reis.

Die Rücken werden zerlegt, mit Wasser bedeckt zu Feuer gesetzt und zerschnittenes weißes Wurzelwerk daran gethan; desgleichen Salz. $\frac{3}{4}$ Stunden genügen zum Garwerden. Die Bouillon muß genügend verkochen, um zur Sauce verwandt zu werden. Hierzu wird sie mit Butterball feimig gemacht und etwas Carri daran gegeben. Der Reis, als Beigericht zum Fricassée, muß so früh auf's Feuer gesetzt werden, daß er gleichzeitig mürbe wird. Zu beobachten ist beim Kochen des Reis, daß er vorher wiederholt zu waschen ist und daß die Körner ganz bleiben müssen, er daher nicht gerührt werden darf, etwas Butter kocht mit durch. Man kann auch einen Rand vom Reis machen auf der Schüssel und das Fricassée in die Mitte hinein thun.

326. Taubenfricassée.

Die zubereiteten Tauben werden in Mehl umgekehrt und in Butter eben geschmort, dann gießt man Wasser darüber, daß sie bedeckt sind, giebt weißes Wurzelwerk, beliebig Cham-

pignon daran und läßt sie zugedeckt 2 Stunden schmoren. Ist die Sauce nicht genügend feimig, so wird ein wenig Mehl daran gegeben.

327. Gänse oder Enten in Gelee.

Dies Geflügel wird wie zum Braten zugerichtet und gut abgewaschen. Dann setzt man es mit Wasser und Essig auf's Feuer und giebt zugleich einige Kalbsfüße oder nüchternes Kalbfleisch hinzu, Salz darf nicht fehlen. Man versäume das Schäumen nicht; nach demselben gebe man Pfeffer, Nelken, Ingwer, Lorbeerblätter, einige Schalotten und Salz dazu. Ist das Geflügel gut mürbe gekocht, doch so, daß es nicht auseinanderfällt, so wird es aus der Suppe genommen, diese wird durchgeschlagen und das Fett davon genommen. Ist am folgenden Tage der Gelee genügend steif, so ist kein weiterer Zusatz erforderlich, man setzt ihn aber warm, damit er wieder flüssig werde, und gießt vorsichtig die klare Flüssigkeit ab, während der Bodensatz zurückbleibt. Erfordert er nun noch einen Zusatz zum Steifwerden, so thut man etwas aufgelöste Gelatine hinzu und giebt dann die Brühe über das Geflügel, welches, nachdem die Flüssigkeit wieder erkaltet, zum Anrichten fertig ist. Wünscht man den Gelee besonders klar, so muß in die Flüssigkeit noch zuletzt Eiweiß geschlagen, sowie rein gewaschene klein gebröckelte Eierschale hineingethan werden, dann giebt man sie durch einen Geleebeutel.

328. Macaroni mit Schinken.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Macaroni in Salzwasser weich und legt sie zum Ablecken auf ein Sieb. Darauf nimmt man eine ausgestrichene Kuchenform und legt auf den Boden eine Lage Macaroni, läßt dann eine Lage gekochten feingehackten Schinken folgen und wechselt damit, streut aber zwischen jede Lage etwas geriebenen Parmesankäse. Zuletzt gießt man kaum $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm oder Milch, ausgerührt mit 4 bis 6 Eidottern und 1 Löffel voll Mehl, über die Macaroni, bestreut sie mit geriebenem Brod und Parmesankäse und gießt etwas geschmolzene Butter darüber. Wird eine Stunde stark gebacken.

Anstatt der Macaroni kann man auch gestoßenen Zwieback nehmen, etwa auf 2 Pfund gehackten Schinken 125 bis 170 gr. Zwieback, und statt des Schinkens Rauchfleisch.

329. Saucischen und Bratwürste zu braten.

Jene bestreut man mit Mehl, damit sie eher braun werden und nicht so leicht bersten, und bratet sie in gebräunter Butter oder Fett auf gelindem Feuer, während man sie oft kehrt und die Pfanne bewegt. Ebenso verfährt man mit Bratwürsten, doch setzt man diese auch mit ganz wenig Wasser zu Feuer und läßt sie langsam so weit abkochen, daß sie in ihrem eigenen Fett braun werden können.

330. Gedämpfte Rüben mit Erbsen.

Die dazu bestimmten Rüben werden zubereitet und in Wasser mit Salz $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt in einer Casserolle gedämpft. Dann nimmt man auf 4 Rüben 8—9 L. junger Erbsen, d. h. in den Schoten, kocht diese (s. d. A.), nachdem sie ausgepahlt sind, schwißt dann beliebig 1 Löffel voll Mehl in etwas Butter, rührt die Bouillon — diese muß jedoch nur wenig sein — von den Rüben durch ein Sieb zu dem Mehl, läßt dieses feimig kochen und servirt die Rüben ganz oder zerschnitten in einer Schüssel, indem man die Erbsen beim Anrichten mit einem kleinen Stück Butter umschüttelt (kann auch unterbleiben) und die Sauce darüber giebt.

331. Hasenpfeffer.

Der hierzu bestimmte Hase darf nicht über einige Tage alt sein: man weidet ihn aus (s. d. A.), nimmt Lunge, Herz und Leber, sondert die Galle ab; — man kann auch die Niere nehmen, wenn man es nicht vorzieht, sie am Braten zu lassen. Die lappige Bauchhaut schneidet man an jeder Seite mit den halben Rippen ab, Kopf und Hals ebenfalls; die Augen werden ausgestochen, der Kopf gespalten, ohne jedoch die Zunge zu verletzen, die Borderläufe abgetrennt und in 3 Theile zerlegt. Dieses Alles muß gut abgewaschen, mit etwas Essig übergossen und etwa einen Tag vor dem Gebrauche hingestellt werden. Dann wird Alles nochmals tüchtig abgewaschen, mit halb Wasser, halb Essig bedeckt zu Feuer gesetzt, gesalzen und geschäumt; man thut kleingeschnittene Zwiebeln, einige Petersilienwurzeln, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und ein Krautbund daran, und läßt Alles mit einem Butterball eine Stunde langsam kochen. Alsdann nimmt man das Fleisch mit einer Schaumkelle heraus, wie auch die Wurzeln und Kräuter. Während nun das Fleisch

heiß gehalten wird, vermischt man etwas Blut, am liebsten vom Hasen, welches man aus einer frischen Hasenlunge erhält, sonst Ochsenblut mit etwas Essig, giebt dieses durch ein Sieb, rührt etwas Mehl daran und thut es unter beständigem Rühren in die kochende, vorher ebenfalls durch's Sieb gegebene Brühe, rührt es noch eine Viertelstunde, bis es schön feinig wird; nöthigenfalls thut man rasch etwas in Wasser ausgerührtes Kartoffelmehl daran und noch etwas gestoßenen Pfeffer und Nelken. Hat man kein Blut, so kann man mit braunem Mehl feinig machen. Beim Anrichten pußt man das Fleisch ab, schneidet die Leber in Scheiben und giebt die Sauce darüber. Klöße oder Kartoffeln ißt man dazu.

VIII. Braten.

Vorerinnerung.

Am besten macht man die Braten in dafür eingerichteten Bratöfen, die gehörig heiß werden müssen, ehe der Braten hinein kommt, damit sich die Oberfläche schnell zusammenzieht, und man verhindert, daß der Saft ausläuft, der Braten also inwendig saftig und roth, aber nicht blutig werde. Salz muß man über jeden Braten thun, und, nachdem dieser etwas in Fett oder Butter gebraten ist, etwas Wasser, oder bei Wildbraten etwas Milch darunter gießen. Während des Bratens muß man fleißig mit Süß begießen, und sollte der Braten zu braun werden, kann man dieses verhindern, indem man mit Butter bestrichenenes Schreibpapier darüber legt und dieses nur während des Begießens abnimmt. Sollte der Braten zu stark dampfen, so thut man wohl, in der letzten Zeit des Bratens die kleine Thür des Ofens zu öffnen.

Geschieht das Bereiten der Braten in einer Brat- oder Tortenpfanne oder in einem Grapen, was bei kleinen Braten immer eine Ersparung an Feuerung ist, so thut man in das zum Braten bestimmte Geschirr Butter oder Fett, läßt dieses braun werden, welches der Fall ist, wenn es aufhört zu zischen, dann legt man den Braten hinein, tüchtig viele Kohlen darunter, doch weniger in die Mitte, meistens rund um, und

ebenfalls oben auf den Deckel. Hat man den Braten auf die obere Seite zuerst gelegt, um braun zu werden, welches jedoch nur bei nicht gespickten geschehen kann, so wird er, wenn er hellbraun ist, umgekehrt und etwas Wasser darunter gegossen. Man muß Sorge tragen, daß die Flüssigkeit unter dem Braten nicht zu viel wegbratet und immer etwas Wasser nachgegossen wird. Fleißig mit Süs begießen ist nothwendig. Um zu verhüten, daß der Braten zu weich werde, muß man in der letzten Zeit des Bratens den kleinen Schieber oben im Deckel aufmachen. Rinder- und Wildbraten werden leichter mürbe, gewinnen auch an Geschmack, wenn sie nach den verschiedenen Jahreszeiten möglichst lange hängen, im Winter selbst 14 Tage. Alle Braten müssen nur möglichst schnell abgewaschen und tüchtig geklopft werden. Kalbsbraten und Rinderbraten mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Länge der Bratzeit ist verschieden. Die Süs wird gemacht, nachdem der Braten ausgenommen und das Fett abgenommen ist, — sie muß auf starkem Feuer, tüchtig gerührt, braten, daß sie gut braun wird. Nöthigenfalls färbe man sie ein wenig mit gebräuntem Zucker (s. d. Art.). Es wird auch nach Bedarf etwas Wasser hinzugegossen, vielleicht auch etwas Soja, — man kann auch ein Stück kalte Butter oder bei Wild statt Butter Rahm an die Süs geben, doch unter beständigem Rühren. Alle Süs muß durch ein Sieb gegeben werden.

332. Rinderbraten.

Zu einem großen Braten ist ein Blumenstück oder Schwanzstück oder der dicke Mürbebraten zu empfehlen, für einen kleinen Braten nimmt man auch das dünne Stück am Mürbebraten. Hat man ein Stück von 14—16 Pfund, so muß es 2 Stunden braten; ein kleiner Braten dagegen bedarf nur $1\frac{1}{2}$ Stunden. Die Süs wird, nachdem der Braten fertig ist, auf starkem Feuer tüchtig gerührt, dann kann man auch ein wenig Kartoffelmehl, Butterball und Soja hinzuthun und die Süs durch ein Sieb geben. Es ist Sorge zu tragen, daß die Farbe gut braun ist (siehe Braten).

333. Kalbsbraten.

Dabei thut man gut, ihn vorher in abgerahmte Milch zu legen, dann wäscht man ihn ab, zieht die Haut ab und spickt ihn (s. d. A.) Eine Keule von 14—16 Pfund muß

2 Stunden braten; ein kleines Stück, z. B. ein Nierenbraten, wird ebenso wie die Keule behandelt, bedarf aber höchstens $1\frac{1}{2}$ Stunden. Fleißig mit Süs begießen ist wichtig, nur in der letzten Zeit etwas weniger, damit der Speck froß werde, auch kehrt man beim Nierenbraten in der letzten halben Stunde die Niere dem Feuer zu, damit das Fett froß werde.

Die Süs macht man eben wie beim Rinderbraten, giebt aber vor dem Anrichten etwas Rahm oder einen Löffel voll Gelee (s. d. N.) tüchtig rührend daran.

Die Niere mit dem Fett kann auch aus einem Nierenbraten gelöst und besonders als Braten verwendet werden. Hierzu nehme man das Bauchfleisch und schneide es möglichst lang ab, die untersten Knochen lassen sich auslösen. Mit etwas Salz bestreut, wird die Niere dann fest in das Fleisch gewickelt, tüchtig mit Bindfaden gebunden, geklopft und gespißt. Die Rolle muß also $2\frac{1}{2}$ Stunde stark braten, denn die Niere darf nicht roth bleiben.

334. Schweinebraten.

Die zum Braten bestimmte Pfanne wird halb mit Wasser gefüllt, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, beliebig etwas Essig und Salz hinzugethan und der Braten hierin $\frac{1}{4}$ Stunde gut gekocht. Dann kehrt man ihn um auf die Schwartseite, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde so kochen, nimmt ihn dann aus und zieht die Schwarte ab. Nun schneidet man das äußere Fett des Bratens kreuzweise in Carrés, legt den Braten wieder in die Pfanne, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn langsam braten, bis die Carrés sich theilen. In diese legt man nun eine Mischung von gehackten Zwiebeln und gestoßenen Gewürznelken, bestreut den Braten mit gestoßenem Zwieback und läßt ihn fertig braten, 2—3 Stunden. Dieser Braten darf inwendig nicht roth sein, auch muß er fleißig begossen werden. Von der ersten Brühe thut man nach und nach unter den Braten. In der letzten halben Stunde aber nicht, damit das Fett recht froß werde. Die Süs wird durch ein Sieb gegeben; man kann vorher ein wenig Kartoffelmehl oder gebräuntes Mehl daran thun, doch nur wenn die Süs nicht eben ist.

335. Nackenbraten.

Will man diesen nicht nach der vorhergehenden Anweisung braten, so reibe man ihn mit Salz und gestoßenem Pfeffer

ein und kochte ihn zugedeckt $1\frac{1}{2}$ Stunden in Wasser und Essig zu gleichen Theilen, nicht zu sauer, mit kleinen Zwiebeln oder Schalotten, ganzen schwarzen Pfeffer, Nelken und Lorbeerblättern. Nachdem er aus der Brühe entfernt worden, wird von dieser alles Fett abgenommen und in die Bratpfanne gethan, der Braten hineingelegt und in einer guten halben Stunde hell braun gebraten. Fleißig begießen ist hier, wie bei allen Braten, sehr wichtig. Es kann auch etwas von der Brühe untergegossen werden während des Bratens. Die Bratpfanne darf nicht von Eisen oder Blech ohne Glasur sein, weil dann durch den Essig die Sauce schwarz wird, steinerne Bratpfannen sind auch zweckmäßig.

336. Sauerbraten.

Das bestimmte Stück Rindfleisch wird, nachdem es abgewaschen und geklopft ist, von vorne tief hinein vermittelst eines Messers, in kleinen Entfernungen mit Löchern versehen und in diese Löcher Streifen von Fett oder Speck von der Dicke eines kleinen Fingers, welche man in Salz, gehackten Schalotten und gestoßenem Pfeffer umgekehrt hat, gethan.

Darnach kocht man den Braten in Essig (doch wenn der Essig sehr stark ist, mit der Hälfte Wasser vermischt), mit Salz bestreut, 2 Stunden, setzt ihn in der Brühe hin und läßt das Fett zum Zuschmelzen darauf.

Will man den Braten dann gebrauchen, so bräunt man ein wenig Butter, legt den Braten hinein, gießt, wenn er braun ist, von der Suppe darunter und läßt ihn noch eine Stunde braten. Die Süs wird wie beim Rinderbraten bereitet.

337. Lammsbraten.

Sind die Lämmer noch klein, so nimmt man wohl beide Hinterviertel mit dem Rücken, also das halbe Lamm. Gespickt wird er nicht, wohl aber mit gestoßenem Zwieback während des Bratens bestreut. Er wird oben auf braun gemacht, fleißig begossen und darf nicht zu dunkel werden. In 2 kleinen Stunden ist der Braten fertig. Die Süs wird wie beim Kalbsbraten bereitet.

Einzelne Theile des Lammes werden ebenso zubereitet, nur erfordern sie weniger Zeit zum Mürbewerden. Einen großen Lammsbraten oder

338. Hammelrücken

haut man wohl wie Wild zurecht, schneidet alle Haut- oder Fetttheile, auch die Keulen rein ab, schlägt ihn mehrere Tage, im Winter gern 14 Tage, in ein mit Essig angefeuchtetes Tuch. Oder man legt ihn 24 Stunden in eine Marinade. Dazu kocht man Wasser und Essig zu gleichen Theilen, etwa kaum $\frac{1}{2}$ L., und giebt Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer und einige Wachholderkörner daran, beliebig auch einige Kräuter, wie Thymian. Nach $\frac{1}{2}$ stündigem Kochen gießt man noch eine doppelte Portion Wasser, also kaum 1 L., hinzu und läßt es hiermit aufkochen. Ist es vom Feuer genommen, so kann man noch beliebig $\frac{1}{2}$ Flasche Rothwein daran geben. Abgekühlt wird der Rücken hineingelegt. Man kann, wenn er gebraten wird und bereits braun ist, von der Marinade an die Süs geben. Wenn er gebraucht werden soll, zieht man die Haut ab, spickt ihn und bratet ihn wie Wild, d. h. fleißig mit Rahm oder Milch begossen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden.

339. Hammelbraten

wird gleich dem Lammsbraten zubereitet, nur nicht mit Zwieback bestreut und bedarf eines 3—4stündigen Bratens zum Mürbewerden. Die Süs macht man, nachdem der Braten ausgenommen ist, wie beim Rinderbraten. Man kann aber auch den Braten erst eine Stunde kochen, die Suppe dann abgießen und anderweitig benutzen, das Fett aber wieder unter den Braten geben und ihn dann noch 2 Stunden braten.

340. Rehziemer (Rehrücken).

Man haut ein Reh so zurecht, daß Hals, Blätter und Keulen abkommen, zieht die Haut ab und spickt den Braten; doch muß das Fett, wenn viel daran ist, auf der oberen Seite weggeschnitten werden, $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden bedarf der Rücken zum Mürbewerden. Während des Bratens muß er fleißig mit Süs, Rahm oder Milch begossen werden, in Ermangelung dieser auch Wasser. Es ist rathsam, den Braten zuzudecken, weil er leicht zu sehr ausdörft. Die Süs wird auf starkem Feuer mit Rahm und kalter Butter abgerührt und durch ein Sieb zu Tische gegeben. Die Keulen des Rehens bereitet man auf dieselbe Weise.

341. Hasenbraten.

Der zubereitete und gespickte Hase wird $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten und mit Rahm oder guter Milch fleißig begossen. Man kann vor dem Spicken den Rücken an der unteren Seite einknicken, des Zerlegens wegen, wenn man nicht vorzieht, beim Zerlegen das Fleisch vom Knochen zu lösen. Die Süs wird wie beim vorigen bereitet. Man deckt den Braten lieber zu, damit er nicht zu sehr ausdünrt.

342. Gänsebraten.

Die zubereitete Gans (s. d. A.), nachdem sie wenigstens 5 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet ist, wird inwendig etwas mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann gefüllt auf folgende Weise: Man nimmt etwa 2 Pfund Obst dazu als Katharinenpflaumen, Zwetschen oder geschälte und in Schnippel geschnittene Äpfel, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Weißbrod, beliebig Corinthen, gestoßenen Kaneel, Cardamom und Puderzucker; vermischt dieses unter einander und füllt die Gans damit, näht dann den untern Einschnitt zu. $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden muß die Gans braten. Um sie schön braun zu bekommen, muß man sie in der letzten halben Stunde fleißig mit dem Fett begießen und den Schieber der Bratenpfanne öffnen.

Alles Fett nimmt man beim Anrichten von der Süs und rührt statt dessen etwas kaltes Wasser daran. Man giebt Sauerkohl oder Salat dabei.

343. Enten

bratet man ebenso, doch sind 2 Stunden zum Braten genügend. Von wilden Enten zieht man die Haut ab, weil der thranige Geschmack, welchen die wilden Enten leicht haben, größtentheils in der Haut sitzt. Dann muß man sie aber spicken (s. d. A.). Man giebt sie auch wohl nicht gefüllt.

344. Kalkuttenbraten.

Zubereitet und gespickt wird die Kalkutte (s. d. A.), nachdem sie 3—4 Tage abgeschlachtet ist. Den Kropf füllt man mit folgender Farce: Die Leber von der Kalkutte wird blanchirt, fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen; dann rührt man 70 gr. Butter zu Schaum, 2 Eier und eine gehackte in Butter weichgeschwitzte Zwiebel dazu, ferner ein bißchen fein gehacktes Ochsenmark, 125 gr. Kalbshack, 125 gr. ge-

riebeues mit Milch geweichtes Weißbrod, Muskatnuß und etwas Salz. Sodann schließt man die Oeffnung oben am Rumpfe mit einem passenden Stück Weißbrod oder der Leber, füllt den Kropf mit obiger Farce und näht die Kropfhaut zu. Den Hals bindet man im dritten Theile ab, damit der Kropf recht groß werde, befestigt den Kopf, nach den Flügeln gelegt, mit Bindfäden, steckt von unten ein Stück Butter und etwas verlesene Petersilie mit Salz hinein und bindet noch die Beine. Anstatt der obigen Farce kann man den Kropf auch mit 240 gr. geriebenem Weißbrod, 70 gr. Butter, 2 Eier, gestoßenen Mandeln, diese können fehlen, Corinthen, Muskatnuß und Salz mit einander vermischt, anfüllen.

Man legt man die so zubereitete Kalkute auf Speck- oder Fettscheiben in die Pfanne in braune Butter, oder man begießt sie mit derselben. Hat man sie in die Butter gelegt, so begießt man sie mit Bouillon, nachdem man sie vorher mit Salz bestreut hat, und läßt sie je nach der Größe 1½ bis 3 Stunden braten. Beim Anrichten läßt man die Süs mit etwas Bouillon loskochen, giebt, nachdem sie durch ein Sieb gegeben, etwas über den Braten, und diesen zu Tische. Sollen die Kalkuten als Fricassée hergerichtet werden, so richte man sich nach: Hühner in Fricassée.

345. Rükensbraten.

Die zubereiteten und gespickten Rükens bratet man eine Stunde in gebräunter Butter. Man kann sie mit etwas Petersilie füllen, indem man wohl ausgesuchtes Kraut ohne dicke Stengel in die untere Oeffnung steckt. Die Süs bereitet man, nachdem die Rükens ausgenommen sind, thut noch ein wenig Rahm oder Butter und etwas kaltes Wasser unter beständigem Rühren daran.

346. Taubenbraten.

Die Tauben werden sorgfältig gepflückt, damit, falls die Kröpfe gefüllt werden sollen, diese nicht verletzt werden. Darnach spickt man die Tauben, oder bebindet sie mit Speckscheiben. Will man die Kröpfe füllen, so nimmt man hierzu eine Farce von feingehacktem Magen, Herz und Leber, giebt etwas fein geschnittenes Ochsenmark oder gehackten Speck, beliebig eine gehackte Schalotte, etwas Weißbrod, Salz und beliebig Muskatblüthe dazu und rührt dieses mit etwas

Rahm und einem geschlagenen Ei durcheinander. Nun legt man die Taube auf ihre Brust, füllt die Farce vermittelst eines Löffels in den Kropf, näht zu, bindet den Hals ab, biegt den Kopf zurück und steckt den linken Flügel durch die Augen unter den Kropf, sowie auch den rechten Flügel, oder bindet Flügel und Kopf mit einem Bindfaden an den Rumpf und bratet sie wie Rükken 1 Stunde.

347. Rebhühner.

Diese werden wie Rükken zubereitet, gespickt und gebraten. Während des Bratens müssen sie fleißig mit Rahm oder Milch begossen werden. Die Süs wird mit etwas Rahm angerührt und durch ein Sieb gegeben.

348. Schnepfen.

Diese Vögel werden beliebig ausgenommen oder nicht, das Unreine weggeschnitten und die Gedärme vermittelst einer Nadel weggenommen, doch vorher gesengt, die Augen ausgestochen, der Schnabel an der Kropfstelle in die Brust gesteckt, von den Füßen die Krallen geschnitten, die Keulen zurückgedrückt und die Beine mit einem kleinen Speil der Länge nach befestigt oder doppelt gelegt. Nun werden die Vögel, nachdem die Brust derselben mit dünnen Scheiben, geräucherten Specks bebunden worden, mit Salz bestreut und in gebräunter Butter bei gelindem Feuer ungefähr $\frac{3}{4}$ —1 Stunde gebraten. In der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde sind die Speckscheiben von den Schnepfen abzunehmen, damit diese braun werden. Die Süs wird mit Rahm oder Bouillon abgerührt und durch ein Sieb gegeben.

Bei den Schnepfen pflegt man das Eingeweide auch wohl auf Franzbrodscheiben zu streichen, dieselben in Butter zu braten und rund um die Schüssel beim Anrichten zu legen. Dazu aber müssen die Schnepfen ausgenommen werden; das Eingeweide wird gesäubert und gehackt, mit Salz, Gewürz und in Butter geschwitzten gehackten Schalotten vermischt, auf geröstete Weißbrodscheiben gestrichen und unter den Schnepfen rasch gebraten.

349. Krammetsvögel und Becassinen

werden auf dieselbe Weise wie Schnepfen behandelt.

350. Kapannen

werden gespickt oder mit Speckscheiben bebunden, die Keulen zurückgebogen und ein Speiler wird hindurch gesteckt; den Kopf legt man unter den linken Flügel, den Magen unter den rechten, und die Leber in den Kropf. Beim Braten verfährt man wie bei Kalkutten, 1—2 Stunden.

IX. Fische.**351. Vorerinnerungen.**

Zunächst mag hier eine Uebersicht stehen über die Laichzeit der verschiedenen Arten von Fischen, in welcher sie bekanntlich nicht wohlschmeckend sind.

a. Flußfische.

Karpfen: Mai Juni. (Dieser Fisch ist am wohlschmeckendsten von October bis Februar.)
 Karauschen und Barben: April und Mai;
 Barsche und Hechte: März und April;
 Sandarte und Amlander: März bis Ende Juli;
 Schleie und Lachse: März und April;
 Quappen: Januar und Februar;
 Brassen: April bis Ende Juli;
 Forellen: April;
 Aale: Februar und März;
 Rothaugen, Schmerlen, Gründlinge: November bis Mai.

b. Seefische.

Schellfische: März bis Ende April;
 Kabeljau und Dorsch: Mai bis Ende August;
 Steinbutte und Goldbutte: December bis Ende Mai;
 Schollen: December bis Ende April;
 Zungen und Makrelen: Februar bis Ende April;
 Häringe und Stinte: October bis Ende März.

c. Krustenthiere.

Hummer, Taschenkrebse, Krebse, Krabben: von Februar bis April.

352.

Es ist Werth darauf zu legen, besonders bei Flußfischen, sie lebendig zu bekommen und gleich zu tödten. Sind die Fische schon beim Einkauf todt, so gilt als Zeichen der nöthigen Frische, daß die Augen noch klar sind, die Schuppen glänzen, die Kiemen roth sind, doch kommt es auch vor, daß letztere mit Blut gefärbt werden, um den Fischen ein frisches Ansehen zu geben. Man achte ebenfalls darauf, ob die Fische noch einen reinen Fischgeruch haben. Beim Ausnehmen lege man sie in kaltes Wasser und bestreue sie später mit Salz. Weiter ist zu beachten, daß alle Seefische mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt werden und gar sind, wenn sie gut gekocht haben und die Flossen sich beim Anfassen lösen. Um das Weichwerden des Fleisches zu verhüten, kann man ein wenig Essig in das Wasser gießen, darin die Fische gekocht werden, auch nachdem sie gar und vom Feuer genommen sind, gebe man einen Guß kaltes Wasser hinzu und lasse sie so etwas stehen. Flußfische werden erst kurz vor dem Kochen abgewaschen und in kochendes Wasser gethan. Beim Braten der Fische nehme man die Kiemen aus dem Kopfe, da sie nur unnütz Fett einsaugen; große Stücke jedoch müssen gespalten werden. Auf eine gute Kelle Wasser rechnet man ungefähr eine Handvoll Salz. Sollen die Fische nicht gleich aufgegeben werden, so müssen sie in Wasser stehen bleiben, doch muß man gleich etwas kaltes dazu gießen, damit die Fische nicht weich werden.

353. Das Schuppen der Fische.

Die Fische werden beim Kopf gefaßt, und wenn sie so nicht gut zu halten sind, der Schwanz mit einem Messer fest aufgesteckt, dergestalt, daß der Fisch so ausgestreckt ist, daß der Rückgrat knackt; dann schuppt man, beim Kopfe anfangend, schräg über, wobei eine Reibe treffliche Dienste thut.

354. Das Ausnehmen der Fische.

Von oben rißt man den Fisch nach unten auf, nimmt alles Eingeweide aus, sondert die Galle von der Leber und nimmt das Rückenblut, die schwarze Haut und die Blase aus. Rogen, Milch und Leber werden benutzt. Die Fische dürfen nur gut abgewaschen werden und nicht zu lange im Wasser liegen, weil sie dadurch an Geschmack verlieren. Bis zum

Kochen legt man die Fische, nachdem sie ausgenommen und in Stücke geschnitten sind, auf eine Schüssel, bestreut sie mit Salz, und will man sie blau haben, begießt man sie mit wenig lauwarmem Essig. Beim Kochen zieht man auch von flachen Fischen nicht die Haut, wäscht sie nur sorgfältig. Es gehört große Sorgfalt dazu, die gekochten Fische ganz auszunehmen und erreicht man solches nicht immer vermittelt einer Schaumkelle. Daher thut man gut, bei besonderen Fällen die Fische entweder auf einen Durchschlag zu legen, welcher in das zum Kochen bestimmte Gefäß paßt, oder sie auf eine Schüssel zu legen, die in ein Tuch gesetzt wird, und mit diesem in's Wasser, so daß man vermittelt des Tuches die Schüssel ausnehmen kann; — viel besser ist es aber noch, eine Fischplatte auf ein Kreuzband von Blech zu legen (dies Kreuzband muß an zwei Enden Gelenke haben und diese müssen über den Rand des Kochgeschirrs reichen), und nachdem die Stücke Fische wohlgeordnet auf die Platte gelegt sind, diese in das Kochgeschirr mit dem erforderlichen Wasser zu legen, welches die geeignete Größe haben muß, so daß die Platte genau hineinpaßt.

Sind die Fische gar, so wird die Platte mit den Fischen vermittelt des Kreuzbandes sorgfältig herausgenommen und die Platte auf eine Schüssel servirt.

Oder man nehme eine durchlöcherete Blechplatte mit Griffen oder Henkel, ordne die Fische darauf, senke die Platte in's Wasser und lege nachher die so gekochten Fische vorsichtig auf eine Schüssel, nachdem sie vermittelt der Platte aus dem Wasser genommen worden sind. Sedenfalls ist für appetitliches Anrichten zu sorgen.

Sollen die Fische gebraten werden, so läßt man, nachdem man von den flachen Fischen die obere braune Haut abgezogen und die Flossen abgeschnitten hat, sie etwas mit Salz stehen, trocknet sie mit einem Tuche ab und kehrt sie entweder in geschlagenen Eiern und darnach in gestoßenem Zwieback, beliebig mit Pfeffer oder Petersilie vermischt, oder auch nur in Weizenmehl um und bratet sie auf Kohlen in brauner Butter oder in gutem Fett.

Große Fische, namentlich Seefische, werden bei Diner ganz zu Fische gegeben.

A. Fische aus süßem Wasser.

355. Karpfen.

Diese ißt man am meisten im Winter, weil sie dann am wohlschmeckendsten sind. Sie werden nicht geschuppt. Der Kopf, wie der ganze Fisch, mit Ausnahme des Schwanzes, werden gespalten, in Stücke geschnitten und in eine Schüssel gelegt, mit den Schuppen nach oben, so daß man ein wenig Essig zum Blauwerden darüber gießen kann; auch schone man den Schleim zu diesem Zweck, wasche die Karpfen auch lieber nicht. Man läßt die Karpfen einige Minuten in Salzwasser kochen.

Gewöhnlich giebt man eine Sauce von sorgfältig geriebenem Meerrettig, mit ein wenig starkem Essig vermischt und Rahmschaum darüber gegossen, dabei. (Siehe: Kalte Meerrettig-Sauce.)

Mancher zieht aber dieser Sauce Meerrettig in gekochter Butter vor.

Die zubereiteten Karpfen kann man auch in einer Casserole kochen, die Köpfe nach unten liegend, thut dann einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Salz daran und begießt sie mit so viel Rothwein oder Bier, bis sie bedeckt sind. Haben die Fische genügend gekocht, so ebnet man die Sauce, indem man etwas Mehl und geriebenes Schwarzbrot, in ein wenig von der Brühe ausgerührt, durch ein Sieb daran giebt.

356. Brassen.

Man spalte den Schwanz der Länge nach und schneide dann längs dem Rücken, spalte ebenfalls den Kopf halb durch und klappe den Fisch dann auseinander, um ihn auszunehmen zc. — Karpfen nimmt man ebenso aus. Die Brassen werden am meisten bis April gegessen, dann tritt die Laichzeit ein, die freilich Ende Juli endet, doch sind die Brassen im Herbst und Winter am wohlschmeckendsten. Die Brassen werden wie Karpfen gekocht.

Eine Sauce wie bei Karpfen giebt man dabei; kann sie aber auch gebraten essen.

357. Karauschen.

Diese sind in der Zeit vom Mai bis August am wohlschmeckendsten. Gut abgeschabt, nicht geschuppt, werden sie

theils gebraten, theils gekocht; jenes geschieht mehr mit größeren, dieses mit kleineren Fischen. Zu den gekochten Karauschen giebt man Petersilien- oder Rahmsauce (s. d. N.). Von einigen Hausfrauen wird das Schuppen dieses Fisches vorgezogen.

358. Barsche

ist man, nachdem sie gut geschuppt sind, gewöhnlich gekocht, mit Petersiliensauce.

Dieser Fisch wird auch gebraten, indem man ihn nur schuppt und in Zwieback umkehrt. Doch ist man ihn auch auf folgende Weise gebraten: Nachdem er geschuppt, das Fleisch von den Gräten gelöst und die Haut abgezogen ist, legt man ihn 3—4 Stunden in Essig, Del, Pfeffer, Petersilie und gehackte Zwiebeln, trocknet ihn darnach ab und kehrt ihn in Ei und gestoßenem Zwieback oder in Weizenmehl um, um ihn zu braten. Sind die Barsche klein, so kochte man sie in Sauce, und zwar in wenig Wasser, Butter, gehackte Zwiebeln, gestoßenen Pfeffer und etwas Salz. Zuletzt mit etwas Mehl feinig gemacht.

359. Schleie

sind am wenigsten wohlschmeckend von März bis Juni. Diese beliebten Fische werden wie Karpfen behandelt, nur müssen sie mehrere Male mit heißem Wasser abgewaschen werden, weil sie eine sehr schleimige Haut haben.

360. Hechte.

Diese sind nur im März nicht gut. Sie werden nicht geschuppt, wenn man sie kochen will; nur mit etwas Essig begossen, damit sie blau werden, doch sorge man auch zu dem Zweck, daß der Schleim auf den Fischen bleibe.

Seriebenen Meerrettig, in Butter gekocht, giebt man dabei.

Gestobte Hechte müssen geschuppt werden: darnach schneidet man sie in Stücke, spaltet den Kopf, legt sie am liebsten auf eine zinnerne Schüssel, die man beim Kochen auf einen Dreifuß setzt, sonst in eine weite irdene Pfanne, kehrt jedes Stück Fleisch in gestoßenem, mit Pfeffer und Salz vermischem Zwieback um, thut ein Stück Butter hinzu und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß der Boden reichlich bedeckt ist; dann werden einige Kohlen unter das Geschirr

oder den Dreifuß gelegt, damit die Fische nur langsam gar kochen. Ist dieses auf der einen Seite geschehen, so werden sie gewendet. Darnach giebt man sie entweder auf der zinneren Schüssel, die auf eine von Fayence gesetzt wird, oder, vorsichtig ausgenommen, mit Sauce darüber zu Tische.

Gespickter Hecht. Nachdem der Fisch geschuppt ist, nimmt man die Gräten aus, indem man den Rückgrat am Kopf und Schwanz durchschneidet und spickt ihn etwa 2 Reihen auf jeder Seite, legt den Fisch auf den Bauch, biegt ihn rund, daß der Schwanz in die Schnauze kommt, und befestigt ihn darin, dann wird er eine halbe Stunde in Fett oder Butter gebraten; gut und oft zu begießen.

Gefüllter Hecht. Den Hecht, wie oben bereitet, füllt man mit einer Farce von gehacktem Hechtfleisch und rechnet dabei auf 1 Pfund gehacktes Fleisch 120 gr. geriebenes Brod, 70 gr. Butter, 2 ganze Eier und beliebig Muskatblüthe und Salz und rührt dieses mit Rahm oder guter Milch an. Die Masse hängt ja natürlich von der Größe des Fisches ab; zu steif darf er nicht gefüllt werden, da der Teig aufgeht und der Fisch leicht bersten könnte. Wenn der Hecht zugenäht ist und der Schwanz in dem Munde befestigt, wird er auf Speckscheiben gelegt, in gebräunter Butter langsam gebraten. Man muß Feuer oben auf haben und fleißig begießen.

Will man den Hecht auf andere Weise füllen, so löse man mit den Gräten auch zugleich das Fleisch, daß nur Kopf und Schwanz durch die Haut verbunden bleiben, fülle dann mit der obengenannten Farce die Haut und nähe ihn zu. Wenn man vor dem Braten ihn mit einem geschlagenen Ei bestreicht, so giebt dies dem Fische etwas mehr Ansehen. Auch spickt man Hecht ohne Farce. Zum Braten ist eine Stunde erforderlich.

361. Sandart zu kochen.

Dieser feine und zarte Fisch wird ganz gekocht, nachdem er ausgenommen und geschuppt ist. Bei solchen von besonderer Größe lege man sie lieber kreisförmig zusammen, so daß der Schwanz in das Maul komme. Vorsichtig kocht man diesen Fisch in kochendem Wasser und lege ihn so in dasselbe, daß der Bauch nach oben kommt. Es wird Petersilienauce oder Austernauce dazu gegeben.

362. Aale.

Diese bereitet man in verschiedener Weise, namentlich zur Suppe (an ihrem Plaze näher beschrieben). Man ist sie geräuchert, entweder kalt oder in ein wenig Butter gebraten. Frisch gebraten sind sie auch wohlschmeckend, doch muß man dann die Haut abziehen, die in Stücke geschnittenen Aale, nachdem sie etwas gesalzen oder vorher aufgekocht sind, in getrocknetem Mehl umkehren und in ein wenig Butter braten.

363. Aal in Gelee.

bereitet man auf folgende Weise: Die Aale werden abgezogen oder tüchtig mit Sand geschauert und mit kochendem Wasser begossen, ausgenommen und die Flossen abgeschnitten, dann in Stücke geschnitten und zugedeckt; mit kaltem Wasser, Essig, einem Krautbund, Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Citronenscheiben und Citronenschale, Salz und Schalotten, gut schäumend gekocht, bis sie mürbe sind, dann die Stücke Aal in ein dazu bestimmtes Gefäß gelegt und die entfettete Brühe durch ein sehr feines Sieb oder einen Geleebeutel darauf gegossen; will man indeß die Gelee besser haben, so wird noch ein kleiner Zusatz von Stand oder Gelatine nach Verhältniß (siehe Gelee), auf 8 Pfund Aal kaum 1 L. Stand, zu der Suppe gethan und diese vor dem Durchsieben damit gekocht.

Kollaal bereitet man, indem man die gereinigten Aale längs dem Rücken aufschneidet, so daß der Bauch zusammen bleibt, Kopf und Schwanz abschneidet, den Rückgrat auslöst und mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Nelkenpfeffer und Nelken bestreut (oder man nehme statt dieses Gewürzes feingeschnittene Krebschwänze, gehackte Eidotter, Salbei, Thymian, Petersilie feingehackt), dann fest aufgerollt, vom Schwanzende angefangen und wie eine Kollwurst zusammengebunden oder in feines Zeug genäht, in Gelee kocht, d. h. wie oben mit Gewürz, Essig und Wasser und etwas Gelatine, (auf eine Kanne etwa 100 gr.) mit Ei abgeklärt und die Brühe durch einen Geleebeutel gegossen.

Der Faden wird von den Rollen abgelöst und die Gelee darüber gegossen. Man kann die Rollen auch in Scheiben schneiden und in eine Form übergossen mit Gelee legen, die dann nachher umgekehrt wird.

Aal zu Ragout werden ein wenig gesalzen, nachdem sie abgezogen worden; man kocht sie dann mit einigen Stücken

Champignon in Bouillon weich, nimmt die Stücke Aal aus der Brühe, und während jene warm gehalten werden, kocht man in dieser kleine Klöße von Fischfarce (s. d. Art.) und verwendet dann die Brühe zur Sauce, welche mit Butterball, Citronensaft und Kapern zubereitet wird, zuletzt aber noch mit einigen Eidottern zu legiren ist, doch muß das im letzten Augenblick geschehen, um das Gerinnen zu vermeiden, auch versäume man nicht, stark zu rühren, selbst noch, wenn die Sauce schon vom Feuer genommen ist. Kleine Stücke Butterteig können bei dem Ragout gegeben werden.

Gefüllter Aal. Ein großer Aal wird abgezogen und zubereitet, dann der Rückgrat ausgelöst, die Flossen abgeschnitten und der Fisch etwas mit Salz bestreut. In den aufgeschnittenen Bauch füllt man feine Fischfarce (s. d. Art.), näht ihn zu und legt den Aal auf den Bauch und zwar kreisförmig, so daß das Schwanzende in die Mitte kommt, etwa wie eine Bratwurst, doch muß er, um die Lage zu behalten, gebunden werden. Gebraten, wird er warm oder kalt gegessen. Man kann auch den Aal in Stücke schneiden und die einzelnen Stücke füllen und zunähen.

364. Lachs

wird mit den Schuppen gekocht und zwar thut man Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und etwas ganze Petersilie in's Wasser. Er wird in dicke Stücke geschnitten, nicht gespalten, auch wohl ganz gekocht. Man giebt eine säuerliche Sauce, oder Butter und Essig mit Pfeffer und feingehackter Petersilie dabei, doch thut man Pfeffer und Petersilie erst bei Tische daran.

Kalt ist man den Lachs mit Del, Essig und Pfeffer oder man bereitet eine Sauce aus hartgekochten Eidottern mit etwas Fischsuppe, Del und Essig ausgerührt und giebt gehackte Schalotten und Petersilie daran.

In Gelee (siehe Aal) ist er auch sehr schmackhaft.

Geräuchert giebt man ihn ohne weitere Zubereitung in Scheiben geschnitten und gleich anderen geräucherten Sachen auf grünen Blättern servirt.

B. Fische aus salzigem Wasser.

365. Heringe

sind am Besten im Frühjahr und Spätherbst zu gebrauchen. Wenn man sie auch nicht lebendig bekommen kann, müssen sie doch frisch sein, welches man daran erkennt, daß sie roth in den Kiemen und noch steif und blank sind. Die Schuppen werden abgeschabt, und ist man die Heringe am liebsten wie Aal, doch in etwas mehr Butter gebraten; auch gebraten, in Pfeffer und Essig mit Lorbeerblättern gelegt, sind die Heringe, kalt zu essen, ganz wohlschmeckend. Man kann die Heringe auch, gleich den Aalen, in Gelee kochen (s. d. A.).

366. Gefüllte Heringe.

Es werden 6 große Heringe gut ausgewässert, zubereitet, die Haut ganz abgezogen, der Rückgrat ausgenommen und mit folgender Farce gefüllt: 3 hartgekochte Eidotter mit Provenceröl, feinem Senf, gehackter Petersilie, feingehackten Äpfeln, Zwiebeln, Kapern und wenig Kräutereßig ausgerührt. Auf eine Schüssel arrangirt, giebt man eine Sauce von Senf, Del, Essig, Salz, gehackter Petersilie und Kapern darüber.

Ein Gericht nach der Suppe oder auch beim Abendessen.

367. Makrelen.

Diese stehen mehr in Ansehen als die Heringe. Man kocht sie frisch und giebt eine säuerliche Sauce oder auch nur Butter und Essig dabei, oder ist sie wie Aal gebraten oder geräuchert, oder wie Lachs. Will man sie kochen, ist es gut, sie eine Stunde vor dem Kochen in hartes Wasser, mit Salz und Essig begossen, zu legen, und sie dann in kochendem Wasser und Salz zu kochen.

Marinirte Makrelen. Die ausgenommenen und gewaschenen Makrelen werden gut getrocknet und vor dem Braten in Ei und Zwieback umgekehrt. Die Butter oder das Fett, darin sie gebraten werden, muß sehr heiß sein, wenn sie in die Pfanne gelegt werden. Sind sie gebraten, so legt man sie erst auf eine Schüssel, und nachdem sie erkaltet sind, in eine Terrine mit Pfeffer, Schalotten und

einigen Citronenscheiben, worauf sie mit gekochtem, aber abgekühltem Essig begossen werden. Man giebt sie mit Pfeffer, Essig und Del.

368. Stockfische zu kochen.

Diese getrockneten Fische müssen mindestens zweimal vierundzwanzig Stunden eingeweicht werden, doch zuvor, nachdem sie etwa eine halbe Stunde in Wasser gelegen haben und tüchtig geklopft sind, werden sie in Stücke zerschnitten. Zum Weichen legt man sie in ein tiefes Gefäß, bestreut sie mit feinem Soda und gießt so viel weiches Wasser darüber, daß sie sehr reichlich bedeckt sind. Vor dem Kochen müssen die einzelnen Stücke, wenn sie aus der Weiche genommen worden sind, gut abgeputzt und von den Flossen befreit werden. Nach gutem Abwaschen und Trocknen setze man sie dann Tages darauf in kaltem, weichem Wasser auf's Feuer. Das Wasser muß ganz allmählig erwärmen und nur langsam bis zum Kochen gebracht werden, dann aber ist es gleich vom Feuer zu nehmen, da die Fische nicht kochen dürfen. Es bedarf großer Sorgfalt, damit die einzelnen Stücke ein gutes Ansehen behalten. Rahmsauce, Butter und Senf oder Travemünder-Sauce (s. d. Art.) giebt man dazu.

369. Dorsche.

Diese Fische haben in der warmen Jahreszeit Würmer, werden darum nur von October bis April gegessen. Gekocht giebt man sie mit Senf und Butter, oder Travemünder Sauce (s. d. A.). Um sie zu braten, kehrt man sie vorher in Mehl um, nachdem sie gut abgetrocknet sind; sie werden sehr schnell gar. Auf einer Schüssel gestobt, sind Dorsche sehr wohlschmeckend; man legt sie in Stücke geschnitten in eine Schüssel oder Pfanne, ohne den Kopf, der schwer gar wird, mitzunehmen, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und gestoßenem schwarzen Pfeffer, thut ein Stück Butter daran, und begießt sie mit so viel kaltem Wasser, daß die Stücke eben bedeckt sind, kehrt die Stücke vorsichtig um und servirt sie auf der Schüssel, welche man mit einer Serviette zu umwinden pflegt, oder legt sie vorsichtig auf eine Schüssel und giebt die Sauce darüber.

Auch stobt man Dorsch in Bouillon, sonst wie oben; giebt auch wohl beliebig gehackte Schalotten und gehackte Anchovis daran.

370. Schellfische

werden wie Dorsche zubereitet.

371. Bungen

sind am wohlgeschmeckendsten im Juni und Juli, sie werden gekocht oder gebraten zu Tische gegeben. Gekocht giebt man Citronensauce (s. d. A.) oder Petersiliensauce (s. d. A.) dabei. Der Kopf wird abgeschnitten.

372. Goldbutten.

Diese kocht man, nachdem der Kopf eingeschnitten und so abgerissen ist, daß die Eingeweide mit fortgehen, auch in kaltem Wasser, und giebt Kapern-, Champignon- oder Petersiliensauce dabei (s. d. A.). Es ist gut, die Butten, nachdem sie ausgenommen sind, vor dem Kochen einige Stunden mit Salz bestreut stehen zu lassen.

Zum Braten zieht man die braune Haut ab, und nachdem sie getrocknet, kehrt man sie in gestoßenem, am Besten gelben Zwieback oder nur in Weizenmehl um. Will man sie beim Braten nicht abziehen, so mache man zwei Einschnitte in die Haut jedes Stückes.

Diese Fische werden halb durchgeschnitten.

Gleich den Aalen in Gelee gekocht, sind die Fische auch wohlgeschmeckend.

373. Steinbutten

werden wie Goldbutten behandelt, doch muß man sie, nachdem sie getödtet sind, 24 Stunden auf Steinen liegen lassen, weil sonst das Fleisch zu faserig ist; dann in Wasser abgeschuppt, daß alles Graue davongeht, schneidet man sie in Stücke und kocht sie, gut schäumend, nur 20—30 Minuten.

374. Schollen.

Während des Schuppens bespritzt man diese Fische mit Essig, damit sie blau werden, sonst behandelt man sie wie Steinbutten, nur brauchen sie nicht auf Steinen zu liegen.

375. Stinte.

Diese kleinen Fische ist man gebraten. Der Kopf wird abgeschnitten, die Eingeweide ausgenommen, die Flossen abgeschnitten, der Schwanz abgestutzt. Dann wäscht man die

Fische ab, legt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken und bestreut sie mit etwas Salz und trocknet sie ab. Darnach werden sie erst in Ei, dann in Mehl umgekehrt und in dichten Reihen liegend in Form eines Pfannkuchens kros gebraten; man kehrt sie insgesamt als eine Masse um und giebt sie so zu Tische.

376. Stör

wird auf mancherlei Weise zubereitet. Das Mittelstück, welches dem Kalbfleisch ähnlich, ist zum Gebrauche am besten. Dieses wird abgebürstet, die gelben Sehnen und das Knorpelige davon geschnitten, mehrere Male gut abgewaschen und mit kaltem Wasser auf einer Unterlage von Brennesseln zu Feuer gesetzt und bis nahe vor's Kochen gebracht. Darnach wäscht man das Fleisch nochmals ab und setzt es wieder mit so viel kaltem Wasser, daß es bedeckt ist, zu Feuer, schäumt es gut und thut ein Krautbund, Lorbeerblätter, Pfeffer und Salz hinzu und läßt es mit diesem $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Darnach wird etwas Essig nachgegossen und mit diesem $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht, bis das Fleisch gar ist; nun nimmt man solches aus, reinigt es von allem Fett und legt es bis zum Kaltwerden in die Brühe. Man servirt es kalt mit Del, Essig, Zwiebeln und Pfeffer.

Uebriggebliebenes Störfleisch benutzt man, indem man es in Scheiben geschnitten, umgekehrt in Ei, Zwieback, Pfeffer und gehackten Zwiebeln wie Carbonade bratet; auch rohes Störfleisch bereitet man auf diese Weise, es läßt sich auch zu Pudding oder Pasteten verwenden.

Endlich ist man das Störfleisch auch geräuchert.

377. Hummer, Krebse und Krabben.

Hummer giebt man mitten durchgeschnitten, die Scheeren auf der unteren Seite aufgeschlagen zu Tisch, mit folgender Sauce dabei: 1 rohes Eidotter und 2 gekochte werden mit Del eben gerührt, Salz, 1 Messerspitze voll englischen Senf, feingehackte Petersilie, Essig, 1 Löffel voll Bouillon und ein wenig weißer Pfeffer dazu zu einer feimigen Sauce gerührt.

Man kann die Hummer auch nur mit einer Plat-Menage und feingehackter Petersilie zu Tisch geben.

Taschenkrebse werden kalt mit Essig, Del, Petersilie und Pfeffer servirt, so auch die gewöhnlichen Flußkrebse.

Krabben ißt man in Gemüse, mit jungen grünen Erbsen und mit in Stücke geschnittenen Spargeln gestobt, giebt sie aber auch kalt zu Butterbrod.

378. Ragout von Hummer.

Die Hummer werden gekocht, das Fleisch aus der Schale, die Galle aus dem Kopfe genommen, und während diese zu entfernen ist, sondert man das Fleisch so, daß die größten, besten Stücke zurückgelegt werden zum Ragout, während die kleineren zu Klößen zu verwenden sind. Ist nicht genügend Fleisch zu Ragout vorhanden, so kann solches von Krebsen oder nicht zu weichen Fischen, z. B. Hecht, zur MUSHülfe dienen, so auch zu den Klößen. Die Sauce wird bereitet, indem man Hummer und, wenn vorhanden, auch Krebschalen nicht ganz fein stößt und diese in Butter tüchtig schmoren läßt, währenddeß kocht man kleine Klöße von dem oben genannten Fleisch (s. Krebsfarce oder Fischfarce) in etwas Bouillon gar, nimmt sie heraus und giebt die Brühe über die schmorenden Schalen; nachdem man zu diesen so viel Mehl gethan hat, wie zur Sauce nöthig ist, läßt man sie noch wieder aufkochen und giebt sie dann durch ein Sieb. Nach dem Geschmack wird die Sauce gesalzen, beliebig etwas Muskatblüthe hinzugethan, und sollte die Sauce nicht gut roth sein, noch, wenn vorhanden, etwas Krebsbutter. Fleisch und Klöße, beliebig kleine Stücke Blumenkohl werden in die zum Anrichten bestimmte Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegeben. Natürlich ist Alles gut heiß zu halten. Butterteig kann dabei gegeben werden.

379. Ragout von Krebsen.

Aus den Schalen der gekochten Krebse löst man das Fleisch und während die Schalen zu Krebsbutter verwandt werden (s. d. A.) legt man die ausgelösten Schwänze und größeren Stücke der Scheeren zurück und hackt oder stößt den kleinen Abfall mit etwas Fischfleisch zusammen, um daraus eine Farce (s. Krebsfarce) zu machen, mit der die Krebsköpfe gefüllt und entweder gar gekocht oder gebacken werden. Die Krebsbutter mit etwas Mehl durchgekocht, wird dann zur Sauce verwandt und zu dem Zweck, nachdem etwas Bouillon darauf gegossen, durch ein Sieb gegeben. Für das Ragout verwendet man nun Schwefer und Kalbszunge in Stücke zerschnitten, kleine Stücke Blumenkohl und das zurückgelegte

Krebsfleisch, legt es in die zum Anrichten bestimmte Schüssel und giebt die Sauce darüber, die man auch vorher mit einem Eidotter legiren kann.

Die Krebsköpfe werden um die Schüssel gelegt.

380. Muscheln

müssen gut gespült werden, dann aus dem Wasser genommen und in das zum Kochen bestimmte Gefäß gethan, ohne daß anderes Wasser darauf gethan wird, als was daran bleibt. Zugedeckt kocht man sie, bis sie sich öffnen. Beim Kochen ist es nothwendig, eine Zwiebel oder einen silbernen Löffel mit hinein zu legen, da man am Schwarzwerden derselben erkennt, ob giftige Muscheln darunter sind, und man dann nicht riskiren darf, sie zu essen. Wenn die Muscheln aus den Schalen genommen werden, um sie zu stoben, etwa mit Muschelsauce (s. d. A.), oder anderweitig zu benutzen, sind Bart und schwarze Zunge abzusondern. Man giebt sie mit Travemünder Sauce (s. d. A.) zu Tische oder benutzt sie an Saucen. In Essig mit Wasser vermischt gelegt, kann man die Muscheln in Krufen, die zugeschmolzen werden, bewahren. In Bouillon, gestoßenem Zwieback, Butter, Muskatblüthe und Pfeffer gestobt, servirt man die Muscheln auch. Auf diese Weise sind sie auch zu Pasteten zu benutzen.

381. Austern

werden meistens roh mit Citronensaft servirt.

382. Reste von Fischen.

Diese sind ganz wohlschmeckend, nachdem sie von den Gräten gelöst und in einer Sauce, welche auf folgende Weise zubereitet wird, gestobt worden.

Butter, Mehl und Salz werden in Milch ziemlich dick gekocht, Muskatblüthe beliebig hinzugethan; die Sauce darf nicht zu reichlich sein. Auf diese Weise gestobte Fische pflegt man wohl über gebratene Franzbrodscheiben in eine tiefe Schüssel zu thun, belegt sie mit einer dicken Lage von gestoßenem Zwieback oder geriebenem Brod mit geschmolzener Butter begossen, und läßt sie in einem Ofen oder unter einem Deckel auf Kohlen backen. Oder man forme aus dem in die Sauce gelegten Fleisch runde Kuchen, kehre sie in Ei und Zwieback um und backe sie in Butter oder Fett braun.



X. Farcen.

Vor Erinnerung.

Will man die Farcen verfeinern und lockerer haben, so müssen sie in einem hölzernen oder Marmor-Mörser gestoßen, oder durch ein loses Sieb oder einen Durchschlag scharf gestrichen werden, nachdem sie angerührt sind. Für gewöhnliche Farcen ist das jedoch nicht nöthig. Eine Hauptsache bei allen Farcen ist, sie lange und tüchtig zu rühren. Die Farcen sind auch zu Puddings zu benutzen, welche durchschnittlich 1½—2 Stunden kochen müssen.

383. Ochsenfarce.

Man schmilzt einige feingehackte Schalotten in 70 gr. Butter weich, rührt diese mit 125 gr. kalter Butter zu Schaum, giebt 1 Pfund Ochsenhack, 240 gr. geriebenes Weißbrod, nach Belieben 1—2 Eier, Salz, etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatblüthe beliebig daran, verdünnt es mit kalter Bouillon und rührt es gut durch.

384. Brodfarce.

1 Pfund in Milch geweichtes Brod drückt man hart aus, backt es in 150—200 gr. Butter ab; abgekühlt, giebt man 6—8 ganze Eier, beliebig Corinthen, Salz, Muskatblüthe, Zucker und gestoßene Mandeln daran. Diese Farce eignet sich gut zur Füllung einer Kalbsbrust.

385. Eine einfachere Art.

Es wird ein Brod von circa 100 gr. geschält, eingeweicht, hart ausgedrückt und dann mit 70—80 gr. Butter abgebacken. Nachdem es abgekühlt, giebt man 2 Eidotter und einen halben Löffel voll Mehl dazu, zuletzt den Schaum von den zwei Eiern. Beliebig Corinthen.

386. Farce zu Wild-Pasteten.

Man weiche 200 gr. altes Weißbrod in Wasser ein, drücke es hart aus und gebe dazu 4 Eidotter, mit ein wenig Bouillon gut ausgerührt, Salz, Gewürz, gehackte Schalotten und 100 gr. gehackte Anchovis, Sardellen oder Häringe. Wenn Alles gut durchgerührt ist, läßt man 100 gr. geriebene Schweins- oder

Kalbsleber und eben so viel fein gehackten Schinken folgen. Zuletzt aber 250 gr. gehacktes Rindfleisch oder Kalbfleisch und 200 gr. Schweineflomen mit Wein angerührt. Wenn Alles gut durchgerührt ist, wird die Farce verwandt.

387. Farce zu Pasteten von Geflügel.

Zu 250 gr. feingehacktem Fleisch von gebratenem Geflügel nehme man noch Magen, Herz und Leber, ebenfalls fein gehackte Sardellen dazu, wie auch 1—2 Löffel voll Kapern. Es werden dann 125 gr. in Wasser geweichtes und hart ausgedrücktes Weißbrod mit 4 Eidottern ebengerührt; 125 gr. zur Salbe gerührte Butter dazu gethan, beliebig Gewürz: Muskatblüthe, Carri und zuletzt das gehackte Fleisch. Alles wird gut durchgerührt mit der Süs von dem gebratenen Geflügel und dann der Eierschaum hinzugegeben.

388. Farce für Fischpaste.

Es wird das Fleisch der Fische von den Gräten gelöst und fein gehackt, dann nimmt man 2 Pfund von diesem Gehackten und setzt es mit 50 gr. Butter und $\frac{1}{4}$ Liter guter Milch oder Rahm einen Augenblick auf's Feuer, daß es gar schmort, giebt dann 200 gr. eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, wie auch 2 gut geschlagene Eier dazu, bis die Masse losläßt. Wenn diese abgekühlt, giebt man 100 gr. zu Salbe gerührter Butter hinzu und noch 2 Eidotter, sowie Schaum von 2 Eiern.

389. Fischcotelettes.

Eine beliebige Fischfarce von rohem Fischfleisch wird in Stücke geformt, wie Cotelettes, nicht zu dick, da die Farce aufgeht, dann läßt man sie in kochendem Wasser einmal aufkochen, nimmt sie mit der Schaumkelle aus, kehrt sie darnach in Ei und Zwieback um und brät sie auf beiden Seiten.

390. Noch eine Ochsenfarce.

1 Pfund gehacktes Rindfleisch, 200—240 gr. geriebenes Weißbrod, etwas Salz, Gewürz beliebig, werden in 3 dl. dickem Rahm sehr lange gerührt. Besonders zu Fricadellen zu verwenden.

391. Eine andere Art.

200 gr. geriebenes Weißbrod werden in 4 dl. Milch abgerührt; kalt geworden, giebt man es zu 200 gr. zu Salbe gerührter Butter und 8 Eidotter. Gewürz beliebig: Pfeffer, Schalotten oder Parmesankäse; sodann 1½ Pfund gehacktes Rindfleisch tüchtig gerührt, zuletzt der Schaum von den Eiern als Fleischpudding 1½ Stunden kochen. Man giebt unter Anderem Sardellen- oder Kapern-Sauce (s. d. Art.) dazu. Eignet sich besonders zu Fleischpudding.

392. Farce von dreierlei Fleisch.

Diese Farce eignet sich besonders zu Pudding, Pasteten, Fricandellen u. dgl. Man nimmt dazu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, etwa von jeder Sorte 250 gr., läßt Fett dazwischen hacken oder nimmt statt dessen 100—120 gr. Butter, gestoßene Zwieback, wenig mit Milch angefeuchtet, und nach Belieben 2—4 Eier, Salz, Gewürz. Tüchtig gerührt.

393. Kalbsfarce.

125—200 gr. Butter werden zu Schaum gerührt, 3—4 Eier dazu, dann 1 Pfund Kalbshack beliebig mit Nierenfett oder Ochsenmark durchhackt, 240 gr. in Wasser eingeweichtes und gut ausgedrücktes Weißbrod, rührt es gut eben und thut etwas Salz und beliebig Muskatblütthe mit wenig süßem Rahm dazu. Dann wird Alles tüchtig durchgerührt.

394. Rindfleischfarce ohne Brod.

1 Pfund gehacktes Rindfleisch, 70 gr. Talg feingeschnitten, 2 Löffel voll Mehl, 2 Löffel voll Wasser und etwas Salz werden mit frischer Milch ziemlich lange tüchtig gerührt, Gewürz oder gehackte Zwiebeln sind beliebig hineinzuthun.

395. Einfache Fleischfarce.

Man weicht ein geschältes Brödchen von circa 100 gr. in Wasser ein, drücke es darnach hart aus, rühre es mit 70 gr. Butter und einem Ei gut eben, und gebe zuletzt 250 gr. gehacktes Rindfleisch oder Kalbfleisch mit etwas Salz unter starkem Rühren dazu. Besonders zu Fleischflößen zu verwenden.

396. Leberfarce.

Eine Schweins- oder Kalbsleber wird in 2 Theile zerlegt und die eine Hälfte in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit

kochendem Wasser begossen und zwar wird dies Begießen mehrere Male wiederholt, damit alles Bittere fortgehe, dann läßt man sie auf einem Durchschlag ablecken, die andere Hälfte aber kocht man in reichlich Wasser auf und bratet sie darnach eine halbe Stunde mit einigen Speckscheiben und etwas Butter. Aus der Süß genommen, läßt man sie mit dem Speck erkalten und während die in Scheiben geschnittene Leber gehackt und durch ein weites Sieb gerührt wird, reibt man die gebratene Leber und giebt sie zu der rohen mit den kleinen Würfeln von gebratenem Speck und etwas geschmolzener Butter, sowie auf 1 Pfund Leber 125—200 gr. in Würfel geschnittenes Nierenfett, 200 gr. geriebenes Weißbrod, 3 ganze Eier, beliebig Nelken, Muskat, Pfeffer, Salz und gehackte Schalotten in Butter gebraten. Soll die Farce zu Pudding benutzt werden, so muß ein solcher eine volle Stunde kochen; außerdem gebraucht man sie zur Füllung von Geflügel zu Pasteten und zu Fricandellen.

397. Eine einfachere Art.

Es wird eine Leber gekocht und, kalt geworden, gerieben; dann weicht man etwa 240 gr. Weißbrod ein, oder stößt ebenso viele Zwieback, feuchtet diese mit etwas geschmolzener Butter an, giebt entweder gebratenen Speck oder Nierentalg, in Würfel geschnitten, dazu, rührt dies mit 2—3 ganzen Eiern an und giebt Gewürz nach Belieben hinzu.

398. Schweserfarce.

Eine Schweser wird blanchirt, dann abgehäutet und in Butter gar gebraten; hierauf giebt man kräftige Bouillon darüber und läßt die Schweser in derselben eine Viertelstunde zugedeckt abkühlen. Wenn dann die Schweser herausgenommen ist, kocht man die Sauce mit braungeschwitztem Mehl eben, rührt sie durch ein Sieb, kocht sie wieder auf und nimmt das Fett ab. Dann thut man noch hinzu: etwas Muskatblüthe, Citronensaft; auch einige gekochte Trüffel oder Champignons kann man hinzuthun. Die kleingeschnittene Schweser wird in die Sauce gelegt und die abgebackenen Pasteten damit gefüllt; dann wird der ebenfalls gebackene Deckel obenauf gelegt.

Oder man mache eine Sauce von Bouillon, Mehl und Butter, nebst etwas Citronensaft, Madeira und Muskat-

blüthe, und lege die feingeschnittene Schweser dahinein. Die Sauce kann man auch ebenso zu Fischen, Kalbsbraten und Krebsen benutzen.

399. Fischfarce.

1 Pfund Fischhack wird mit 3—4 Eier, kaum $\frac{1}{6}$ Liter Rahm oder guter Milch, 50—70 gr. geschmolzener Butter und geriebenem Weißbrod, nebst beliebig gehackter Muskatblüthe, Pfeffer und Salz angerührt.

Eine billigere Fischfarce bereitet man, indem man 1 Pfund Fischhack mit 70 gr. kalter Butter, 1 Eßlöffel voll Mehl und 2 Eier, nebst beliebigem Gewürz, und wenig Milch anrührt.

Beide Farcen sind zum Fischpudding anzuwenden und muß ein solcher $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen.

Das Fischfleisch läßt sich zu diesen Farcen sowohl roh wie gekocht verwenden. Verwendet man es roh, so muß die Farce lange gerührt und wiederholt etwas Milch nachgegeben werden.

400. Krebsfarce.

Krebsfleisch wird gehackt, etwas Kalbshack hinzugethan, sowie fein geschnittenes Ochsenmark, Rührei von 2 Eiern, 1 rohes Ei, etwas gehackte Petersilie, 1 Löffel voll Butter, etwas geriebenes Weißbrod, Muskatblüthe und Salz und ein kleiner Löffel voll Milch; Alles zusammengerührt.

401. Sauté zu bereiten.

Man bedient sich hierzu des Fleisches von übriggebliebenem Braten, hackt es fein und schmort es mit Butter, wenig Mehl, gehackten Schalotten, Gewürz, Salz und ein wenig Bouillon. Beliebiger kann man noch hinzufügen: klein geschnittene Gurken, Kapern und ein Glas Weißwein.

Wird in einer Assiette angerichtet.

402. Eine andere Sorte.

Es wird eine Sauce gemacht von Bouillon, Bratenjus, etwas Citronensaft und etwas Wein; hierzu giebt man geriebenes Weißbrod. Nach halbstündigem Kochen rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab (s. legiren) und thut dazu das gehackte Fleisch von beliebigem Braten. Gut durchgeschmort, giebt man dies Sauté bei dem Anrichten auf, indem man es entweder mit verlorenen Eiern (s. d. U.) oder Croutons (s. d. U.) belegt.

403. Geflügelfarce.

Das Fleisch von gebratenem Geflügel wird gehackt und mit feingeschnittenem Nierenfett und geriebenen Semmeln, etwas geschmolzener Butter und etwas Gewürz, sowie etwas guter durchgeseibter Bouillon, zu einer Farce gemacht. Diese Farce gebraucht man besonders zu Pasteten (s. d. N.).

404. Gemischte Farce.

In 200 gr. Butter schwitz man eine kleine gehackte Schlotte, 8 große gestoßene Zwieback mit etwas süßem Rahm oder Bouillon, damit die Masse breiartig werde, und thue dann, nach gehörigem Abkühlen, 125 gr. feingeschnittene Sardellen oder Anchovis und 250 gr. Schweins- oder Hühnerhack mit etwas Muskatblüthe hinzu. In 20 Minuten wird die Farce über gelindem Feuer gar.

405. Pasteten.

Man bereitet einen Buttermteig (s. d. N.), rollt ihn so dick aus, wie einen Pfeifenstiel, und sticht Böden zu den Pasteten in beliebiger Größe aus, etwa mit einem Bierglase, wenn man keine Formen dazu hat. Jede Pastete erfordert 2 gleiche Böden, jedoch sticht man aus dem oberen Boden einen kleinen Deckel aus, etwa mit einem Dessertglase, und bereitet man die Pasteten, indem man den unteren Boden mit Ei bestreicht und die Farce in der Größe eines Taubeneies hineinlegt, dann den ausgeschnittenen Boden darauf und zuletzt den Deckel. — Diese Pasteten setzt man auf ein mit Mehl bestreutes Backblech und bestreicht sie mit Ei, rührt aber lieber etwas Mehl zu dem Ei, damit es ja nicht an den Seiten herunterlaufe, weil dadurch das Aufgehen des Teiges verhindert wird. Sie werden schnell hellbraun gebacken.

Farcen (s. d. N.)

Für große Pasteten schneidet man die Böden größer und lege, z. B. bei Geflügelpasteten, die Brust zuerst, darüber die Farce und dann den Deckel. Man drücke behutsam die Seiten an und mache die Pasteten mit dem Backrade bunt. Sie bedürfen bei starker Ofenhitze 15—20 Minuten zum Backen und werden heiß servirt.

406. Eine kalte Pastete

wird in folgender Weise bereitet: Gebratenes oder gedämpftes Geflügel wird, nachdem es abgekühlt, zerlegt und die Knochen

möglichst ausgelöst. Diese zerhackt man und kocht sie mit der Bratenjüs und etwas Coulis (s. Saucen) zu einer kräftigen Brühe, die kurz und gehörig ausgekocht durch ein Sieb gegeben wird.

Eine Farce macht man von 375 gr. Schweinshack, nebst 375 gr. Schweins- oder Kalbsleber — von dieser bratet man die Hälfte und reibt sie, während die andere Hälfte roh gehackt durch ein grobes Sieb gerührt wird — 375 gr. gekochten Speck schneidet man in feine Würfel und schwitzt einige gehackte Schalotten in Butter weich, dazu giebt man 4 ganze Eier, die obenbenannte Brühe, ein Glas Rheinwein, 250 gr. geriebenes Weißbrod, Salz, Muskatnuß, Nelken und weißen Pfeffer.

Nun nimmt man eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, bestreicht sie mit Butter und legt eine Schicht Farce hinein, hierauf Stücke Geflügel, jedoch so, daß sie einander nicht berühren, und wechselt so, bis oben auf daumdicke Farce kommt. In einer Tortenpfanne oder im Backofen gebacken, fleißig mit zerlassenem Schweineschmalz begossen. Sie wird kalt mit einer beliebigen Sauce gegeben.

407. Eine andere warme Pastete

kann man noch von einer geräucherten Ochsenzunge machen, indem diese mürbe gekocht und in der Brühe abgekühlt ist. Kalt geworden, wird sie abgeputzt, das Abgeschnittene wie die Spitze klein geschnitten und mit 240 gr. fein geschnittenem Bratenfett gehackt und zu einer Farce bereitet mit 70 gr. Butter, einer gehackten und in Butter weichgeschwitzten Schalotte, 125 gr. geriebenem Weißbrod, etwas geriebener Muskatnuß, geriebener Citronenschale, 2 klein geschlagenen Eiern, Salz und etwas Weißwein. Aus dieser Farce macht man große Fricandellen, die eben mit Butter übergebraten werden, dann schneidet man die Zunge in mäßige Scheiben und kocht 1 Pfund italienische Maccaroni in Bouillon mit Salz eine halbe Stunde, legt sie dann auf ein Sieb zum Ablecken. Darnach werden diese in eine Schüssel gelegt, mit 125—200 gr. geschmolzener Butter begossen und mit 125 gr. geriebenem Parmesankäse, etwas Muskatblüthe und weißem Pfeffer bestreut und durchmischt. Sodann nimmt man eine Schüssel, welche die Backhitze verträgt, bestreicht diese mit Butter und legt eine Schicht Maccaroni darauf, dann Ochsenz-

zungenscheiben und die kleinen Fricandellen wechselweise, dann wieder Macaroni und so fort, bis zuletzt eine Lage Macaroni bleibt, die mit gestoßenem Zwieback und geriebenem Parmesankäse bestreut wird. Sodann hat man einen Butterteig oder mürben Teig in Bereitschaft, der $\frac{1}{2}$ cm. ($\frac{1}{4}$ Zoll) dick ausgerollt ist; hiervon schneidet man nach der Größe der Schlüssel einen Deckel und 2 Finger breite Ränder mit dem Backrade. Indem nun der Deckel über die Masse gelegt wird, bestreicht man den Rand desselben mit Ei und legt die Ränder herum. Von dem übrig gebliebenen Teig macht man Verzierungen (Sterne, Blätter 2c.) Die Pastete wird nun mit geschlagenen Eiern und Rahm bestrichen und im Ofen 2 Stunden gebacken.

408. Wildpastete.

Von beliebigem Wild werden die größten Stücke von den Knochen gelöst, gespickt und $\frac{1}{4}$ Stunde langsam in Butter gebraten. Etwas Salz und Pfeffer, beliebig auch Trüffel oder Champignons gebe man dazu. Dann werden die Stücke zum Abkühlen ausgenommen. Vom Rest des Wildes nimmt man zur Farce und hackt es mit Speck (2 Theil Fleisch, 1 Theil Speck) einigen Sardellen und Kapern fein, giebt dann einige gehackte und in Butter geschmorte Schalotten, Salz, Muskat, und rührt mit ein wenig Bouillon an; ferner in Wasser geweichtes und hart ausgedrücktes Weißbrod nebst 3—4 Eiern, doch wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen.

Von dem Wasserteig wird eine Platte und ein aufstehender Rand gemacht und vermittelst Eiweiß verbunden, dann aber das ganze Innere mit dünnen Speckscheiben belegt. Man legt eine Schicht Farce darüber und ordnet auf derselben die Stücke Fleisch, so daß nach der Mitte hin es etwas erhöht ist; in die Lücken werden kleine Klöße von der Farce gelegt und das Ganze mit Farce und Speckscheiben bedeckt. Darüber legt man den Deckel von Wasserteig (s. d. Art.). Aus dem Rest des Wasserteigs formt man Blätter zur Verzierung oder man rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in schmale Streifen und kneift diese ein entweder mit den Fingern oder vermittelst eines Kneifeisens zu demselben Zweck. Der Deckel muß, wenn er anfängt hart zu werden, an mehreren Stellen mit einer Spicknadel durchstochen werden, damit die Füllung Luft erhalte. Die so entstandenen Löcher lassen sich beim

Anrichten mit gebackenen Blättern aus dem Wasserteig geformt, bedecken. Beim Serviren schneidet man ein Stück aus dem Deckel, um den Speck herauszunehmen und um die Fleischbrühe darüber zu gießen. Das ausgeschnittene Stück kann wieder eingelegt werden. Beliebig können die Stücke Fleisch auch 24 Stunden vorher in eine Marinade (s. d. Art.) gelegt werden. 1½ Stunden backen.

409. Warme Pasteten von Geflügel.

Will man Wasserteig dazu verwenden, so richte man sich nach der vorigen. Man schwitz das Geflügel ein, zerlegt es und läßt es kalt werden, dann legt man es ein mit einer Farce (s. d. Art.), Schicht um Schicht, unten und oben Farce und zuletzt Speckscheiben. Eine Stunde wird es gebacken, darnach schneidet man den Deckel los, nimmt den Speck ab, giebt ein wenig der vom Einschwitzen gebliebenen Brühe über die Farce und legt den Deckel wieder auf. Eine beliebige braune Sauce giebt man dazu. Es läßt sich aber auch ebenso gut Buttermteig zu dieser Pastete verwenden. Dann wird sie aber in einer Schüssel oder Form, die gut ausgestrichen ist, gemacht und man legt einen Deckel von Buttermteig darüber. Sollte sie zu braun werden, lege man Papier darüber.

410. Fischpastete.

Hierzu nimmt man beliebige Fische. Das Fleisch wird von den Gräten gelöst, 12 Stunden in Marinade gelegt und dann in Butter eben geschmort. Dann rollt man einen Müurbeteig oder Buttermteig aus zur Platte, legt diese in eine ausgestrichene Kuchenform und belegt auch den inneren Rand mit dem Teig; auf die Platte folgt Fischfarce (s. d. Art.), dann die Stücke Fisch und wird mit Farce und Fischstücken gewechselt, daß in der Mitte eine Erhöhung ist. Zuletzt legt man Farce auf. Diese wird mit Speckscheiben bedeckt. Wenn dann der Deckel von Teig übergelegt ist, wird in der Mitte eine kleine Oeffnung geschnitten und die Pastete eine kleine Stunde gebacken. Man giebt eine Krebs-, Austern- oder Sardellenauce (s. d. A.), von der man auch einige Löffel voll in die Pastete füllt, dazu. Mit dem übrig gebliebenen Teig kann man die Pastete verzieren.

411. Kleine Pasteten von Austern, Schweser oder Fisch.

Man schneidet aus Mürbeteig oder Buttermenge die Boden zu den Pasteten (s. d. Art.) und bereitet die Füllung dafür. Z. B. werden von Austern die Härte abgenommen, sie werden blanchirt (s. d. Art.), dürfen aber nicht kochen. Sind sie ausgenommen, so benutzt man die Brühe, die durch ein Sieb gegossen wird, zur Sauce, thut etwas Butter und Mehl hinein, Citronensaft, Muskatblüthe und legirt sie mit Eidotter; sie muß sehr feimig sein. Kurz vor dem Anrichten werden die Austern hineingelegt, damit sie eben warm werden, dann kommen sie in die bereits gebackenen Pasteten, in jede etwa eine bis zwei Austern. Man kann die Sauce auch noch dicker machen, indem man gehackte Champignon und gehackten Kalbsbraten hineinthut, beliebig gebe man auch ein Glas Madeira daran. Ebenso kann man Fische, Schweser, auch allein Kalbsbraten in ähnlicher Weise zur Füllung der Pasteten verwenden. Die Füllung giebt man warm in die Pasteten und setzt die Deckel darauf, wenn sie zu Tisch gegeben werden.

XI. Saucen.

Zum Eingange sei bemerkt, daß die Saucen nie kleisterig dick sein dürfen, doch auch nicht flüßig.

412. Coulis zu Saucen.

Kräftige Kalbsbouillon wird mit Ingwer, magerem Schinken, Lorbeerblättern und Schalotten gekocht und dann durchgeschlagen. Soll sie zu brauner Sauce gebraucht werden, so kann man auch etwas Schwarzbrod und Melken mit durchkochen.

Zu allen gekochten und weiß geschwitzten Fleischspeisen werden weiße oder hellgelbe Saucen genommen, zu gebratenen Speisen braune Saucen.

Alle Gewürze, die man außer den ganzen in der Coulis ausgekocht noch hinzu nimmt, müssen sehr fein gestoßen sein. Statt der Coulis kann man Fleischextract gebrauchen. Man kann auch Soja anwenden.

413. Champignon-Sauce.

Frische Champignons werden gepuzt, die Stiele abgebrochen und die Hüte gereinigt, alsdann nimmt man die obere dünne Haut ab, reinigt die Stiele und schneidet die sandigen Enden davon. Gewaschen und abgetrocknet werden sie dann in Scheiben geschnitten, die Stiele in schräge Scheiben. Darauf werden sie in heiße geschäumte Butter gelegt. — Will man braune Sauce haben, so lasse man die Butter hellbraun werden. — Unter behutsamem Umrühren werden die Schwämme langsam weichgeschwitzt, mit der Schaumkelle herausgenommen und mit Zitronensaft beträufelt. Getrocknete Champignons werden eingeweicht in Butter und auch geschwitzt, wie oben verfahren. In der zurückgebliebenen Butter schwitzt man Mehl, zur weißen Sauce weiß, zur braunen braun. Die weiße Sauce rührt man mit guter Bouillon aus, läßt sie klar kochen und gießt sie durch ein Sieb, setzt sie wieder zu Feuer und thut die Champignons, sowie beliebig etwas Muskatblüthe hinzu; durchgekocht ist sie fertig. Die braune Sauce wird mit kräftiger Coulis ausgerührt und mit Jus von dem Fleisch, wozu die Sauce gegeben werden soll, vermischt.

414. Morcheln-Sauce.

Gewöhnlich gebraucht man Spitzmorcheln, Schlottermorcheln nur zu größerem Wild. Sind sie getrocknet, so weicht man sie ein, wäscht sie gut ab und bürstet sie, wenn Sand darin ist. Dann kocht man sie ungefähr 1 Stunde langsam in Bouillon oder Wasser mit etwas Butter. Weiter wird verfahren, wie bei der vorigen braunen Sauce, indem braunes Mehl in Coulis eben gekocht wird. Die abgeleckten Morcheln legt man hinein und gießt das Wasser, worin sie gekocht worden, nachdem es Bodensatz gesetzt hat, durch ein Sieb zur Sauce. Man kann auch etwas Wein an die Sauce geben.

415. Trüffeln-Sauce.

Getrocknete oder eingemachte Trüffeln werden hierzu benutzt, da nicht leicht frische zu bekommen sind. Sene müssen Abends zuvor in weichem Wasser eingeweicht werden. Am folgenden Morgen setzt man sie mit Bouillon oder Wasser und einem Stück Butter zu Feuer, schäumt gut und kocht

sie 1 Stunde langsam mürbe. Die Suppe von diesen Trüffeln gießt man durch ein feines Sieb, nachdem diese herausgenommen worden, und giebt nach Belieben etwas Coulis oder Süß dazu, rührt dann gebräuntes Mehl daran, kocht sie etwas damit, streicht sie von Neuem durch ein Sieb und setzt sie wieder zu Feuer. Beliebig thut man nun noch Citronensaft, Muskatnuß, gestoßenen weißen Pfeffer und Salz daran und legt die zerschnittenen Trüffeln in die Sauce.

416. Scharfe Sauce.

Man nimmt gute, starke Coulis, thut wenig Cayennepfeffer, Muskatnuß, einige Schalotten und ein Glas Madeira daran und macht sie feinig mit gebräuntem Mehl. Klar gekocht, rührt man die Sauce mit zwei gekochten Eidottern ab.

417. Pickles-Sauce.

Auf hellgebräuntes Mehl giebt man Bouillon der Coulis, läßt dieses eine Viertelstunde von der Seite kochen, thut etwas Muskatblüthe, Nelken und Pfeffer hinzu, und gießt die Sauce, nachdem sie genug gekocht hat, durch ein Sieb und bringt sie wieder zum Kochen; dann werden Pickles hineingethan, gut durchgekocht und etwas Salz, beliebig auch Senf, daran gegeben.

Man giebt diese Sauce zu gebratenem Wild und anderem Fleisch.

418. Kapern-Sauce.

In Butter weiß oder braungeschwitztes Mehl wird mit Bouillon oder Wasser ausgerührt und klar gekocht; dann thut man 2 Löffel voll Kapern hinzu, sollten diese jedoch nicht genug Säure geben, so wird noch etwas Essig oder Citronensaft und Salz hinzugethan. Nachdem die Sauce dann noch etwa 5 Minuten gekocht hat, ist sie fertig, kann aber auch noch mit Eidotter abgerührt werden.

Man giebt diese Sauce zu Fischen, Fischpudding, Schweserpudding und manchen Fleischspeisen.

419. Travemünder-Sauce.

Auf in Butter weißgeschwitztes Mehl thut man Bouillon oder Wasser und giebt ganzen, ausgestäubten, schwarzen

Pfeffer nebst Salz daran, nach Belieben auch Muskatblütthe. Bei dem Anrichten legirt man die Sauce beliebig mit Eidottern.

420. Citronen-Sauce.

Man reibt die Schale von 2 Citronen auf Zucker ab und drückt den Saft derselben aus, giebt dann ein gutes Stück Butter in Bouillon oder Wasser und kocht es mit etwas in Wasser ausgerührtem Mehl eben, giebt dann Citronensaft, Zucker und Salz hinzu, läßt es aufkochen und legirt diese Sauce mit Eidottern.

Diese Sauce wird warm oder kalt zu Fischspeisen gegessen; in diesem Falle muß sie aber bis zum Kaltwerden gerührt werden.

421. Sardellen-Sauce.

Sardellen werden feingehackt, sodann schwitzt man etwas geriebenes Weißbrod und 1 Löffel voll Mehl in Butter eben, giebt feingehackte Schalotten dazu, dann die Sardellen und thut so viel Bouillon darauf, als zur Sauce nöthig ist. In Ermangelung der Bouillon kann man auch die etwaigen Gräten mit Wasser aufkochen und dies statt derselben benutzen. Beliebig gebe man Lorbeerblätter und Pfeffer an dies Wasser. Ist die Sauce klar gekocht, so streicht man sie durch ein Sieb und giebt nach Belieben Citronensaft, Essig, Muskatblütthe und weißen Pfeffer dazu. Man kann diese Sauce mit Eidottern oder kalter Butter abrühren. — Anchovis oder Häring können ebenso benutzt werden.

422. Schalotten-Sauce.

Schalotten oder kleine Zwiebeln werden ganz abgeputzt oder gehackt mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und aufgekocht, dann thut man sie in kochende Bouillon oder kochendes Wasser und giebt ein Stück Butter, Salz, beliebig Nelken und ein Lorbeerblatt daran. Nachdem die Schalotten mürbe geworden, wird die Sauce mit etwas braunem oder weißem Mehl eben gekocht und kann man noch Essig und Pfeffer daran geben.

Man kann auch statt der Butter gebratenen Speck in die Sauce nehmen.

423. Petersilien-Sauce.

In ein gutes Stück Butter rührt man, nachdem sie geschmolzen ist, 1—2 Löffel voll Mehl und ungefähr 1 Löffel voll gehackte Petersilie und giebt dann genügend Bouillon, Fischwasser oder Wasser daran. Ist die Sauce eben gekocht, so kann man sie beliebig mit Eidotter oder kalter Butter abrühren.

424. Eier-Sauce.

Mehl wird in Butter geschwitzt und dann mit Bouillon oder Wasser eben gerührt und nachher beliebig Muskatblütthe und Salz daran gegeben.

Bei dem Anrichten rührt man die Sauce mit mehreren Eidottern ab. — Man kann auch etwas Essig und Zucker daran geben.

425. Butter-Sauce.

Man gebe in geschmolzene Butter etwas Mehl und gieße so viel Bouillon oder Wasser hinzu, daß die Sauce feinig werde. Salz und beliebig Muskatblütthe giebt man zuletzt daran.

426. Eine andere Butter-Sauce.

Ein gutes Stück Butter wird mit etwas Muskatblütthe und 4 Eßlöffel voll kaltem Wasser in einer Casserole auf gelindes Feuer gesetzt, nun zieht man es so lange mit einem Löffel auf, bis die Mischung recht feinig wird und zieht es noch, nachdem es vom Feuer genommen, ein wenig auf, damit die Sauce sich nicht scheide. Ist das dennoch der Fall, so muß ein wenig kalte Butter nachgegeben und die Sauce damit eben angerührt werden.

427. Milch- oder Rahm-Sauce.

In kochende Milch oder Rahm giebt man genügende Butterballen (s. d. N.) zum Seimigwerden und läßt die Sauce aufkochen. Bei dem Anrichten wird etwas Salz und beliebig Muskatblütthe hinzugethan. Die Sauce muß erst kurz vorm Anrichten gemacht werden, weil sie bei längerem Stehen leicht gerinnt.

428. Senf-Sauce.

Butter und Mehl werden gelbgeschwitzt, mit Bouillon oder Wasser durchgerührt und aufgekocht und nach dem Geschmack einige Löffel voll Senf daran gegeben; Salz darf nicht fehlen. Beliebig thut man etwas Essig hinzu.

Oder man koche nur Butter mit Senf. Doch darf der Senf nicht völlig kochen, er verliert dadurch an Schärfe.

429. Senf-Sauce zu Fleisch.

In etwas Bouillon wird Butter und Mehl gekocht und darnach Senf, etwas Zucker und ein wenig Essig daran gegeben. Die Sauce kann mit einem Ei legirt werden; es ist aber nicht nöthig.

430. Kalte Senf-Sauce.

Hart gekochte Eidotter mit Del eben gerührt, wobei man einen Löffel voll auf jedes Ei rechnet, ferner einige Löffel voll Senf, etwas Citronensaft, Zucker und wenig Essig werden zusammen eben gerührt. Diese Sauce kann zu Schweinskopf oder kaltem Wildbraten gegeben werden.

431. Meerrettig-Sauce.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setzt man Bouillon oder Wasser mit einem Stück Butter zu Feuer, reibt den ausgewässerten und abgetrockneten Meerrettig, sowie fast ebenso viel Brod, oder stößt Zwieback, je nachdem man die Sauce scharf liebt, und giebt Meerrettig nebst Brod und etwas Zucker in die kochende Bouillon. Nach einem viertelstündigen Kochen thue man aufgekochte Corinthen und Salz, beliebig Muskatnuß und ein wenig Essig hinzu. Dickseimig gekocht ist die Sauce gut. Zu beachten ist, daß der Meerrettig in den Sommermonaten keine Schärfe hat.

432. Kalte Meerrettig-Sauce.

Der kurz vor dem Gebrauche sehr fein geriebene Meerrettig wird gleich, nachdem er gerieben ist, mit süßem Rahm übergossen, bis zum Anrichten zugedeckt hingesezt und dann mit etwas Zucker und Weinessig eben gerührt.

Man kann auch den Meerrettig trocken zu Tische geben und geschmolzene Butter dabei serviren.

433. Majonneser Sauce.

8 hart gekochte Eidotter und 8 frische werden mit einander eben gerührt und tropfenweise 340 gr. Provenceöl hinzugegan, $\frac{3}{4}$ Stunden nach einer Seite gerührt; dann läßt man den Saft von einer Citrone, die Schale auf Zucker abgerieben, $\frac{1}{2}$ Tasse Dragonessig, 1 Wasserglas Madeira folgen.

Die Sauce wird über kaltes Fleisch, in Stücken geschnitten, gegeben, auch über Kartoffeln zu Salat.

434. Eine andere Art.

3 hart gekochte Eidotter und ein rohes werden mit einer kleinen halben Tasse Provenceöl tropfenweise hinzugegan, eben gerührt und so viel Bouillon daran gegeben, daß die Sauce dünn genug wird; dann läßt man etwas Kräuteressig oder Citronensaft, ein wenig Senf, Zucker, Salz und weißen Pfeffer, wie auch eine geriebene Schalotte folgen.

435. Oder:

In eine Tasse feines Del schwiket man eine halbe Tasse Mehl, rühre es eben mit Bouillon und gebe nach dem Geschmack Essig, Pfeffer, Salz und Senf daran. Zuletzt legire man die Sauce mit einigen Eidottern.

436. Falsche Majonneser Sauce.

Statt der Eidotter geriebene Kartoffeln und diese mit 4 ganzen Eiern, etwas Del und Essig lange und stark gerührt.

437. Muschel-Sauce.

Butter und Mehl werden mit feingehackten Schalotten hellbraun geschwikt und mit etwas Bouillon eben feinigt gekocht. Dann thue man nach Belieben daran: Essig, Pfeffer, Muskatnuß, Salz, auch gehackte Petersilie. Die Sauce wird mit Eidotter legirt und dann die ganzen, gekochten und von der Schale befreiten gereinigten Muscheln in die Sauce gelegt.

438. Auster-Sauce.

Bei dem Deffnen der Auster hat man sich zu hüten, daß das Wasser nicht ablaufe, da es zur Zubereitung der Sauce gebraucht wird; ebenfalls läßt man die Bärte auf einem Sieb ablecken, um das Wasser zu benutzen.

Man schwitz Mehl in Butter, giebt Bouillon darauf und das Musternwasser durch ein Sieb hinzu. Nachdem dann noch etwas Citronensaft an die Sauce gegeben und diese feimig gekocht ist, legt man die Mustern hinein, doch muß zuvor die Hälfte derselben in Mehl und etwas Salz umgekehrt und in Butter gar geschwitz sein, während die andere Hälfte roh in die Sauce gelegt wird, um von derselben durchdrungen, aber nicht völlig aufgekocht zu werden.

439. Krebs-Sauce.

Krebschalen werden gestoßen und wie bei der Krebsuppe zu Krebsbutter bereitet; wenn diese schäumt, gebe man etwas Mehl darauf, lasse es gut mit durchschwizen und thue genügende Bouillon zur Sauce darauf. Nachdem Alles mit einander eine Viertelstunde gekocht worden, streiche man es durch ein Sieb. Auf die zurückgebliebene Schale gießt man ein wenig Bouillon, rührt sie tüchtig durch und läßt sie wieder kochen, indem man die von Fasern und Galle befreiten Unterbäuche hinzuthut und auch diese durch ein Sieb rührt. Nachdem die Flüssigkeit Bodensatz abgesondert hat, gießt man sie vorsichtig zur Sauce und giebt etwas Salz, beliebig Muskatblüthe daran. Vor dem Anrichten werden Krebscheeren und Schwänze hineingelegt, doch muß aus diesen der schwarze Faden ausgelöst werden. — Man kann auch kleine Klöße von Kalbshack (s. d. A.) in dieser Sauce kochen. Auch Krabben kann man zu derselben benutzen.

440. Syrup-Sauce.

Entweder schneide man geräucherten Speck in kleine Würfel und brate ihn gelinde aus, oder man nehme ein Stück Butter und gieße so viel Wasser darauf, als zur Sauce erforderlich; dann thue man noch einen Aufkoch genügendes Mehl zum Seimigwerden daran und bereite die Sauce mit Syrup, Essig und Salz nach dem Geschmack. Wieder aufgekocht, ist sie dann fertig.

441. Frucht-Sauce.

Man rühre Fruchtsaft nach Belieben mit ein wenig Kartoffelmehl und Zucker aus und gebe so viel kochendes Wasser, wie nöthig ist, hinzu. Kaum aufgekocht, ist die Sauce fertig.

442. Wein-Sauce.

125 gr. Butter wird mit 1 Eßlöffel voll Mehl und 2 Eidotter klar gerührt und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, 125 gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, Kaneel, Saft und Schale von 2 Citronen und beliebig 1 Glas Madeira mit genügendem Wasser daran gegeben. Die Sauce braucht nur aufzukochen.

443. Eine andere Art.

2 Theil Weißwein und 1 Theil Wasser werden aufgekocht mit etwas Citronenschale und Zimmt mit Zucker gesüßt und dann ein wenig Kartoffelmehl, Amidam (Stärke), Maizena oder Sagomehl zum Seinigwerden daran gegeben. Ist die Sauce bis zum Kochen gebracht, so giebt man zwei bis vier Eidotter an dieselbe und rührt noch etwas, um das Gerinnen zu vermeiden.

444. Schaum-Sauce.

Eine halbe Flasche Weißwein wird mit einem kleinen Löffel voll Mehl, 2 ganzen Eiern, dem Saft von einer Citrone, etwas Schale derselben und Zucker eben gerührt, auf's Feuer gesetzt und mit einer Schaumruthe unausgesetzt geschlagen dann vom Feuer genommen und das Schlagen auf eine kleine Weile fortgesetzt, das Gerinnen zu vermeiden. Beliebiger kann ein wenig Rum hinzugethan werden.

445. Maizena-Sauce.

Eine Tasse Milch, eine Tasse Zucker, 3 Eßlöffel voll Maizena werden einige Minuten mit einander gekocht, dann giebt man wenig Butter und 1 Eßlöffel voll Cognac daran.

446. Rothe Wein-Sauce.

Eine halbe Flasche Rothwein wird mit Zucker gesüßt und etwas Citronensaft und Citronenschale, sowie etwas Zimmt daran gegeben; ferner, um der Sauce eine bessere Farbe zu geben, eine Tasse rothen Fruchtsaft. Alles wird zusammen aufgekocht und eben gerührt mit Kartoffelmehl, Sagomehl oder Maizena. Nach dem Aufkochen gebe man die Sauce gleich in die Saucenschale, rühre sie aber noch etwas, um das Hautsetzen zu vermeiden.

447. Kirsch-Sauce.

Getrocknete Kirschen werden gestoßen (frische ausgesteint und einige Kerne dazu gesüßt), mit genügend Wasser, einigen

Citronenscheiben, beliebig etwas Zimmt aufgekocht, durch ein Sieb gegeben, gesüßt, wieder auf's Feuer gesetzt und feinig gemacht mit Kartoffelmehl oder dergl. Es ist nicht nöthig, daß frische Kirschen durch ein Sieb gegeben werden, es kann aber geschehen, wenn man die Sauce lieber völlig eben hat.

448. Vanille-Sauce.

Man kocht Vanille in Rahm oder Milch auf und läßt sie zum Ausziehen stehen, dann nimmt man die Vanille heraus und setzt die Milch wieder auf's Feuer mit Zucker, einigen Eidottern und etwas Mehl. Sie wird ebengerührt, bis zum Kochen gebracht und in die Saucenschale gegeben. Diese Sauce ist sowohl kalt, als warm zu verwenden.

XII. Gemüse.

Vorerinnerung.

Bei den Gemüsen ist eine Hauptbedingung, daß man sie möglichst frisch koche und wo möglich immer in weichem Wasser. Ist man in die Nothwendigkeit versetzt, das Gemüse aufbewahren zu müssen, so thut man am besten, Blattarten mit Wasser zu besprengen, Knollengewächse in Sand, und Hülsen an einen kühlen Ort zu legen. Alle Gemüse, die ihr frisches grünes Ansehen behalten sollen, müssen gleich, wenn man sie zu Feuer setzt, gesalzen werden; ausgenommen grüne, gelbe oder trockene Erbsen, die erst kurz vor dem Anrichten zu salzen sind, weil diese widrigenfalls hart bleiben, jene hingegen ihre Farbe verlieren würden. Alles frische Gemüse muß mit kochendem Wasser, alles trockene dagegen mit kaltem zu Feuer gesetzt werden. Sollte dieses nicht gut weich werden, so gebe man ein wenig Pottasche oder Soda daran. Alle Hülsenfrüchte dürfen nicht abgewaschen werden. Das Stoben des Gemüses muß immer erst kurz vor dem Anrichten geschehen. Alles Gemüse, welches, nachdem es mürbe gekocht worden ist, abgegossen wird, muß in sehr reichlichem Wasser gekocht werden.

449. Kartoffeln.

Diese bereitet man auf verschiedene Weise: Die Kartoffeln müssen vor dem Kochen sorgfältig geschält werden, d. h.

fein, rund und rein; darnach müssen sie gut gewaschen und während des Waschens besonders gut von den Flecken (Augen) befreit werden. Im Winter oder Frühjahr läßt man die Kartoffeln wohl einige Stunden, besser noch eine Nacht, vor dem Kochen in Wasser stehen, setzt sie dann mit kaltem Wasser gut gesalzen auf's Feuer, schäumt sorgfältig und gießt, wenn sie gar sind, gleich das Wasser ab, läßt sie einen Augenblick gut abdampfen und giebt sie möglichst bald zu Tisch. Auch kann man die Kartoffeln vermittelst Dampf gar machen, indem man sie in einem durchlöcherten Gefäß über kochendes Wasser setzt, fest zudeckt und das Wasser kochend erhält.

Bei Pellkartoffeln ist besonders zu beobachten, daß die Schale gut abgewaschen, nöthigenfalls gebürstet werde, gehörig Salz hineingethan, und wenn sie gar und abgegossen sind, nach einmaligem Lüften sorgfältig zugedeckt zu Tisch gegeben werden.

Geschälte oder in der Schale gekochte und nachdem abgezogene Kartoffeln werden auf verschiedene Weise gestobt, z. B. in Petersilie, indem man diese hackt, in Butter oder Fett kocht, etwas Wasser oder Bouillon darauf thut, die Kartoffeln hinein und gut darin umschüttelt, damit die Sauce recht feinig werde und sie alsdann zu Tische giebt. Oder man giebt etwas Butter auf die heißen Kartoffeln und schüttelt sie nur damit um.

In Rahm oder Milch. Man kocht etwas Rahm oder Milch mit Butter, schüttet die Kartoffeln hinein und oft darin um, damit die Sauce feinig werde, läßt sie einige Male aufkochen, streut darnach etwas Salz darüber und giebt sie gleich zu Tische. Man kann beliebig etwas Muskatblüthe daran geben.

Für gebratene Kartoffeln nimmt man die kleinsten, kocht sie in der Schale und zieht diese ab, thut sie dann in kochende Butter oder Fett in eine Pfannkuchenpfanne, bestreut sie mit Salz und beliebig etwas Zucker und gestoßenen Zwieback, rührt sie oft um und läßt sie hübsch eben braun braten.

Geschälte Kartoffeln bereitet man auch in Fritüre, indem man sie roh zerschneidet und in Butter oder Fett und etwas Wasser schüttet, sie zudeckt und während des Bratens auf kurze Zeit das Gefäß öffnet, einige gehackte Zwiebeln

daran giebt, gut umschüttelt, wieder zudeckt und sie gar dampfen läßt. Anstatt Butter kann man auch Speckwürfel daran geben.

Kartoffelbrey oder Mus bereitet man, indem man am liebsten eine mehligte Kartoffelart hierzu nimmt, diese schält, gut abwäscht und mit dem nöthigen Salz gut schäumend in Wasser gar kocht. Nun kocht man etwas Milch mit einem Stück Butter, stampft dann die mürben abgegossenen Kartoffeln mit einem Schlefe unter allmählichem Zugießen der Milch tüchtig eben, giebt sie, wenn sie nicht ganz eben sind, durch einen Durchschlag, thut nöthigenfalls noch Salz daran und giebt beim Anrichten beliebig etwas feingehackte Petersilie und in Butter gebratene Zwiebeln darüber. Anstatt Butter kann man auch weichgebratene Speckwürfel nehmen oder gestoßenen Zwieback, in Butter gebraten.

Endlich stobt man noch die Kartoffeln sauer in einer auf folgende Weise zubereiteten Sauce: Man bratet Würfel Speck, sondert die Würfel, sie durch einen Durchschlag gebend, von dem Fett ab, oder behält Beides, rührt dieses mit Mehl eben, giebt gehackte Zwiebeln, Wasser, Essig, Pfeffer und Salz daran und schüttet die vorher gar gekochten Kartoffeln da hinein und tüchtig damit um. Man kann aber auch statt des Specks Butter anwenden.

450. Artischocken.

Von frisch geschnittenen Artischocken schneidet man die Stengel dicht unter der Knolle weg, schält die grünen Blätter und die Schale unten am Boden ab, wäscht sie gut und legt sie in weiches kochendes Wasser, bestreut sie mit Salz und giebt ein Glas Essig darüber. Sobald nun die Blätter einzeln und lose auszunehmen sind, legt man sie einzeln in kaltes Wasser, nimmt das Rauhe oben von der Blume vermittelst eines spizen Löffels heraus und schält sie aus. Nun legt man alle der Reihe nach in eine Casserole, giebt kräftige Bouillon darauf und kocht sie darin. Beim Anrichten servirt man sie mit einer dicken Buttersauce (s. d. A.), mit Wein und Citronensaft.

Auf dieselbe Art kocht man die Artischocken-Boden, nachdem sie von allen Blättern gereinigt worden, und benutzt sie zu Ragout.

451. Gestobte Sellerie.

Man schneidet den gut gereinigten Herzpoll als eine Scheibe ab und legt diese bis zum Anrichten zurück; dann schneidet man die ebenfalls gereinigte Knolle in Scheiben, die man wieder viertheilt und kocht diese in gesalzenem Wasser auf und darauf in einer Sauce von Bouillon, Wasser, etwas Mehl, Butter, etwas Salz und beliebig Muskatnuß gar. Beim Anrichten legt man wohl der Zierde wegen den Herzpoll oben auf.

452. Märkische Rüben.

Diese werden fein geschabt, die äußersten Spitzen nur abgeschnitten, gut in lauwarmem Wasser abgewaschen und bis zum Gebrauch in einem irdenen Gefäß an einen kalten Ort gesetzt. Nun bräunt man Butter, thut etwas Zucker hinzu und giebt die Rüben unter beständigem Umschwenken da hinein, begießt sie mit so viel kochendem Wasser oder Bouillon, daß sie bedeckt sind und läßt sie dann 2 Stunden unter häufigem Schwenken und Rütteln des Gefäßes kochen. Sind dann die Rüben gar, so thut man etwas Mehl an die Sauce, kann dieses aber auch gleich anfangs an die Butter geben, welches die Farbe noch besser macht.

Man kann auch die Rüben erst in Wasser gar kochen und dann in obiger Sauce stoben.

453. Butfeld'sche Rüben

bereitet man wie märkische Rüben oder stobt sie wie Steckrüben in einer Milchsaucе, nur müssen sie der Länge nach durchschnitten werden.

454. Steckrüben.

Diese werden so tief geschält, daß alles Harte fortgeht. Dann schneidet man sie in Thaler und diese wieder in längliche, recht feine Streifen, wäscht sie gut und kocht sie in reichlich kochendem Wasser gar. Darauf stobt man sie in Milchsaucе (s. d. N.) oder in Bouillon mit Butterballen, Salz und beliebig Muskatblüthe. Auch stobt man sie wie märkische Rüben.

455. Junge Mairüben.

Diese werden frisch fein geschält und in kochendem Wasser mürbe gekocht, dann in Bouillon, Butter, Mehl, etwas Salz

gestobt; etwas feingehackte Petersilie kann man beliebig daran geben. Auch kocht man diese Rüben in Bouillon kurz ab gar. Herbst- und Feldrüben bereitet man auf dieselbe Weise.

456. Kohlrabi

werden, nachdem sie geschält sind, in Scheiben geschnitten und diese wieder geviertheilt, oder man schneidet sie in Striemen, darauf kocht man sie in kochendem Wasser gar und stobt sie in einer Milch-, Rahm- oder Buttersauce (s. d. N.)

457. Gelbe Wurzeln (Blöhren, Carotten).

Wenn diese noch jung und klein sind, kocht man sie, nachdem sie gereinigt, d. h. geschabt und gewaschen sind, ganz, sind sie größer, so schneidet man sie in Streifen und kocht sie in reichlich Wasser gar, stobt sie dann in einer Buttersauce (s. d. N.) oder in Bouillon und Butterballen, giebt dabei beliebig etwas feingehackte Petersilie, auch etwas Muskatblüthe daran, oder man servirt nur mit einem Stücke Butter umgeschüttelt. Man kann auch etwas Zucker daran geben.

458. Erbsen, Bohnen und Wurzeln.

Erbsen und Wurzeln kocht man zusammen mürbe (siehe: grüne Erbsen), große Bohnen werden für sich besonders gekocht. Alle drei Gemüsearten stobt man beliebig in Butter- oder Rahm-Sauce (s. d. N.). Oder man kocht ein Stück durchwachsenen Speck, nimmt von dieser Suppe zum Stoben, indem man sie mit etwas Mehl ebnet, gehackte Petersilie daran giebt und zuletzt den in Würfel geschnittenen Speck.

459. Rüben, gelbe Wurzeln und geschälte Kartoffeln

geben auch zusammen ein wohlschmeckendes Gemüse, und kann man sie, nachdem sie gehörig gereinigt sind, bei Hammel- oder Pökelfleisch kochen, indem man die Rüben und Wurzeln zu dem Fleische, welches vorher 1½ Stunden gekocht haben muß, einwirft, dann, wenn sie mürbe sind, das Fleisch ausnimmt und dieses bis zum Anrichten durch Zudecken warm erhält. Dann thut man die Kartoffeln zu den Rüben und Wurzeln und läßt sie mit einander gar dampfen, während man sie öfters umschwenkt, bestreut sie auch mit feingehackter Petersilie.

Will man nun die Bouillon vom Fleische benutzen, so kann man die Rüben, Wurzeln und Kartoffeln auch in Wasser gar kochen und dann mit etwas Butter oder Fett stoben.

460. Spargel.

Diese werden sorgfältig rein geschabt und gewaschen, dann in Bündel gebunden, je nach der Größe der Spargel 10—12 Stück in jedes, mit den Köpfen nach einer Seite gelegt. Darauf kocht man sie in kochendem Wasser und richtet sie, wenn sie gar sind, dergestalt an, daß man sie bei einander auf eine Schüssel legt, mit den Köpfen nach innen. Eine Eier- oder Buttersauce giebt man dabei. Auch stobt man die Spargel, indem man sie in Stücke schneidet und kocht, doch so, daß man zuerst die untersten Enden, darauf die mittleren Stücke und zuletzt die Köpfe einthut, welche in $\frac{1}{4}$ Stunde gar werden, während die Enden wohl eine Stunde kochen müssen; sind alle gar, so stobt man sie in Eier- oder Buttersauce.

461. Scorzonnerwurzeln

oder Schwarzwurzeln, werden in Wasser geschabt damit sie gut weiß bleiben, in Stücke geschnitten, dann in reichlich Wasser mürbe gekocht und in Butter- oder Eiersauce (s. d. A.) gestobt.

462. Spinat.

Der Spinat wird sorgfältig gereinigt und gut gespült, dann in reichlich Wasser mürbe gekocht und auf ein Sieb oder Durchschlag vermittelt einer Schaumkelle gelegt, nicht aufgegossen, weil dabei leicht Bodensatz mitkommen könnte, das Wasser hart ausgedrückt und der Spinat mit etwas Mehl feingehackt. Darnach setzt man den gehackten Spinat wieder mit etwas Butter und Milch oder Rahm auf das Feuer und läßt ihn eben aufkochen, giebt zuletzt etwas Salz und beliebig Muskatblüthe daran und servirt ihn, indem man in Viertel geschnittene hartgekochte Eier oder Spiegeleier beim Anrichten darauf legt. Der Winterspinat wird ebenso behandelt, muß nur etwas länger kochen.

463. Sauerampfer.

Die Blätter werden von den Adern gestreift, gehörig abgewaschen und gespült; sind die Blätter noch zart und jung, so setze man sie ohne weiteres Wasser, als was vom Abspülen daran bleibt, auf gelindes Feuer und lasse sie allmählich gar kochen, sind die Blätter schon größer, so thue

man reichlicher Wasser darauf, und wenn sie gar sind, gieße man dieses ab. In beiden Fällen hackt man nachdem den Sauerampfer etwas, setzt ihn wieder zu Feuer, giebt etwas Butter, Zucker, Salz, auch beliebig ein wenig Mehl oder gestoßenen Zwieback und Corinthen daran, lasse dieses wieder schwizen und gebe ihn zu Tische.

464. Kürbis

verwendet man sehr gut als Gemüse, indem man sie schält, von den Kernen befreit, in kleine Stücke schneidet und in wenig Wasser so mürbe kocht, daß sie sich zu Brei zerrühren lassen; dann thut man ein gutes Stück Butter und etwas Salz daran. Der Brei darf aber nicht zu weich sein, vielmehr steifer als Nespelmus.

465. Junge grüne Erbsen.

Diese werden, nachdem sie aus den Schoten genommen sind, mit so viel kochendem Wasser, als zum Stoben erforderlich, zu Feuer gesetzt, mürbe gekocht und ein wenig Salz darüber gestreut. Darauf stobt man sie entweder mit Butterballen oder schüttet sie nur mit Butter um und giebt beliebig fein gehackte Petersilie und Zucker daran. In Würfel geschnittene junge gelbe Wurzeln kann man den Erbsen beismischen und mit denselben mürbe kochen.

466. Graue Erbsen

werden ebenfalls ausgepahlt und nachdem in reichlich Wasser gekocht. Wenn sie gar sind, gießt man das Wasser ab und stobt die Erbsen entweder in Milch mit Butterballen, etwas Salz und Muskatblüthe daran, oder sauer, d. h. man macht eine braune Buttersauce (s. d. A.) und giebt Essig und Pfeffer daran; oder endlich servirt man die Erbsen, indem man ein Stück Butter in die Mitte legt.

467. Buckererbsen

zieht man nur sorgfältig ab, bricht sie durch und kocht sie in reichlich Wasser gar. Darauf schüttet man sie auf einen Durchschlag, um das Wasser rein ablecken zu lassen, setzt sie wieder zu Feuer, stobt sie in Buttersauce (s. d. A.) und giebt beliebig feingehackte Petersilie darüber.

468. Schleppererbsen,

auch Butterdiebe genannt, werden nicht abgezogen, nur pflückt man Blume und Kelch ab, bindet sie dann wie Spargel in Bündel mit den Stengeln nach einer Seite und kocht sie in reichlich Wasser und Salz mürbe.

Darnach servirt man sie wie Spargel auf einer Schüssel mit den Stengeln nach außen und giebt Butter sauce (s. d. N.) dabei.

469. Schnittbohnen.

Diese kocht man in vielem Wasser und gießt sie, wenn sie mürbe sind, auf einen Durchschlag, stobt sie darnach in Milch mit Butterballen und giebt zuletzt etwas Salz und beliebig Muskatblüthe oder fein gehackte Petersilie daran; anstatt der Milch kann man auch Bouillon nehmen. Oder man kocht die Schnittbohnen bei Speck mit ganzen ungeschälten Birnen, von denen man die Stengel abgeschabt, Blume ausgestochen und ein Kreuz überschritten hat, und geschälten Kartoffeln. Den Speck nimmt man aus, ehe man Kartoffeln und Birnen einthut, läßt Alles mit einander kurz abkochen und rührt etwas Mehl und gehackte Petersilie daran.

470. Perlbohnen

muß man sorgfältig abziehen, halb durchbrechen und in Wasser gar kochen. Dann stobt man sie entweder in Butter sauce (s. d. N.) mit Petersilie, oder nur in Bouillon und Butterballen und etwas Petersilie, oder in Milch oder Rahm sauce (s. d. N.).

Auch stobt man die Perlbohnen scharf. Dazu legt man die zubereiteten oder ungekochten Bohnen theilweise in eine kleine Pfanne auf ein Stück kalte Butter, bestreut diese Schicht mit Mehl, Pfeffer, Salz und einigen gehackten Zwiebeln, legt dann wieder ein Stück Butter darauf, abermals eine Schicht Bohnen, dann Mehl &c. und wiederholt dieses so lange, bis die Bohnen alle sind, gießt dann etwas kochendes Wasser über das Ganze und läßt es zugedeckt gar schwizen. Man darf aber nicht darin rühren, nur öfters umschütteln.

471. Wachbohnen.

Diese behandelt man wie Perlbohnen, nur stobt man sie nie scharf.

472. Große Bohnen.

Diese pahlt man aus und pflückt die Keime von den einzelnen Bohnen, kocht sie dann in reichlich Wasser oder bei Speck mürbe, man kann auch in Würfel geschnittene gelbe Wurzeln und große Pahlersbisen dazwischen kochen. Wenn die Bohnen gar sind, gießt man sie auf ein Sturzfaß, um sie frei vom Wasser zu erhalten und stobt sie in Milch mit Butterballen oder anstatt der Milch in Bouillon, giebt beliebig etwas gehackte Petersilie oder gehacktes Bohnenkraut (Kölle) und zuletzt etwas Salz daran.

Oder nachdem man die Bohnen in Wasser mürbe gekocht und abgegossen hat, hat man in einer irdenen Pfanne in Würfel geschnittenen Speck in etwas Wasser gekocht, thut hierzu die Bohnen und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde mit den Speckwürfeln kochen, rührt dann etwas Mehl mit gehackter Petersilie daran und thut zuletzt noch etwas Salz hinzu.

473. Rhabarber.

Diese Bierpflanze in den Gärten bietet zugleich dem Haushalt ein angenehmes Gemüse, doch nur bis Johannis; man benutzt nämlich die Stengel, die aber nachher zu bitter werden. Diese Stengel werden so lang, wie thunlich, abgeschnitten, wie Spargel von der äußeren Haut befreit und dann in kleine Stücke geschnitten. Eine Stunde müssen diese mit Wasser bedeckt kochen, bis sie mürbe sind, mit etwas Citronenschale und Kaneel. Zuletzt ein wenig Kartoffelmehl daran gegeben und gesüßt. Oder man rührt die Stücke zu Brei und behandelt diesen wie Apfelmus. Mit reichlich Wasser gekocht und durch ein Sieb gerührt, giebt der Rhabarber auch eine angenehme Brühe um Grütze darin zu kochen, ganz in der Weise und nach dem Verhältniß der rothen Grütze.

474. Blumenkohl.

Nachdem der Blumenkohl vorsichtig abgeputzt ist, kochte man ihn langsam in kochendem Wasser, oder will man ihn recht schön haben, in abgerahmter Milch; um zu verhüten, daß die Köpfe auseinander kochen, bindet man sie wohl in sehr dünnes Zeug. Eine gute Milch- oder Rahmsauce (s. d. A.) giebt man dabei zu Tische oder darüber.

475. Weißkohl

wird in Viertel geschnitten und die großen Stengel ausgelöst, dann kocht man ihn vorsichtig in sehr reichlich Wasser gar, nimmt ihn mit einer Schaumfelle aus, legt ihn auf eine Unricht-Schüssel und servirt ihn mit einer Buttersauce und Pfeffer. Auf dieselbe Weise zubereitet, kann man den Kohl auch bei Pöckelfleisch oder Wurst kochen.

Endlich bereitet man ihn noch wie Savoyerkohl.

476. Savoyerkohl.

Diesen kocht man in reichlich Wasser gar, legt ihn dann auf ein Sturzfaß, drückt ihn recht gut aus, schneidet ihn in kleine Stücke und setzt ihn wieder in einer Pfanne auf gelindes Feuer, um ihn zu stoben, entweder in Milch oder Rahm oder Bouillon, indem man im ersteren Falle etwas Mehl über den Kohl streut und etwas Rahm oder Milch und Butter und zuletzt etwas Salz daran giebt, im letzteren Falle anstatt der Milch Bouillon mit etwas Butter oder Suppenfett nimmt. Ein guter Aufkoch bei fleißigem Umrühren ist genügend, beliebig thut man noch etwas Muskatblüthe daran.

477. Spik- und Wirsingkohl

behandelt man ganz wie den vorigen.

478. Rosenkohl.

Die Köpfe befreit man von den losen Blättern, kocht sie vorsichtig in Wasser mürbe und stobt sie, nachdem das Wasser abgegossen, entweder in Bouillon mit etwas Butter und Mehl, streut etwas Salz und beliebig Muskatblüthe darüber, oder man nimmt statt der Bouillon Milch oder Rahm. Die Köpfe sind möglichst ganz zu erhalten.

479. Sauerkohl.

Man schneidet Weißkohlköpfe, welche man vorher von den schlechten Außenblättern befreit hat, halb durch und in möglichst feine Streifen, setzt diese mit etwas Bouillon oder Wasser, Essig, Salz, Kümmel, Zucker und etwas Butter zu Feuer, so daß der Kohl knapp bedeckt ist. Zugedeckt kocht

er ungefähr in 2 Stunden mürbe. Man kann auch einige Stücke geschälter Aepfel daran geben; er darf keine zu lange Sauce haben.

Man kann den Kohl erst im Wasser mürbe kochen und die genannten Ingredienzen daran geben, nachdem der Kohl auf einem Sturzfaß ausgedrückt worden ist, um ihn dann damit zu stoben.

480. Rother Kohl

wird wie der vorige bereitet, doch ist es sehr schwachhaft, einige geschälte und in Achtel geschnittene Aepfel daran zu geben, auch beliebig etwas Rothwein.

481. Grünen Kohl

kocht man entweder bei Rauchfleisch oder in reichlich Wasser gar, man nimmt zu diesem sogenannten Langkohl die zartesten Blätter. Mürbe gekocht, wird er auf einen Durchschlag zum Ablecken gegossen, gut ausgedrückt und dann mit Butter, Zucker und Salz kurz gestobt, oder man nimmt statt der Butter Rahm.

Dieser Kohl wird gewöhnlich mit einer Höhlung in der Mitte servirt und in diese gebratene Kartoffeln oder Kastanien geschüttet.

482. Sprossenkohl.

Im Frühjahr treiben die alten Kohlstengel oftmals noch neue Sprossen, diese liefern ein zartes, schwachhaftes Gemüse. Sie werden in reichlich Wasser gekocht und auf einem Durchschlag ausgedrückt; dann stobt man sie entweder wie Grünkohl oder wie Spinat.

483. Gestobte Gurken.

Große Gurken werden geschält, die Kerne ausgenommen, in Stücke geschnitten und in Wasser und Essig mit etwas Salz gar gekocht. Man stobt sie in einer ziemlich dicken Sauce von Bouillon, Butter und Mehl. Beliebig etwas Muskatblüthe daran.

484. Kartoffeln mit Aepfeln.

Es werden geschälte Kartoffeln wie gewöhnlich gar gekocht und zu gleicher Zeit eine eben so große Menge geschälter

und in Stücke geschnittener Aepfel nicht zu reichlich mit Wasser bedeckt, fast weich gekocht und etwas gesüßt, dann thut man die Kartoffeln zu den Aepfeln, schüttelt sie gut durch und giebt sie zu Tische.

Man kann auch etwas Mehl, sowie braune Butter oder feine braun gebratene Speckwürfel daran geben.

485. Gebackene Maccaroni.

Man setzt $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie mürbe kochen, dann werden sie aus dem Wasser genommen und zum Abkühlen gestellt. Darauf rührt man 70 gr. Butter mit einigen Eidottern zur Salbe, giebt 70 gr. geriebenen Parmesankäse daran, den Schaum der Eier dazu, schneidet die Maccaroni etwas klein und giebt sie schichtweise zu dem Uebrigen in ein Gefäß zum Backen. Oben auf eine dicke Schicht Parmesankäse. Kurz gebacken. Zu Fleischspeisen zu geben.

486. Maccaronispeise mit Schinken.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Maccaroni wie oben und schneidet sie in längliche Stücke, dann hackt man $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten Schinken und reibt 125 gr. Parmesankäse. Darauf legt man in eine ausgestrichene Form wechselnd Schicht um Schicht Maccaroni, Schinken und Käse und legt 125 gr. Butter in kleinen Klößen auf die Schichten, endlich, nachdem oben auf Maccaroni gekommen, giebt man einen Guß darüber von 6 Eiern mit Rahm oder Milch geschlagen und etwas Salz.

487. Oder:

Man kocht die Maccaroni, nachdem sie etwas klein gebrochen sind, in gesalzenem Wasser weich, gießt sie auf ein Sieb oder Durchschlag zum Abträufeln, hält sie heiß und giebt sie zu Fleischspeisen mit brauner Sauce oder dergl.

488. Linsen.

Trockene Linsen wäscht man, nachdem sie verlesen worden, in reichlich Wasser schnell ab, damit der Staub nicht auf den Grund komme und weicht sie darauf Abends zuvor in weichem Wasser ein.

Am folgenden Tage mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, müssen sie wenigstens 2 Stunden kochen, um mürbe zu werden.

Wenn sie gar sind, gießt man sie auf ein Sieb und stobt sie kurz vor dem Anrichten mit einer Sauce von Bouillon, gebräuntem Mehl, in Butter weich geschwitzten Schalotten und Salz. Beim Anrichten giebt man nach Belieben in Butter gebratene Zwiebeln oder so gebratenes, geriebenes Weißbrod oder gestoßene Zwieback darüber. Essig pflegt man bei den Linsen zu geben, doch kann auch beim Anrichten etwas daran gethan werden.

Ganz einfach giebt man die Linsen nur mit einem Stück Butter umgeschüttelt, oder solches in die Mitte gelegt.

489. Weiße getrocknete Bohnen

werden in reichlich Wasser mürbe gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und dann entweder in Rahm- oder Milchsauce gestobt (s. d. N.) oder in Buttersauce (s. d. N.) mit etwas Pfeffer und Essig.

490. Bohnen und Aepfel oder Birnen.

Weiße Bohnen, Abends vorher eingeweicht, werden gut mürbe gekocht und zu gleicher Zeit doppelt so viel geschälte und in Stücke zerschnittene Aepfel oder Birnen, dann gießt man die Bohnen ab und giebt sie über das weich gekochte und gesüßte Obst.

491. Gelbe Erbsen

oder grüne, d. h. trockene, werden als Gemüse gegessen, durchgeschlagen, nachdem sie Abends zuvor eingeweicht sind und in wenig Wasser gar gekocht worden, darnach auf dem Feuer zubereitet mit gehackten und in Butter gebratenen Zwiebeln oder Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Kartoffelmehl. Man kann gestoßene Zwieback in Butter braten und beim Anrichten darüber streuen.

492. Graue getrocknete Erbsen

werden wie Linsen zubereitet.

493. Eingemachte Schnittbohnen

wäscht man ab, thut sie in kochendes weiches Wasser und läßt sie etliche Stunden kochen, bis sie mürbe werden und hat das Schwierigkeit, so giebt man ein Stückchen Pottasche

oder Soda von der Größe einer Erbse bis zu der einer Nuß daran. Würbe geworden und auf ein Sieb gegossen, setzt man die Bohnen in demselben in kochendes Wasser, bis sie kurz vor'm Anrichten gestobt werden sollen. Das Sieb wird zugedeckt. Dann verfährt man, wie bei den frischen Schnittbohnen.

494. Getrocknete Perlbohnen

weicht man am Abend zuvor in weichem Wasser ein, kocht sie dann in kochendem, weichen Wasser, giebt im Nothfall etwas Soda daran und verfährt dann wie bei frischen Perlbohnen.

495. Eingemachte Perlbohnen

behandelt man wie eingemachte Schnittbohnen.

XIII. Salate.

496. Fisch-Salat.

Uebrig gebliebene gekochte oder gebratene Fische löst man von den Gräten und der Haut, zerlegt sie in kleine Stücke, legt diese in eine Salatière und giebt eine Sauce von 2 Eidottern, 1 Löffel voll Senf, einigen feingehackten Schalotten, etwas gehackter Petersilie, Del, Essig, Pfeffer und Salz darüber und giebt den Salat zu Tisch, oder man nehme 3 hartgekochte Eidotter und ein ungekochtes, rühre sie mit etwas Bouillon eben, lasse dann einen Löffel voll Provenceöl, einen halben Löffel voll Senf und ein wenig Zucker folgen, wie auch gestoßenen weißen Pfeffer, Essig und Salz. Man kann auch Kapern unter die Fische mengen, bevor die Sauce darüber gegeben wird.

497. Häring-Salat.

Vier gute Häringe wässert man gut aus, oder, nachdem sie abgewaschen sind, legt man sie eine Stunde in Milch, was noch mehr zu empfehlen ist, wäscht sie darnach wieder ab und reißt die Häringe, indem man sie bei den Schwanzenden faßt, auseinander, wobei man die Gräten herauslöst. Man nimmt dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsbraten, einige gekochte Kar-

toffeln, geschälte Äpfel, eingemachte Gurken, Rothebeete und schneidet jedes einzeln in feine Würfel oder hackt es fein, ebenso 1—2 hartgekochte Eier und einige Schalotten und mengt Alles gut unter einander mit einer Sauce von Del, gestoßenem Pfeffer, Essig und beliebig etwas Senf und Salz. Nach einigen Stunden wird der Salat in eine Salatschüssel gethan, die Oberfläche geebnet und verziert. Das geschieht, indem man auf derselben eine Figur herstellt, etwa einen Stern oder gerundete Blumen, wie Blätter mit einer runden Fläche in der Mitte, und die einzelnen Flächen mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, Rothebeeten, Petersilie, Äpfel, Gurken oder dergl. ausfüllt.

498. Kopf-Salat.

Nachdem der Salat gut abgewaschen ist, bricht man die Außenblätter ab, die gelben befreit man von den grünen Spitzen, die zarten Stengel spaltet man und zieht sie so auseinander, daß aus jedem Blatte 4 Stücke entstehen, darauf schneidet man die Köpfe, die nicht zu groß sein dürfen, in 4 Theile und legt sie in die Salatschüssel, doch erst kurz vor Anrichten. Dann gießt man eine Sauce über den Salat. Entweder rührt man einige hartgekochte Eidotter mit Provenceöl aus und giebt Essig, Salz, beliebig auch Zucker und Senf dazu; oder: man nimmt dicken, sauren Rahm, schlägt ihn zu Schaum oder quirlt ihn mit Zucker und giebt etwas Salz und Essig daran. Auch mit Specksauce ißt man den Kopfsalat, besonders zu Pfannkuchen. Man schneidet dazu Speck in kleine Würfel, läßt diese recht schön gelb und froß braten und bereitet nun die Sauce, indem man beliebig die Würfel darin läßt oder den Speck durch einen Durchschlag gießt und dann Mehl, Essig, Wasser, Salz und Syrup daran giebt und das Ganze einmal aufkochen läßt. Man darf die Sauce nicht zu früh über den Salat geben, da sonst die Blätter welk werden. In Ermangelung von Kopfsalat können die jungen zarten Blätter der Salatpflanzen sehr wohl genommen werden.

499. Gartenkresse als Salat.

Die zarten jungen Blätter der Kresse werden sorgfältig verlesen, abgewaschen und in eine Salatschüssel gelegt; dann giebt man eine Sauce darüber, entweder von Essig, Del und Salz, oder von Citronensaft und Zucker.

500. Fleisch-Salat.

Kalbsbraten wird in länglich schräge Stücke geschnitten und werden Aziagurken, gleichfalls klein geschnitten; einige in Milch ausgeweichte Sardellen, hart gekochte Eier, gröblich gehackt, Kapern, fein gehackte Schalotten, etwas Cayenne- und Carripfeffer, Del und Essig, durcheinander gerührt und auf eine Salatschüssel gelegt. Soll angerichtet werden, wird der Salat mit gehackten Eiern, und in schräge Stücke geschnittenen Sardellen belegt. Es kann dieser Salat Mittags nach der Suppe, auch Abends zu kalten Gerichten, oder Morgens zum Frühstück gegeben werden.

501. Oder:

Man schneidet Kalbs- oder Wildbraten in längliche Streifen, ferner ebenso gut ausgewässerte Häringe, weich gekochte Sellerie, Rothebeeten, eingemachte Gurken und Kartoffeln und giebt darüber folgende Sauce:

Harte Eidotter ebengerührt mit Provenceöl und etwas Senf, Zucker, geriebenen Zwiebeln, Salz und Essig dazu gegeben. Die Sauce muß ziemlich dick sein. Das Verhältniß der einzelnen Theile läßt sich nicht so genau bestimmen, der Geschmack muß darüber entscheiden. Von dem Fleisch wird jedenfalls die größte Portion genommen.

502. Sardellen-Salat.

Sardellen werden ausgewässert, mitten durch gerissen, die Gräten ausgenommen und in eine Salatschüssel gelegt mit Kapern, kleinen Essiggurken und kleinen Stücken von gekochten Fischen oder Kalbfleisch, dann gebe man eine Sauce darüber von hart gekochten Eidottern mit Provenceöl und Essig ausgerührt, gehackte Schalotten, Senf, gehackte Petersilie und, wenn die Sauce zu dick ist, etwas Bouillon.

503. Gurken-Salat.

Hierzu nimmt man nicht die größten grünen Gurken, schält sie stark ab, schneidet sie in sehr feine Scheiben, vermischt sie mit etwas Salz und beschwert sie mit einem nicht zu schweren Gewicht. Kurz vor dem Anrichten gießt man die Flüssigkeit ab und giebt eine Sauce von Essig, Del, Pfeffer und etwas Salz über den bereiteten Salat.

504. Perlbohnen-Salat.

Man läßt gekochte Perlbohnen abkühlen, giebt eine Sauce wie bei dem Gurken-Salat darüber und bestreut sie mit feingehackter Petersilie.

505. Sellerie-Salat.

Große Knollen Sellerie werden, nachdem sie gut gereinigt sind, in kochendem Wasser und Salz gar gekocht, wenn sie kalt geworden, in dünne Scheiben geschnitten und mit der vorhergehenden Salat-Sauce, welche man mit feingehacktem Selleriekraut beliebig vermischen kann, begossen. Will man den Salat verzieren, so kann man einige Scheiben mit Rothebeetsaft färben.

506. Kartoffel-Salat.

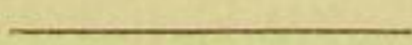
Hierzu kocht man Pellkartoffeln, zieht sie ab, läßt sie erkalten und schneidet sie in dünne Scheiben, giebt beliebig einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln, auch in Würfel geschnittenes Häringfleisch daran, begießt sie mit einer Sauce, wie beim Gurkensalat, und schüttelt gut um, läßt den Salat abkühlen und giebt ihn zu Tische. Man kann ihn auch warm serviren. Oder man giebt eine Majonese darüber.

507. Bunter Salat.

Um diesen zu bereiten, schneide man gekochte Kartoffeln und Sellerie in Würfel oder Scheiben, wie auch eingemachte Gurken und Rothebeete und gebe eine Sauce von Del, Essig, Pfeffer und Salz darüber, tüchtig umgeschüttelt.

508. Italienischer Salat.

Von drei Häringen (Milcher), die man gewaschen, abgezogen und von den Gräten gelöst hat, schneidet man das Fleisch fein, so auch einige Gurken, Aepfel, Kartoffeln und etwas gebratenes Rindfleisch oder Pöckelfleisch. Die Milch von den Häringen wird gehackt und mit etwas Senf, gehackten Zwiebeln, Salz und gestoßenem Pfeffer tüchtig eben gerührt, ganz langsam, tropfweise giebt man dann etwas Del, fortwährend rührend, hinzu, zuletzt wird etwas Essig daran gegeben, beliebig einige Kapern. Der Salat wird in dieser Sauce tüchtig umgeschüttelt und muß noch eine Stunde stehen, ehe er servirt wird.



XIV. Compots.

Vorerinnerung.

Trockenes Obst weicht man gern etwas ein, wenn es hart getrocknet ist, schon am Abend vorher mit wenig Natron, wäscht es ab und kocht es in reichlich Wasser, bis es mürbe ist, was mitunter recht lange Zeit erfordert, mindestens 1 Stunde. Frisches Kernobst wird geschält und gleich nach dem Schälen abgespült, damit es nicht unansehnlich wird. Es wird nur mit wenig Wasser zu Feuer gesetzt und, wenn das Obst gar ist, die Stücke ausgenommen und die Brühe noch etwas eingekocht. Steinobst wird abgewischt, Beeren abgewaschen.

Will man die Brühe des Obstes feimig machen, so nehme man Kartoffelmehl, Sagomehl oder Maizena, sowie Weizenmehl, aber man achte ja darauf, daß sie nicht fleisterig werde.

509. Compot von Bickbeeren.

Bickbeeren ausgelesen, abgewaschen, werden mit Zucker aufgekocht. Da die Bickbeeren wenig Säure haben, ist verhältnißmäßig nicht sehr viel Zucker erforderlich. Dann legt man Weißbrodscheiben, in Butter und Zucker gebraten, unten in die Assiette und läßt eine gute Schicht der Bickbeeren folgen, dann wieder Brodscheiben und so abwechselnd fort, bis zuletzt oben auf Bickbeeren kommen. Es ist zweckmäßig, wenn dies Compot mehrere Stunden vorher bereitet wird, damit das Brod gut durchziehen kann. Man giebt es kalt zu Tische.

510. Birnen-Compot.

Die Stengel der Birnen werden abgeputzt und halb weggeschnitten, die Birnen hübsch geschält und die Blumen ausgestochen. Dann kocht man sie, so daß sie eben mit Wasser bedeckt sind, mit Zimmt und, wenn die Birnen zu wenig Säure haben, mit etwas Rothwein mürbe und süßt sie. Nachdem die Birnen in die Assiette gelegt worden, kocht man die Flüssigkeit noch etwas ein und giebt sie, wenn es nöthig, durch ein Sieb darüber. Um die Birnen röthlich zu bekommen, muß man sie recht lange kochen lassen, mindestens eine Stunde, doch können sie auch ein wenig durch Frucht-

saft gefärbt werden. Um sie zu Klößen zu essen, werden sie in reichliches Wasser gekocht und die Brühe mit Kartoffelmehl oder Sagomehl feimig gemacht.

511. Compot von unreifen Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden verlesen, Stiele und Blume abgepflückt, man setzt sie mit kaltem Wasser bedeckt auf's Feuer, bringt sie langsam fast zum Kochen, giebt sie dann auf ein Sieb und kocht sie mit wenig Wasser, wenn nöthig, etwas Weißwein, Citronenschale, Zimmt und Zucker mürbe, doch dürfen sie nicht zerplazen. Nachdem die Stachelbeeren in die Assiette gelegt, kann die Brühe noch etwas einkochen und wird dann über die Stachelbeeren gegeben. Man kann die Stachelbeeren auch in kochendes Zuckerwasser geben, mürbe kochen und die Brühe mit sehr wenig Kartoffelmehl binden.

Einfacher kocht man sie nur in reichlich Wasser mürbe, giebt beliebig Zimmt und Citronenschale daran, süßt mit Zucker oder Syrup und macht sie feimig mit Weizenmehl oder Kartoffelmehl.

512. Compot von Rhabarber.

Von den Blattadern und dicken Stengeln zieht man die Haut ab, schneidet sie in kleine längliche Stücke und läßt sie in Weißwein und Wasser mit Citronenschale, Zimmt und Zucker mürbe kochen, nimmt sie dann heraus, kocht die Brühe ein und giebt sie über die in eine Assiette gelegten Stücke. Man kann sie auch mit Kartoffelmehl ein wenig feimig machen.

513. Compot von Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden mit genügend Zucker gekocht, bis sie weich werden, dann mit dem Schaumlöffel ausgenommen; der Saft wird eingekocht und darüber gegeben. Oder man brate Brodscheiben, wie bei den Bickbeeren, und gebe die Johannisbeeren mit Saft darüber.

514. Pflaumenmus.

Die Pflaumen (Zwetschen) werden gut abgewischt, ausgesteint und gehackt, welches am besten in einem Troge geschieht, doch kann man auch eine Hackmaschine dabei anwenden; dann werden sie in einem Kessel auf's Feuer gesetzt und beständig gut mit einem langen Löffel gerührt. Sie

müssen ohne Unterbrechung 12 Stunden kochen. Nimmt man das Pflaumenmus von dem Feuer, darf es ja nicht in dem Kessel stehen bleiben, muß vielmehr sofort in steinerne Krufen zum Aufbewahren gegeben werden. Es ist zweckmäßig, sie mit Pech zuzuschmelzen, doch kann vorher ein Stück in Rum getauchtes Papier untergelegt werden.

Dies Pflaumenmus ist ein beliebtes Surrogat für Butter, kann aber auch für den Mittag verwandt werden.

515. Compot von dicker Milch.

Man nimmt abgetröpfelte, weiche, dicke Milch, rührt sie durch ein feines Sieb und giebt etwas süßen Rahm und Zucker dazu. In eine Assiette gegeben, bestreut man die Oberfläche mit Zucker und feinem Zimmt.

516. Kirschen-Compot.

Die Kirschen werden ausgesteint, die Steine gestoßen und etwas mit Wasser gekocht, dann gieße man die Flüssigkeit durch ein Sieb und setzt sie mit Zucker und Kirschfleisch, beliebig Kaneel und Citronenschale zu Feuer. Dies Compot muß sich in einer Viertelstunde feimig kochen, widrigenfalls giebt man ein wenig Kartoffelmehl daran.

Will man die Kirschen nicht aussteinen, so pflückt man sie von den Stengeln und giebt etwas Wein und Wasser darauf; sind die Kirschen sauer, so benutzt man allein Wasser. Sonst verfährt man wie oben. Natürlich ist sehr wenig Flüssigkeit erforderlich, und man darf nur sehr wenig Kartoffelmehl anwenden.

517. Zwetschen-Compot

wird gleich dem vorigen zubereitet; nur muß man die Zwetschen abwischen und einige Male durchstechen oder abziehen. Man kann auch ein wenig Rum daran geben.

518. Aepfel-Compot.

Große Aepfel schält man, schneidet sie in Hälften und sticht das Kernhaus aus. Schale und Kernhaus kocht man in Wasser tüchtig durch, gießt es durch ein Sieb und giebt, nachdem es wieder zu Feuer gesetzt ist, beliebig etwas Citronenschale und Saft, Kaneel, Weißwein, Zucker und einige Corinthen daran und läßt dann vorsichtig nach und nach die Stücke Aepfel mürbe kochen, nur dürfen sie nicht entzwei

gehen, werden daher, so wie sie mürbe sind, nach und nach ausgenommen und vorsichtig in eine Assiette gelegt. Zuletzt gießt man den tüchtig eingekochten Saft darüber.

Wer es einfacher haben will, der kann das Kernhauskochen unterlassen und die Äpfel einfach in wenig Wasser 2c. kochen.

Statt des Weißweines kann man auch Johannisbeersaft oder überhaupt Fruchtsaft nehmen. Bei kleinen Äpfeln steche man das Kernhaus aus den ganzen Äpfeln und koche diese wie oben.

519. Äpfelmus.

Die geschälten Äpfel werden in Stücke geschnitten und, mit weißem Zucker eben mit Wasser bedeckt, zu Feuer gesetzt und rasch, damit sie schnell weich werden und weiß bleiben, gekocht. Weich geworden, giebt man sie durch ein sauberes Sieb. Nachdem das Äpfelmus in eine Assiette gegeben ist, kann etwas gestoßener Kaneel darüber gestreut werden. Einige Quitten, unter die Äpfel gegeben, machen den Geschmack noch angenehmer. Will man das Äpfelmus zu Klößen oder Wurst einfacher bereiten, so kann man statt mit weißem Zucker auch mit Puderzucker oder Syrup süßen, auch etwas Kartoffel- oder Weizenmehl daran rühren. Man ißt es dann warm.

520. Quitten-Compot.

Gelbe mürbe Quitten schält man, theilt sie in Achtel und schneidet Kernhaus und alles Steinige heraus. Zu unterst in den Kochtopf legt man die Schale und Kernhaus der Quitten und diese oben auf, bedeckt sie mit kaltem Wasser und läßt sie so zugedeckt eine Stunde kochen; dann nimmt man die Quitten heraus und legt sie auf ein Sieb, die Schale aber quetscht man und giebt das Wasser durch ein Sieb, etwas Wein, Citronensaft und Zucker dazu und setzt es dann wieder zu Feuer bis zum Klarkochen. Dann kommen die Quitten hinein, welche kochen müssen, bis sie weich sind.

521. Compot von getrocknetem Obst.

Pflaumen, Zwetschen oder Äpfel 2c. werden eingeweicht, nachdem sie gewaschen sind, mit weichem kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, so daß sie reichlich bedeckt sind, und Kaneel und Citronenschalen und Zucker hinzugethan. Dann läßt

man sie 1 Stunde unter häufigem Umschwenken bei fest verschlossenem Deckel mürbe kochen, giebt beliebig etwas Wein daran und legt sie zierlich auf eine Assiette, indem man die Sauce darüber giebt.

Soll dies Objt zu Klößen gegessen werden, so giebt man mehr Wasser darauf und etwas Mehl oder Kartoffelmehl daran, kann dann auch mit Syrup süßen und ist es warm.

522. Marmeladen

von Früchten kocht man, indem man sie, z. B. Aepfel, eben mit Wasser bedeckt, mürbe kocht, durch ein Sieb streicht, dann auf 2 Pfund Aepfel 1 Pfund Zucker nimmt und dann kaum 1 Liter Aepfelwasser (s. Compot) mit dem Zucker kocht und schäumt, dann das Mus hineingiebt und es bis zum Loslassen auf dem Feuer eben rührt. Dann ist die Marmelade fertig.

Bei saftreicheren Früchten braucht man kein Wasser zu nehmen.

XV. Milchspeisen und verschiedene Arten von Grüze.

Vor Erinnerung.

Alle Grüzarten werden eingethan, wenn die dafür bestimmte Flüssigkeit kocht, dann gerührt bis zum Aufkochen; ferner auf gelindem Feuer sorgfältig im Kochen erhalten, damit sie nicht anbrennen. Während des Kochens darf man nichts Kaltes hinzuthun; ist Verdünnung nöthig, so muß sie kochend sein. Salz darf erst daran gegeben werden, wenn die Grüze fertig ist, auch muß man sie nicht zu viel rühren.

523. Rothe Grüze.

Zu dieser Grüze nimmt man den Saft von Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen oder von diesen Früchten zusammen, vermischt ihn mit Wasser und Zucker, je nachdem man die Grüze mehr oder minder stark haben will. Hierin kocht man Reismehl, Sago oder Amidam und zwar nach

dem Verhältniß, daß 2 Liter Flüssigkeit 270 gr. Reismehl, 110 gr. Amidam oder 270 gr. Sago erfordert. Zu sehr starker Grüze ist das Verhältniß so, daß auf 1 Liter Saft, 1 Liter Wasser, 270 gr. Sago und 140 gr. Zucker genommen werden; oder zu 100 gr. Amidam und 140 gr. Zucker 1 Liter Saft und der Amidam nur in Wasser ausgerührt; oder man nehme Maizena. Das Verhältniß ist 190 gr. zu 2 Liter Flüssigkeit. Sagomehl ist auch für diesen Zweck beliebt, auf 1 Liter Flüssigkeit 70—80 gr. Sagomehl.

Auch von anderen Früchten kann in ähnlicher Weise Grüze gekocht werden, z. B. Brombeeren, Bickbeeren, doch geben erstere allein zu wenig Säure. Wohlschmeckend ist auch eine solche Grüze von unreifen Stachelbeeren oder Äpfeln, indem man diese in Wasser gar kocht und durch ein Sieb gießt, dann aber in die Flüssigkeit, wie auch zur Bickbeerengrüze, etwas Citronenschale und Kaneel zum Durchkochen thut.

Ähnlich kocht man Grüze von ungeschälten Äpfeln, doch giebt man sie lieber nur durch einen Durchschlag.

Ist die Grüze gar, so thut man sie in eine angefeuchtete oder mit feinem Del bestrichene Form oder Assiette zum Kaltwerden und, wenn angerichtet werden soll, kippt man sie auf eine Schüssel um.

Reismehl, dick in Milch gekocht und kalt gegessen, ist auch sehr angenehm. Das Verhältniß ist so, daß auf reichlich 2 Liter Milch 270 gr. Reismehl genommen und weich gekocht wird. Hinzuthun kann man nach Belieben: Corinthen, gestoßene Mandeln, Vanille, Kaneel, Citronenschale, Zucker und Salz. Ebenso wie rothe Grüze wird diese Grüze in eine beliebige Form gethan und wenn angerichtet wird, umgekippt.

Man ist Milch-, Wein- oder Bier-Kalteschale, auch warme oder kalte Bickbeeren- oder Kirschensuppe dazu.

524. Reismehl-Grüze

Ist man auch warm und rechnet dann auf 230—240 gr. Reismehl 2 Liter Milch.

525. Reis-Grüze.

Bei dieser Grüze ist dasselbe Verhältniß wie bei der vorigen zu beobachten. Wichtig ist, daß der Reis gehörig abgewaschen wird, dann muß er zugedeckt kochen. Derselbe bedarf un-

gefähr 1 Stunde zum Würbewerden und darf nicht viel gerührt werden, damit die Reiskörner ganz bleiben. Auf Kohlen oder auf der Platte brennt diese Grütze nicht so leicht an. — Man ißt Milch, gesüßtes Bier oder Wein-Kalteschale dazu.

In Wasser kocht man Reis, indem man auf 2 Liter Wasser 250 gr. Reis rechnet. Dieser muß ebenfalls eine Stunde, wenig gerührt, kochen. Man kann nach einer halben Stunde einige Rosinen daran geben, oder man kocht die Rosinen für sich weich und giebt sie dann an den Reis. Beliebiger giebt man etwas Butter dazu. Zu Bouillon gegessen, wird der Reis entweder kalt angerichtet und umgeküpft, oder warm aufgegeben, und nach Belieben mit etwas gehackter Petersilie oder gestoßener Muskatblüthe bestreut, doch kann Beides fehlen.

526. Reis mit Obst.

Ein Gericht, das in manchen Häusern sehr gern zur Nachspeise gegessen wird, ist Reisgrütze in Milch gekocht nach der vorigen Nr. und mit Obst angerichtet. Man bereitet beispielsweise Apfelmus und giebt beim Anrichten zuerst eine Lage Reis in die Schüssel, dann Apfelmus, dann wieder Reis und so fort, obenauf Reis, den man mit Zimmt und Zucker zu bestreuen pflegt.

Man kann aber auch Reis allein anrichten und nebenbei Apfelmus geben, oder die Äpfel werden in kleine Scheiben geschnitten und die letzte halbe Stunde mit dem Reis gekocht; dann wird beides zusammen gesüßt. Kirschen- oder Zwetschen-Compot giebt man auch statt des Apfelmus bei dem Reis.

527. Gersten-Wasser-Grütze.

In 2 Liter kochendes Wasser thut man 450 gr. Gerstengrütze. Diese muß wenigstens 2 Stunden auf Kohlen, wenig gerührt, kochen, um gut mürbe zu werden. Salz darf nicht vergessen werden, doch ist auch etwas Butter und beliebig Corinthen, die kurze Zeit mit kochen müssen, zum Wohlgeschmack erforderlich.

528. Buchweizen-Grütze.

Diese wird in süßer Milch, Buttermilch oder Wasser gekocht, und zwar ist das Verhältniß so, daß 2 Liter Flüssig-

keit 450 gr. Grütze erfordert, — doch nimmt man zu Wassergrütze etwas mehr Grütze, als zu den anderen.

Zu in süßer Milch gekochter Grütze ist man auch gesüßtes Bier, sonst Milch, wie zu den anderen Grützen.

529. Aepfel-Grütze.

Aepfel werden zubereitet und in Wasser gar gekocht. Dann thut man so viel Reismehl, Sago oder Gries hinein, bis die Grütze genügend dick ist. Mit Zucker gesüßt, wird sie warm mit Milch gegessen. Ebenso kocht man auch eine Grütze von unreifen Stachelbeeren. Doch können die Aepfel, auch ungeschält in Stücke geschnitten, gekocht und durch ein Sieb gerührt werden. Kleine Aepfel lassen sich auf diese Weise gut benutzen.

530. Dicke Milch.

Obgleich diese nicht zu den Grützarten gehört, mag sie doch hier einen Platz haben; man ist sie ja auch statt der Grützen.

Abgerahmte Milch oder etwas frische zu derselben gegossen, welches jedoch nicht nothwendig ist, wird in einem glasirten Gefäße an einen mäßig warmen Platz gesetzt, doch darf das Geschirr nicht heiß werden, da dann die Milch gerinnen würde. Es ist gut, gleich etwas saure Milch hinzu zu thun, damit sie schnell säuerlich wird. Das Gefäß darf nicht gerührt und die Milch nicht geschüttelt werden, sondern muß still stehen, bis sie dick ist, 12—24 Stunden. Dann legt man die Milch, in großen Scheiben vermittelt einer großen Rahmkelle abgestochen, in ein feines Sieb und setzt dieses über ein Gefäß, damit die Molken ablaufen können, welches in 4—5 Stunden geschehen kann. Ist so die Milch zum Anrichten bereit, kehrt man sie entweder auf eine große Schüssel um, oder legt sie, in Scheiben abgestochen, auf dieselbe. Bei größeren Portionen bedient man sich eines dafür eingerichteten Korbes, oder man legt ein feines Tuch auf ein Sturzfaß (steinernes Gefäß mit Löchern).

Geriebenes Schwarzbrod und Zucker werden zum Bestreuen dazu gegeben und Milch oder Rahm dazu gegessen.

531. Sekmilch

macht man, indem man süße Milch, wie oben gesäuert, in tiefe Teller hinsetzt (etwa den Morgen vorher, wenn sie am

anderen Mittage gegessen werden soll), und diese, so in den Tellern dick geworden, zu Tisch giebt. Man ißt sie ohne Milch mit geriebenem Schwarzbrod und Zucker.

Man zieht aber auch oft vor, eine ganze Schüssel dick werden zu lassen und zu Tische zu geben, um dann vorzulegen.

532. Kummelkäse.

Die „dicke Milch“ verwendet man auch zu dem sogenannten Kummelkäse, indem man sie recht hart abtröpfeln läßt, darnach in ein sauberes Tuch schlägt und mehrere Tage zwischen zwei Brettern, mit einem Stein beschwert, preßt. Dann pflückt man sie klein, damit sie weich wird, und rührt sie mit etwas Rahm und Butter eben, giebt Salz und Kummel dazu und formt kleine länglich runde Käse daraus, die in Zugluft oder überhaupt in freier Luft, nur nicht an der Sonne, getrocknet werden.

XVI. Eierspeisen.

533. Eier weich zu kochen.

Die gut gewaschenen Eier legt man in kaltes Wasser, setzt sie zu Feuer und sobald das Wasser eben kocht, sind die Eier fertig; oder man thut die Eier in kochendes Wasser und läßt sie drei Minuten tüchtig kochen. Halb weich erfordern sie 4 $\frac{1}{2}$ Minute.

Hart kochen sie in 10 Minuten, wenn man sie in kochendes Wasser legt. Ein Eiernetz ist zweckmäßig zu gebrauchen, damit sie zu gleicher Zeit ausgenommen werden.

534. Verlorene Eier

werden in einer flachen Casserole gemacht, indem man so wenig Wasser und Essig hinein thut, daß die Eier nicht bedeckt sind. Wenn nun Essig und Wasser kochen, schlägt man vorsichtig, damit die Dotter ganz bleiben, nach und nach, so daß immer ein Ei steht, ehe ein zweites folgt, frische Eier hinein. Wenn die Eier stehen, nimmt man sie mit einem

Rahmlöffel oder einer Schaumfelle aus und legt sie auf eine Schüssel, sondert jedes einzelne Ei ab und legt es entweder auf den Rahmlöffel oder die flache Hand, taucht es in kaltes Wasser, um alles Lose abzuspielen und pußt es dann mit einem Messer ab.

535. Eier in Senffauce.

Mehr oder minder hart gekochte Eier legt man in kaltes Wasser, löst die Schale vorsichtig ab und schneidet die Eier der Länge nach halb durch, arrangirt sie auf einer Schüssel und giebt eine Senffauce (s. d. A.) darüber.

536. Spiegeleier

lassen sich in einer Aepfelfuchenspfanne oder flachen steinernen Pfanne, auch einer gewöhnlichen Pfannfuchenspfanne machen, indem man etwas Butter und Salz hinein thut, die Eier darauf giebt, bis das Weiße erstarrt ist, dann aber sie mit einem flachen Löffel ausnimmt und abpußt.

537. Rührei.

Eine beliebige Anzahl Eier werden kleingeschlagen mit Milch oder Wasser, auf jedes Ei einen Löffel voll, und auf jedes Ei 4—8 gr. Butter. Während nun die Butter in einer Casserole oder irdenen Pfanne auf dem Feuer zergeht, werden Eier und Flüssigkeit gut durchgequirlt und über die Butter gegossen. Nun läßt man es auf gelindem Feuer stehen, bis es unten anfängt zu erstarren; dann zieht man mit einem Löffel das Erstarrte in Flocken, doch darf es nicht hart werden, sondern muß, sobald es eben erstarrt ist, auf eine warme Schüssel gegeben und, wenn Alles fertig, gleich zu Tische gebracht werden. Man kann auch Scheiben von gebratenem Speck, Schinken oder Mettwurst beim Anrichten hineinlegen. Auch kann man statt der Butter Speck nehmen, weich gebraten, es verliert aber an Ansehen.

538. Eierkäse.

12 ganze Eier werden mit 1 Liter guter Milch tüchtig geschlagen, ein wenig geriebene Citronenschale, Rosenwasser beliebig und etwas Zucker daran gethan, dann in eine Pf-

siette gegossen und in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen gebacken, oder man setzt die Form in kochendes Wasser und unterhält die Hitze desselben, doch so, daß das Wasser nur bis zum Kochen kommt, aber sich nicht stark bewegt. Aufgestellte Corinthen, Zimmt und Zucker können beim Anrühren zwischen gestreut werden.

XVII. Klöße und andere Mehlspeisen.

A. Klöße.

Vorerinnerung.

Am zierlichsten werden die Klöße, wenn man sie mittelst zweier, nicht zu tiefer Löffel einsetzt, so daß sie eine dreieckige Form bekommen; schneller geht es mit einem Löffel. Bei einigen Klößen, namentlich Buchweizen- oder Kartoffelklößen, ist es auch ganz zweckmäßig, sie zu rollen, daß sie eine runde Form bekommen.

Hauptbedingung bei dem Kochen der Klöße ist, daß sie, nachdem man sie in eine nach Verhältniß nicht zu kleine Quantität Flüssigkeit gethan hat, schnell wieder, aber sehr unbedeutend, kochend werden, — während des Kochens aber nicht zugedeckt sein dürfen. Für den Fall, daß man sie in Wasser setzt, thut man gut, etwas Salz in dasselbe zu werfen, da es das Abkochen hindert. Kommen diese Klöße nach oben, so müssen sie gerüttelt werden und dann noch einige Minuten kochen, je nach der Größe. Wer nicht sicher ist, ob die Klöße halten werden, setze einen Klob zur Probe ein. Die Klöße müssen locker, aber nicht weich sein; dies verhindert man durch Zusatz von Ei, Mehl oder geriebenem Weißbrod.

539. Ordinaire Mehlklöße.

Zu 1½ Pfund Weizenmehl wird 100—125 gr. kochende Butter oder geeignetes Fett und so viel sprudelnd kochendes Wasser gegossen, daß das Mehl geseuchtet wird. Es ist wichtig, mit dem Klobmesser wenig zu rühren, da die Masse sonst zähe wird. Salz darf nicht vergessen werden. Die

Klöße müssen nicht lange vor dem Einsetzen angerührt, auch gleich, wenn sie gar sind, aufgegeben werden. Von Buchweizenmehl werden die Klöße ebenso gemacht; man kann auch halb Buchweizen-, halb Weizenmehl nehmen. Diese Masse giebt 30 Klöße. Um recht lockere Klöße zu erhalten, nehme man halb Mehl, halb geriebene Kartoffeln, also auf 1 Pfund Mehl 1 Pfund Kartoffeln.

540. Oder:

Man nehme $\frac{1}{2}$ Pfund Wasser, 340 gr. Mehl, 100 gr. Butter, wie oben angerührt, werden sehr gute Klöße.

541. Grünkloße.

85 gr. sehr feine Buchweizengrüze wird in Milch oder Wasser ziemlich dick gekocht und warm in eine Schüssel gethan; dann giebt man 50—70 gr. Butter in die Grüze. Nach gehöriger Abkühlung giebt man 2 ganze Eier, 200 gr. Mehl und etwas Salz, wenig rührend, daran. Von Gries macht man diese Klöße ebenso. Etwas mehr Butter würde sie natürlich noch schmackhafter machen. Diese Masse giebt ebenfalls 30 Klöße. Die Butter kann aber auch ganz fehlen.

542. Reismehlkloße.

Es werden 150 gr. Reismehl in $\frac{1}{2}$ Liter Milch nicht zu weich gekocht und beliebig etwas Butter daran gegeben. Nach dem Erkalten der Masse giebt man 2 Eier und ungefähr 100 gr. Mehl dazu. Um Eier zu sparen, kann auch etwas Kartoffelmehl genommen werden, statt eines Eies ein kleiner Löffel voll.

543. Gestkloße von Buchweizenmehl.

425 gr. Mehl wird angerührt mit 25 gr. Gest, etwas Salz, warmer Milch oder dünner Buchweizengrüze. Die Masse muß steif sein und 2 Stunden an einem warmen Orte aufgehen. Bei dem Einsetzen wird die Masse nicht gerührt, auch ist wohl zu bedenken, daß die Klöße noch im Wasser aufgehen, daher der Raum für sie gehörig groß sein muß; auch müssen sie gleich zu Tische, sobald sie gar sind.

544. Gestkloße von Weizenmehl.

Es wird ein Gestteig gemacht aus 20 gr. Gest, 1 Löffel voll kalter Milch, etwas Zucker, 3 Löffel voll warmer Milch

und 2 Löffel voll Mehl. Den Teig läßt man eine Stunde aufgehen. Währenddeß hat man einen Mehlteig gemacht von 1 Pfd. Mehl, 50 gr. geschmolzener Butter, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Tasse Milch. Mit diesem Mehlteig verarbeitet man nun den aufgegangenen Gestteig leicht mit der Hand, rollt ihn in Rollen, bricht kleine Stücke ab und formt Klöße daraus, läßt sie noch etwas aufgehen und kocht sie in einem flachen Geschirr nebeneinander in gesalzenem Wasser. 5 Minuten eine Seite, sodann umgewendet 5 Minuten die andere. Man versuche, ob sie gar sind, dann gleich zu Tisch. Beim Anrichten müssen die Klöße nebeneinander gelegt werden, nicht aufeinander.

545. Kartoffelklöße von Buchweizenmehl.

Zu einem gehäuften tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln thut man ungefähr eine Obertasse voll gebratenen Speck (nach Belieben mit oder ohne Krumen), Butter oder Fett, 1—2 ganze Eier, etwas Milch, Salz und zuletzt nach der Portion Kartoffeln, 2 Theile Kartoffeln und 1 Theil Mehl. Eier können fehlen. Die Masse muß so fest sein, daß die Bearbeitung mit dem Kloßmesser geschehen kann.

546. Kartoffelklöße von Weizenmehl.

Zu 510 gr. geriebener Kartoffeln thue man zwei ganze Eier, etwas gute Milch, Salz und ungefähr 85 gr. Mehl. Die Masse muß wenig gerührt werden, aber ziemlich steif sein und giebt 30 Klöße.

547. Eine bessere Sorte.

1 Pfund geriebene Kartoffeln werden angefeuchtet mit 85 gr. geschmolzener Butter, 3 ganzen Eiern und ein wenig Rahm; dann werden 125 gr. Mehl und etwas Salz (wenig rührend) hinzugethan. Die Klöße werden noch leichter, wenn man statt 3 Eiern 5 nimmt und nur einen Löffel voll Mehl und das Weiße zu Schaum schlägt.

548. Kartoffelklöße mit Brod.

225 gr. geriebenes Weißbrod und 1 Pfd. 125 gr. geriebene Kartoffeln werden mit 100 gr. Butter, 3 Eidotter und ein wenig Milch angefeuchtet, dann etwas Salz (wenig rührend) hinzugethan. Die Masse muß ziemlich steif sein. Der Eierschaum folgt zuletzt.

549. Kartoffelfricandellen.

2 Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln werden mit 6 ganzen Eiern und etwas Salz angerührt, zu Fricandellen geformt und in reichlich Fett gebacken.

550. Einfache Brodklöße.

1 Pfund geriebenes Weißbrod wird in kaum 1 Liter Milch abgerührt und nach dem Abkühlen 2 ganze Eier und etwas Salz hinzugethan. Wenn die Masse fest abgerührt, so ist nicht nöthig, Mehl hinzu zu geben —, will man sie aber verlängern, so rühre man das Brod etwas weicher ab und gebe mit den Eiern noch 2—3 Löffel voll Mehl daran.

551. Brodklöße von geriebenem Brod.

400 gr. geriebenes Weißbrod werden mit 125 gr. Butter (oder etwas weniger), 3—4 Eidottern, Salz, etwas Milch oder Rahm angerührt. Das Ganze muß eine Weile gut gerührt werden, damit die Masse recht schön eben wird und Weißbrod gehörig ausquillt. Zuletzt giebt man den Schaum von dem zurückgelassenen Eiweiß hinzu, doch kann das Eiweiß auch gleich mit den Dottern in den Teig gegeben werden, ohne daß man es schlägt. — Man kann auch das Weißbrod schälen, in Milch oder Wasser einweichen, hart ausdrücken, in der Butter abbacken und, nachdem es abgekühlt, die Eier und einen kleinen Löffel voll Mehl hinzuthun.

552. Abgerührte Brodklöße.

Kaum $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 100 gr. Butter kocht man auf und giebt 200 gr. geriebenes Weißbrod oder gestoßenen Zwieback hinein und rührt es so lange, bis es losläßt. Nachdem diese Masse gehörig abgekühlt ist, rührt man 3—4 Eier Salz und nach Belieben etwas Muskatblüthe hinzu; man kann das Eiweiß auch zu Schaum schlagen und zuletzt daran geben, wodurch die Klöße loser werden.

553. Abgerührte Mehlklöße (Fipsklöße.)

Kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird gekocht, 175 gr. Mehl darin abgerührt, bis es losläßt; dann läßt man diese Masse abkühlen und thut 2—3 ganze Eier und etwas Salz hinzu. Etwas kalte Butter während des Abkühlens und Umrührens daran gegeben, macht die Klöße höher und loser. Diese

Portion giebt 28 Klöße. Ist der Teig zu dünn, um sich zu Klößen formen zu lassen, gebe man noch etwas Mehl daran.

Nimmt man statt kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch fast $\frac{3}{4}$ Liter und thut dann mit den Eiern noch etwa 100 gr. Mehl, so daß der Teig genügend steif wird, hinzu, so wird die Masse wohl einfacher, aber doch ganz gut und wohlschmeckend.

554. Eine bessere Sorte.

Kaum $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 70 gr. Butter werden gekocht und 130 gr. Mehl hineingerührt, bis es losläßt. Wenn die Masse kalt ist, giebt man 2—3 ganze Eier daran. Diese Portion giebt 20 Klöße.

555. Kalte abgerührte Mehlklöße.

125 gr. Butter werden zu Schaum gerührt und 4 ganze Eier, Salz, eine Obertasse voll Milch oder 250 gr. Rahm und 250 gr. Mehl hinzugethan. Diese Masse giebt 32 Klöße.

556. Schwemmklöße.

So viel Wasser und Butter wie 4 Eier wiegen, koche man auf, rühre ebenfalls so viel Mehl, wie 4 Eier wiegen, darin ab, lasse die Masse abkühlen und thue darnach 4 ganze Eier hinzu. Diese Masse giebt 36 Klöße.

557. Eine andere Art.

300 gr. Wasser werden mit 100 gr. Butter aufgekocht und 300 gr. Mehl hineingerührt. Wenn der Teig losläßt, muß er abkühlen, und man giebt dann noch 6 ganze Eier und etwas Salz daran. Kann aber auch das Weiße zu Schaum schlagen.

558. Klöße von Kartoffelmehl.

$1\frac{1}{2}$ Obertassen voll Milch und 50 gr. Butter werden aufgekocht und 70 gr. Kartoffelmehl hineingerührt, bis es losläßt. Ist diese Masse abgekühlt, so thue man noch Salz, einen guten Löffel voll Weizenmehl und 2 ganze Eier daran.

559. Klöße von Kartoffelmehl ohne Eier.

1 Pfund geriebene Kartoffeln werden mit 70 gr. Butter, Salz, kaum $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 130 gr. Kartoffelmehl nicht zu weich angerührt. Diese Klöße müssen langsam kochen.

560. Abgerührte Kartoffelklöße.

Es werden 12 Semmeln eingeweicht, ausgedrückt und in Butter oder Fett abgebacken. Wenn das Brod abgekühlt ist, rührt man 8 Eidotter dazu, ferner einen tiefen Teller voll geriebener Kartoffeln, wenig rührend, beigegeben, mit etwas Milch und 3—4 Löffel voll Mehl, daß der Teig sich rollen läßt. Zuletzt folgt Eischaum und Salz. Die Klöße werden in Salzwasser gekocht. Es ist zweckmäßig, vorher einen Probefloß zu kochen.

561. Gebackene Klöße.

Man nehme ein Stück Butter von der Größe eines Ei, 2 Eidotter, 4 Löffel voll Mehl, 2 Löffel voll Milch und ein wenig Salz und rühre es zu einem Teig. Zuletzt gebe man den Eischaum daran und backe den Teig in einer ausgestrichenen Schüssel oder Form. Abgekühlt, schneide man ihn in Würfel und lege diese, anstatt Klöße, in die Bouillon.

562. Kartoffelrouladen.

Ein gehäufter, tiefer Teller voll geriebener Kartoffeln, 4 Eier, 4 Löffel voll Rahm oder Milch, 70—80 gr. geschmolzene Butter und etwas Salz werden dazu genommen. Die Kartoffeln thue man in eine geräumige Schüssel, mache in der Mitte ein Loch und thue die genannten Zuthaten hinein, etwas Mehl nach und nach einstreugend, während der Teig verarbeitet wird, bis er sich ziehen läßt und beim Durchschneiden keine Löcher zeigt. Dann rollt man denselben fingerdick und schneidet diese Rollen in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers, kocht sie 8 Minuten in kochendem Wasser, legt sie auf einen Durchschlag, kehrt sie in gestoßenem Zwieback um und brät sie von allen Seiten in Butter oder in Fett.

563. Zwiebackklöße.

10 große Zwieback werden gestoßen und mit 2 Eiern, einem Löffel voll Mehl und etwas Butter und guter Milch angerührt.

564. Einfache Fleischklöße.

125 gr. geriebenes Weißbrod wird mit Milch angefeuchtet und 1 Ei, Salz, Muskatblüthe, gehackte Zwiebeln oder

Schalotten (nach Belieben) dazu gethan. Zuletzt giebt man $\frac{1}{2}$ Pfund mit Fett durchhacktes Rind- oder Kalbfleisch daran. Eüchtig Röhren ist eine Hauptsache.

565. Eine bessere Sorte.

225 gr. geriebenes Weißbrod wird mit etwas Gewürz, Salz und kaum $\frac{1}{3}$ Liter dicken Rahm angefeuchtet, dann 1 Pfund gehacktes Rindfleisch unter langem Röhren daran gegeben.

Oder man nehme statt des Rahms Milch, 70—140 gr. Butter und 1—2 Eier.

566. Fleischscheiben.

Man macht einen großen Fleischkloß von 1 Pfund Rinds- oder Kalbshack, 1 Ei und 70 gr. gestoßenem Zwieback, wenig mit Rahm angefeuchtet. Salz, Gewürz nach Belieben. Kocht ihn 1 Stunde, schneidet den Kloß darnach in Scheiben und legt diese beim Anrichten in die Fleischsuppe.

567. Englische Fleischklöße.

1 Pfund gehacktes Rindfleisch, ein tiefer Teller voll geriebene Kartoffeln, 125 gr. Butter, 3 ganze Eier, etwas Salz, Muskatblüthe und Nelken beliebig, werden mit Wasser oder Bouillon zu einer mäßig steifen Masse gerührt.

568. Fleischklöße von gekochtem Fleisch.

Besonders leicht und daher für Kranke sehr geeignet, am leichtesten von gekochtem oder gebratenem Kalbfleisch, doch auch von Rindfleisch sind diese Klöße.

Das Fleisch muß sehr fein gehackt werden, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch, 125 gr. eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod, 30—70 gr. Butter und backt diese Theile mit ein wenig Bouillon oder Wasser recht fest mit einander ab, bis der Teig losläßt. Salz, beliebig Gewürz und gehackte Schalotten giebt man noch hinzu; abgekühlt, folgen noch 2 Eier.

569. Fischklöße.

Es werden 100 gr. Weißbrod eingeweicht, hart ausgedrückt und eben gerührt, dann 2 Löffel voll Rahm oder guter Milch und 3 Eidotter dazu gerührt, ferner 60—70 gr. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund rohes gehacktes Fischfleisch; etwas Salz und Muskatblüthe, zuletzt folgt der Eierschaum.

570. Eierscheiben

in Bouillon zu legen, macht man wie folgt: Man schlägt 14 Eier in 1 Liter gute Milch oder Rahm klein, giebt etwas Salz daran und thut die Masse in eine Assiette, welche zum Backen in eine Tortenpfanne oder in einen Backofen gesetzt wird oder in kochendes Wasser. — Kalt geworden, schneidet man den so bereiteten Käse in Finger dicke Scheiben und legt diese bei dem Anrichten in die Bouillon, wenn man nicht vorzieht, ihn ganz auf eine Schüssel gelegt, bei der Bouillon zu geben.

571. Crotons.

Gutes Weißbrod wird in $\frac{1}{2}$ fingerbreit dicke Scheiben und dieses wieder in möglichst gleichmäßige dreieckige Stücke geschnitten und neben einander auf eine große Schüssel gelegt. Dann quirlt oder schlägt man 1—2 Eidottern und 2 ganze Eier, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, Salz dazu und gießt solches über die Stücke Weißbrod. Sollten sie nicht ganz bedeckt sein, so kehrt man die Stücke um und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde weichen. Dann in gestoßenem Zwieback umgekehrt, bratet man sie auf beiden Seiten in Butter in einer Pfanne.

572. Gebratenes Brod.

In Würfel geschnittenes Weißbrod wird in hellbrauner Butter gebraten und fortwährend mit einem Messer umgekehrt, bis es froß ist. Will man die Würfel zur Obstsuppe geben, so kann man sie mit etwas Zucker bestreuen.

573. Geröstetes Brod.

$\frac{1}{2}$ Finger dicke Scheiben geschnittenes Weißbrod röstet man am besten, indem man sie auf einen Rost über Holzkohlen legt.

574. Nudeln.

Zwei ganze Eier und ein Eigelb werden mit einem Löffel voll Rahm oder Milch klein geschlagen und dann so viel Mehl mit etwas Salz hineingeknetet, daß der Teig sich gut bearbeiten läßt. Möglichst dünn ausgerollt, schneidet man ihn dann in zwei Finger breite Streifen und läßt diese bis zum anderen Tage zum Trocknen liegen, dann legt man 4—5 Streifen auf einander und schneidet sie möglichst fein zum Verbrauch.

Die Nudeln sind sowohl für Bouillon, wie Milchsuppen zu verwenden.

575. Brodberg.

Ein tiefer Teller voll geriebenes Schwarzbrod, welches ja nicht frisch sein darf, wird in Butter und Zucker abgebacken, muß aber etwa $\frac{1}{4}$ Stunde backen, um nicht zu weich zu sein, dann fügt man noch aufgekrellte (einmal aufgekochte) Corinthen hinzu und giebt die Masse warm in angefeuchtete Obertassen. Ist sie erkaltet, so werden diese umgekippt und diese Brodberge zu Bier- oder zu Weinsuppen gegeben.

B. AuflaÙe und Pies (Pei's).

Vorerinnerung.

Diese können nicht aus der Form genommen werden; man backt sie daher in einer Schüssel oder Form mit festem Boden und bestreicht diese zuvor mit Butter und gestoßenem Zwieback. Die Form wird mit einer Serviette umwunden zu Tisch gegeben, wenn man nicht ein zu diesem Zweck bestimmtes Gefäß hat, wohinein man die Form beim Auftragen setzt. Entweder backt man diese Art Gebäckenes in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne, welche theilweise mit Wasser gefüllt ist oder in welcher trockener Sand sich befindet, worüber ein Stück durchstochenes Papier gelegt wird, oder auf Kohlen unter einem Tortenpfannendeckel mit Kohlen auf dem Herd, oder auch auf einem Sparherd mit Tortenpfannendeckel oder in einem Sparherd.

So wie er gar ist, muß er gleich zu Tische gegeben werden, sonst fällt er. Es darf nur mittlere Hitze angewandt werden, sowohl von oben, wie auch von unten, sollte die Hitze von oben zu stark sein, so muß einfaches oder doppeltes Papier übergelegt werden.

576. Mehlaulauf.

$\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 130 gr. Butter und 130 gr. Mehl werden auf dem Feuer abgerührt und, nachdem der Teig abgekühlt ist, rührt man 130 gr. Zucker und 10 Eidotter dazu, zuletzt aber den Schaum von 10 Eiern. Langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

577. Sagoauflauf.

Ein halbes Pfund Sago wird in Milch steif gekocht und, nachdem er abgekühlt ist, tüchtig durchgerührt, 6 Eidotter hinzugethan nebst 120 gr. Butter, die zu Salbe gerührt ist mit 120 gr. Zucker, dann noch Gewürz, als geriebene Zitronenschale, Vanille oder gestoßene oder geriebene Mandeln, zuletzt der Eierschaum. Der Auflauf muß eine kleine Stunde backen.

578. Eieraufauf.

Es werden 12 Eidotter mit 200 gr. Zucker zu Schaum gerührt und Saft, geriebene Schale von zwei Citronen, wie auch ein Glas Rum oder Cognac dazu gegeben, zuletzt der Schaum. Man läßt den Auflauf $\frac{1}{4}$ Stunde backen.

579. Auflauf von saurem Rahm.

$\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm wird erst gepeitscht, dann $\frac{1}{4}$ Liter süßer Rahm ebenfalls, aber nicht zu steif, zu Schaum geschlagen. Nachdem nun 6 Eidotter geschlagen und mit 110 gr. Zucker und 130 gr. Mehl, sowie dem Rahm, zu einem Teig gerührt worden sind, giebt man zuletzt den Schaum von 6 Eiern hinzu und backt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde.

580. Chokoladenaufauf.

200 gr. geriebene Chokolade wird mit 100 gr. Butter in $\frac{1}{2}$ Liter Milch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann schlägt man 12 Eidotter mit 200 gr. Zucker aus, giebt die kochende Chokolade nach und nach darauf und läßt den Teig abkühlen, wonach noch 30 gr. Mehl, beliebig Kaneel und Vanille hinzugethan werden, zuletzt aber der steife Schaum von 12 Eiern.

$\frac{1}{2}$ Stunde wird dieser Auflauf gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

581. Vanilleaufauf mit Reismehl.

Eine Stange Vanille wird in Stücke geschnitten und in kaum $\frac{1}{4}$ Liter Milch auf gelindes Feuer eine Stunde zum Ausziehen gesetzt, darnach kocht man $\frac{3}{4}$ Liter Rahm auf und giebt die Vanille-Milch durch ein Sieb zu demselben, indem man nach abermaligem Aufkoch 200 gr. in kalter Milch ebengerührtes Reismehl, 125 gr. Butter und 125 gr. Zucker hineinrührt. Unter stetem Umrühren lasse man das Reismehl in einer kleinen halben Stunde weich kochen und

gebe, nachdem es abgekühlt ist, noch 12 Eidotter, tüchtig rührend, hinzu, zuletzt aber noch den Schaum von 12 Eiern, wenig rührend, bei.

Auch dieser Auflauf muß $\frac{1}{2}$ Stunde bei mittlerer Hitze backen. Mit Zucker bestreut, gebe man ihn zu Tische.

582. Vanilleauflauf mit Kartoffelmehl.

1 Stange Vanille läßt man in 1 Liter kochender Milch ausziehen und giebt 120 gr. Butter, 120 gr. Kartoffelmehl, mit kalter Milch ausgerührt, daran, und rührt sie so lange, bis die Masse vom Gefäß losläßt; dann giebt man, nach etwas Abkühlen, 120 gr. Zucker mit 8 Eidottern zu der Masse und zuletzt noch den Schaum von 8 Eiern.

Dieser Auflauf wird ebenfalls $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

583. Frucht auflauf.

Früchte werden zubereitet, — Äpfel oder Birnen zu Compot, welches Obst mit Zucker gesüßt und aufgekocht, Steinobst von Steinen befreit sein muß. Dann giebt man darüber den Teig vom Mehlauf, oder man macht einen Teig von 16 Eidottern, 325 gr. Zucker, 375 gr. geriebenen Mandeln und beliebig Gewürz, rührt dieses eine halbe Stunde, giebt dann den Schaum von 15 Eiern der Masse bei und giebt diese über die Früchte.

Eine gute halbe Stunde muß dieser Auflauf backen.

584. Eine andere Art.

Das zubereitete und gezuckerte Obst wird in die Form gelegt und ein Teig darüber gegeben von Weißbrod. Man läßt ein Pfund geschältes Weißbrod in Milch weichen, drückt es hart aus und giebt 40 gr. Butter dazu. Dann werden 8 Eidotter mit 70 gr. Zucker weiß gerührt, das abgekühlte Brod hinzugethan, gut durchgerührt, zuletzt der Eierschaum daran gegeben.

Man kann auch das Obst zwischen den Teig mischen. $\frac{1}{2}$ Stunde muß der Auflauf backen.

585. Oder:

Man legt das zubereitete Obst unten in die Form oder Schale und giebt folgenden Ueberguß darüber. Es werden

auf dem Feuer abgerührt 125 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und 70 gr. Mehl, gut abgekühlt mit 12 Eidotter, eben gerührt und zuletzt der Schaum dazu gegeben.

586. Maizenaauflauf.

1 Liter Milch, 100 gr. Maizena und 40 gr. Zucker werden miteinander aufgekocht. Die Masse wird über das zubereitete Obst gegeben, man läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Man kann auch den Teig abkühlen lassen, dann noch 4—6 Eidotter daran rühren, zuletzt den Schaum und dann backen.

587. Quitten-Schnee.

Es werden 20—24 Quitten abgeschält, die Schale gekocht, jedoch nur mit wenig Wasser. Die Quitten, in kleine Stücke geschnitten, werden in dem Wasser, worin die Schale gekocht worden, zu Feuer gesetzt und Zitronenschale und Zimmt daran gegeben. Sind die Quitten mürbe, werden sie durch ein Durchschlag gerieben; 6 oder 7 Eiweiß, die zu steifem Schaum geschlagen worden, werden daran gegeben, und ehe der Schaum dazu gerührt, wird die Masse mit Zucker gesüßt. Der Auflauf wird in einer Randform schnell gebacken, in der Form, die mit einer Serviette umwunden, rasch zu Tisch gegeben, nur muß man es so einrichten, daß der Schnee nicht eher fertig wird, als er zu Tische soll.

588. Apfel-Schnee.

Dieser wird auf gleiche Weise bereitet, nur werden die Schalen von den Äpfeln nicht gekocht. Sind die Äpfel geschält, werden sie klein geschnitten und in wenig Wasser mit Zimmt und Zitronenschale durchgekocht, bis sie mürbe sind. Die Masse muß gut gerührt, der erforderliche Zucker dazu gegeben und dann wie mit dem Quittenschnee verfahren werden. Ein Glas Arac daran gegeben, macht den Auflauf schmackhafter.

589. Apfelauflauf.

Etwa 26 Äpfel, mittelgroß, werden zerschnitten in kleine Schnitzeln und in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gar geschwitzt. Während dessen rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln und 16 Eidotter zu einem klaren Teig, giebt die abgekühlten Äpfel daran und zuletzt den Eierschaum dazu. Bei mäßiger Hitze gebacken.

590. Citronenauflauf.

125 gr. Zucker wird mit 13 Eidottern tüchtig gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfund abgeklärte Butter, von 2 Citronen die geriebene Schale und von 3—4 Citronen der Saft durch ein Sieb gegeben, nebst 70 gr. Mehl. Zuletzt gebe man den Schaum von 13 Eiern bei. Gleich in der Form; $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

591. Eine andere Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund durchgeseibter Zucker wird mit 10 Eidottern klar gerührt, und der Saft, wie die abgeriebene Schale von 3—4 Citronen dazu gegeben. Darnach 200 gr. Mehl und zuletzt der Schaum von den Eiern. Wie oben gebacken.

592. Apfelsinenauflauf.

$\frac{1}{2}$ Pfund feines Weizenmehl wird mit kaum 1 Liter Milch eben gerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei gekocht. Zu diesem Brei rührt man nach dem Abkühlen die auf Zucker abgeriebene Schale von 4 Apfelsinen und einer Citrone, 125 gr. geriebenen Zucker, den Saft von den Apfelsinen und thut diese Masse in $\frac{1}{2}$ Pfund zur Salbe gerührte Butter nebst 12 Eidottern. Gut eben gerührt, läÙt man den Schaum der Eier folgen und thut den Teig in die Form. $\frac{1}{2}$ Stunde muß der Auflauf backen.

593. Fruchtpie (pei), auch Birnen und Teig genannt.

Birnen und Apfel werden geschält; jene, wenn sie nicht zu groß sind, ganz gelassen, Stengel abgeschabt, Blume ausgestochen und ein Kreuz darüber geschnitten; diese schneidet man halb durch und sticht das Kernhaus aus. Dann kocht man sie entweder in etwas Wein und Zucker zu Compot, oder man legt sie roh in die Form, Schüssel oder Tortenpfanne, die entweder mit Butter bestrichen oder mit Speckscheiben belegt worden, und zwar legt man das Obst so, daß es in der Mitte eine Erhöhung bildet; dann giebt man folgenden Teig darüber: 4 ganze Eier werden tüchtig geschlagen, 125 gr. geschmolzene Butter (die auch fehlen kann), $2\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 30 gr. Gest dazu gethan und Gewürz beliebig daran gegeben. Nachdem dieser Pie etwa 2 Stunden an einem warmen Orte auf-

gegangen ist, muß er eine gute Stunde backen und dabei von oben ziemlich starke Hitze haben, so daß er eine harte Kruste bekommt.

Oder man mache einen anderen Teig von 1½ Pfund Mehl, 375 gr. Butter, ½ Liter Milch, 9 ganzen Eiern, 30 gr. Gest.

Oder: ½ Pfund Butter wird zur Salbe gerührt, 15 Eidotter dazu, dann 150 gr. weißer Zucker, ¾ Liter Milch, ½ Pfund Mehl und zuletzt der Schaum von 15 Eiern.

Oder man mache den Teig von Brod und nehme etwa 470 gr. Brod, weiche es in Milch oder Wasser ein, drücke es darnach hart aus und backe es in 125 gr. Butter ab. Abgeföhlt, gebe man 8 ganze Eier, etwas Salz, beliebig Gewürz und Corinthen daran.

594. Butterbrodspie (pei).

½ Pfund Franzbrod schneide man in dünne Scheiben, bestreiche sie mit Butter und lege sie in die Form oder Schüssel, in der sie gebacken werden sollen, dann streue man Zucker, Salz und beliebig Gewürz und Corinthen dazwischen, lasse dann wieder Scheiben Butterbrod folgen und wechsle so, bis oben auf Zucker zc. gestreut wird. 5—6 Eier werden mit etwa einem guten ½ Liter Milch kurz geschlagen und davon über jede Schicht Brod gegossen, so daß das Brod damit bedeckt ist. Nachdem dies dann eine Stunde geweicht hat, backt man den Pie ebenfalls in einer Stunde mit Hitze von oben und unten, gar. In einer Puddingform gekocht, läßt er sich kehren.

595. Eine andere Art.

½ Pfund Brodscheiben, bestrichen mit 125 gr. Butter, werden in die zubereitete Form gelegt, und zwischen jede Schicht Corinthen, Kaneel, Citronenschale und beliebig 125 gr. gestoßene süße Mandeln gestreut. Zuletzt giebt man 8 ganze Eier, ½ Liter Rahm und 125 gr. Zucker, auch beliebig etwas gestoßene Vanille, tüchtig gepeitscht, darüber und läßt es zwei Stunden weichen und ungefähr eine Stunde backen.

596. Hachépie (pei).

Gebratenes oder gekochtes Fleisch, in beliebiger Portion gehackt, vermischt man mit wenig Mehl, einigen gehackten

Schalotten, thut beliebig Gewürz hinzu und schmort es mit Butter und etwas Bouillon oder Wasser auf dem Feuer. Man kann auch etwas Wein und kleingeschnittene Gurken oder Kapern daran geben. Mit dieser Masse bildet man die Unterlage in der zum Backen bestimmten Schüssel oder Form und legt dann folgenden Teig darüber: 100 gr. Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 125 gr. Mehl werden mit einander abgerührt und nach gehöriger Abkühlung 4 geschlagene Eier dazu gerührt, nebst etwas Salz, Zucker und Muskatblüthe beliebig. Eine halbe Stunde muß dieser Pie backen, oben und unten Feuer. — Man giebt eine braune oder eine Eier-Sauce (s. d. N.) dazu.

C. Puddings.

Vor Erinnerung.

Für warme Puddings wird die Form mit Butter bestrichen, mittelst einer Feder oder eines Pinsels und mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Brod bestreut. Dabei darf der Deckel der Form nicht vergessen werden. Nachdem der Teig in die Form gethan ist, wird diese in ein Geschirr mit kochendem Wasser gesetzt, welches genügende Größe haben muß, so daß die Form rund um von Wasser umgeben ist. Das Feuer muß beständig unter demselben unterhalten werden, damit das Wasser ja nicht aus dem Kochen komme und bei zu starkem Berkochen muß kochendes Wasser nachgegossen werden. Auf den Deckel legt man in der letzten Stunde Kohlen. Man unterlasse nicht, vorher zu untersuchen, ob die Form auch völlig dicht ist, und sorge dafür, daß sie gut ausgetrocknet wird vor dem Bestreichen. Es ist auch darauf zu achten, daß der Deckel genau schließt, damit das kochende Wasser nicht hinein dringt, wenn es die Höhe des Deckels erreicht. Ist das zu befürchten, so verklebe man lieber die bedenkliche Stelle mit Mehl und Wasser. Steht die Form nicht fest im Wasser, so lege man ein Gewicht oder dergl. darauf.

Stein- oder Porzellanformen zu kalten Puddings feuchtet man nur mit kaltem Wasser oder feinem Del an. Beim

Unrichten wird der kalte Pudding mit einem Messer am Rande gelöst und sollte er dennoch nicht loslassen, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, oder man legt ein dickes Tuch in heißes Wasser, wringt es aus und wickelt es rasch um die Form.

Um einen Mehlbeutel zu machen, feuchte man das dazu bestimmte Tuch in kaltem Wasser an und wringe es aus, oder man bestreue es mit gestoßenem Zwieback. Nachdem der Teig in das Tuch gethan ist, muß das Band zwei bis drei Fingerbreit höher als der Teig fest gebunden werden.

Man kocht den Mehlbeutel in reichlich kochendem Wasser und kehrt denselben während des Kochens. Mehlbeutel müssen immer etwas fester gerührt werden, als Puddings.

Warme Puddings.

597. Einfacher Mehlpudding ohne Eier.

2 Pfund Weizen-, Gersten- oder Buchweizenmehl werden mit warmer süßer Milch und etwas Butter angerührt, 17 gr. in Zuckerwasser aufgelöster Gest hinzugethan und Gewürz und Salz nach Belieben. Zwei Stunden muß der Teig aufgehen, doch kann das schon in der Form geschehen. Dann kocht man ihn 2 Stunden.

598. Einfacher Mehlpudding.

4 ganze Eier werden tüchtig geschlagen, 125 gr. geschmolzene Butter, reichlich $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 17 gr. Gest dazu gerührt. Darauf läßt man den Teig 2 Stunden gehen und giebt dann noch beliebig Gewürz, Zucker, Rosinen und Corinthen daran. Die Butter kann fehlen.

Das Kochen erfordert $1\frac{1}{2}$ Stunde und läßt dieser Pudding sich auch als Mehlbeutel zubereiten.

Statt der Rosinen können auch ganze Kirschen genommen werden, oder geschälte und in Viertel geschnittene Birnen.

599. Dithmarscher Mehlpudding.

Es werden 200 gr. geschmolzene Butter eben gerührt, und nach einander hinzugethan: 6 ganze Eier, kaum 1 Liter Milch oder Wasser, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas Salz. $1\frac{1}{2}$ Stunde zu kochen.

Oder: 1½ Pfund Mehl, 2 Tassen voll geriebenes Weißbrod oder getrocknete Zwieback werden mit 8 ganzen Eiern und ¾ Liter Milch angerührt und zuletzt ½ Pfund geschmolzene Butter hinzugethan. Salz, Rosinen, Corinthen nach Belieben. Kann sowohl in einer Form wie in einem Tuch gekocht werden. Man kann auch das Eiweiß zu Schaum schlagen und zuletzt an den Pudding geben.

600. Noch eine andere Art.

7—8 Eidotter werden mit kaum ½ Liter lauwarmen Milch, 200 gr. Butter, etwas Salz und 17 gr. Gest, sowie 1 Pfund Mehl eingerührt. Nach zweistündigem Aufgehen gebe man den Schaum von den Eiern hinzu. Gewürz beliebig.

1½ Stunde muß der Pudding kochen.

Dieser Pudding kann auch als Mehlbeutel zubereitet werden.

601. Kartoffelpudding.

370 gr. Kartoffelmehl werden in reichlich ½ Liter guter Milch ausgerührt. 125 gr. geschmolzene Butter, etwas Salz und 1¾ Pfund geriebene Kartoffeln hinzugethan; 2 Stunden muß der Pudding kochen.

Man giebt eine braune Ragoutsauce oder Syrup und Butter gekocht dazu oder Fruchtsauce.

602. Eine andere Art.

Ein tiefer Teller voll geriebenes Brod, ebenso viele Kartoffeln werden mit 70 gr. Butter und 2—4 ganzen Eiern nebst einem guten Löffel voll Mehl und etwas Milch zu einem ziemlich steifen Teig gerührt.

2 Stunden muß der Pudding kochen.

603. Plumpudding.

Man schlägt 8 Eier mit etwas Salz klein und thut nach einander stark rührend hinzu: 1 Pfund Zucker, 1 geriebene Muskatnuß, 34 gr. Kaneel, 17 gr. Muskatblütthe, die fein-geriebene Schale von 2 Citronen, 1 Pfund feingehackten Nierentalg, etwas Succade und 375 gr. vom besten Mehl, ferner 1½ Pfund Rosinen (ohne Steine), 1 Pfund Corinthen und 1 Glas Rum oder Cognac.

Der Teig wird fest in ein Tuch gebunden, welches mit Butter bestrichen ist, und muß mindestens 4—5 Stunden

kochen. Beim Anrichten kann man Rum auf die Schüssel geben und denselben, wenn der Pudding aufgetragen wird, anzünden. Weinsauce (s. d. A.) giebt man gewöhnlich dazu.

604. Eine andere Art.

Es werden $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zur Salbe gerührt und 70 gr. Zucker, 70 gr. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebene Semmel, $\frac{3}{4}$ Pfund aufgekrellte Rosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund gut gewaschene Corinthen, die geriebene Schale von einer Citrone, etwas geriebene Muskatnuß, etwas Kaneel, Ingwer und Nelkenpfeffer hinzugethan, ferner 10 Eidotter, reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Milch. Ist Alles recht lange nach einer Seite gerührt, giebt man den Schaum der 10 Eier hinzu. Der Pudding muß 4—5 Stunden kochen. Will man ihn in einer Serviette kochen, so muß diese eine Handhoch gebunden werden, damit Platz zum Aufgehen ist.

605. Noch eine andere Art.

1 Pfund Butter zu Salbe gerührt mit 1 Pfund weißem durchgeseihten Zucker und 20 Eidotter, dann 1 Pfund geriebenes, durchgeseihtes Weißbrod, 1 Pfund gut gewaschene, getrocknete und ausgelesene Corinthen, Citronenschale, 125 gr. Succade, 1 Tasse Cognac und zuletzt den Schaum der Eier dazu gethan, gut durchgerührt. Die Masse muß 5 Stunden kochen. Man giebt Vanillesauce dabei. Beim Anrichten wird Cognac darüber gegossen und angezündet.

606. Psilantipudding.

Hierzu nimmt man 125 gr. Weißbrod, reibt es, siebt es durch und weicht es mit Rahm ein, dann nehme man 125 gr. zu Salbe gerührte Butter, rühre das Gelbe von 12—14 Eiern aus, schlage das Weiße zu Schaum; nehme ferner 200 gr. Zucker, Citronenschale, Zimmt, Cardamom, feingeschnittene Pomeranzenschale, Succade, etwas eingemachten Ingwer, und schneide letztere klein; endlich brate man 2 Hände voll kleine Würfel Weißbrod in Butter braun und rühre nun das Vorgenannte alles zusammen; wenn solches geschehen ist, wird das gebratene Brod und zuletzt der Eierschaum mit durchgerührt. In einer zubereiteten Form gekocht, giebt man zu diesem Pudding Weinsauce oder Citronencrème.

607. Warmer Kirschenpudding.

Mus ungefähr 2 Pfund Kirschen werden die Steine genommen, 1½ Pfund Brod abgeschält und in Milch oder Rahm eingeweicht. Nun rührt man 125 gr. Butter zu Salbe, mit 12 Eidotter (das Weiße wird zu Schaum geschlagen), Citronenschale, Zimmt, Brod, Kirschen, Eierschaum und so viel Zucker zusammen, daß das Gemischte ordentlich süß wird. Sauere Kirschen sind besser, als süße, sie erfordern aber mehr Zucker. Man backt diesen Pudding in einer Muschelform oder in einer tiefen Schüssel und kann er mit oder ohne Sauce servirt werden. Will man ihn mit Sauce geben, werden die Kirschensteine gestoßen, in etwas Wein oder Wasser ausgekocht; Zimmt und Citronenschale giebt man gleichfalls daran und schlägt diese Flüssigkeit, die nachher mit Kartoffelmehl feinig gemacht wird, durch. Es werden einige Kirschen in die mit Zucker gesüßte Sauce gelegt.

608. Pudding von Hefenmehl.

Es werden 100 gr. Butter mit 3 Eidotter zu Salbe gerührt und 80 gr. Milch, 100 gr. Zucker, worauf eine halbe Citronenschale abgerieben ist und 200 gr. süßes Hefenmehl gut durcheinander gemengt, dann giebt man den Schaum von den Eiern dazu. Der Teig geht auf, daher darf die Puddingform nicht ganz voll sein. Gut eine Stunde kochen.

609. Englischer Pie.

Man nimmt 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 20 Eier und giebt, sobald die Butter ausgerührt ist, immer eine Handvoll Mehl und 1 Ei daran; man fährt so fort, bis Alles zusammengerührt ist. 2 Löffel Gest (30—35 gr.), etwas Cardamom, Citronenschale, 2 Tassen Rahm, 14—16 geschälte gute Äpfel, in Achtel geschnitten, 1 Pfund gute Pflaumen werden in die Mitte des Teigs, der mit Gest aufgegangen sein muß, gelegt, Pflaumen und Äpfel werden mit Zucker und Zimmt bestreut und der Teig rund um das Eingelegte in ein angefeuchtetes Tuch gelegt und zugebunden, doch muß Raum zum Aufgehen bleiben.

510. Schaumpudding.

125 gr. ausgewaschene Butter, kaum $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm und 250 gr. feines Mehl werden auf dem Feuer abgerührt und nach gehöriger Abkühlung 16 Eidotter und 125 gr. geriebener Zucker hinzugerührt. Zuletzt gebe man den Schaum von 16 Eiern daran.

2 Stunden muß der Pudding kochen.

611. Eine andere Art.

200 gr. Butter werden abgewaschen und mit kaum $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder guter Milch gekocht, dann 200 gr. Mehl darin abgerührt.

Nachdem der Teig abgekühlt, rühre man 16 Eidotter, 200 gr. geriebenen Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, Cardamom und Kaneel hinzu. Nach tüchtigem Rühren gebe man den Schaum von 16 Eiern hinzu.

2 Stunden muß der Pudding kochen.

612. Abgerührter Mehlpudding.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 100 gr. Butter werden 250 gr. Mehl abgerührt. Ist die Masse völlig erkaltet, so giebt man 8 ganze Eier und 250 gr. geriebenes Weißbrod nebst 2 Löffel voll Rum hinzu. Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

613. Brodpudding.

1 Pfund Weißbrod wird geschält, in Würfel geschnitten und mit kochender Milch kaum bedeckt. Nach gehörigem Abkühlen rühre man das Brod eben und gebe 125 gr. geschmolzene Butter, oder in Würfel geschnittenes Ochsenmark und 8 ganze Eier hinzu. Beliebige Gewürz, Zucker und Corinthen. Nachdem zuletzt noch ein guter Löffel voll Mehl und ein Löffel voll Franzbranntwein oder Rum daran gegeben ist, wird der Pudding $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gekocht.

614. Eine andere Art.

Eben so viel Brod wird in kaltem Wasser geweicht, nach einigen Stunden ausgedrückt und in 170 gr. Butter abgebackt. Nach gehörigem Abkühlen wird das Brod $\frac{1}{2}$ Stunde mit 10 gut geschlagenen Eiern gerührt und Gewürz, Rosinen, Corinthen und Salz beliebig hinzugegeben.

$1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gekocht.

615. Eine bessere Art.

1 Pfd. 150 gr. altes Weißbrod weicht man in 1 Liter warmer Milch oder Rahm ein und rührt es eben, giebt 125 gr. zu Salbe gerührte Butter dazu, ferner 10 Eidotter, 170 gr. Zucker, 170 gr. gestoßene Mandeln und etwas fein gestoßene Vanille. Zuletzt folgt der Eierschaum. Der Pudding muß gut 1½ Stunden kochen.

616. Zwiebackpudding.

1 Pfd. große Zwieback werden gestoßen und mit kaum ½ Liter Rahm eingeweicht. Eben so viel Milch und 125 gr. geschmolzene Butter giebt man nach, sowie nach gehöriger Abkühlung noch 10 Eidotter, Rosinen, Gewürz, Zucker und Salz beliebig.

Nach tüchtigem Rühren folgt dann zuletzt der Schaum von den Eiern.

1½—2 Stunden gekocht.

617. Eine andere Art.

1 Pfund fein gestoßene Zwieback feuchtet man mit etwas kaltem Wasser an und giebt 200 gr. rohes Reismehl hinzu; ferner 4 ganze Eier, Zucker und Gewürz nach Belieben, d. h.: gehackte Citronenschale, Kaneel, Cardamom.

618. Schwarzbrotpudding.

10 Eidotter werden mit 125 gr. Zucker tüchtig geschlagen, dann 125 gr. geschmolzene Butter, 125 gr. gestoßene oder geriebene Mandeln — die auch fehlen können — und etwas Cardamom und Kaneel hinzugethan. Nun folgt der Schaum von 10 Eiern und zuletzt 140 gr. altes geriebenes Schwarzbrot — oder man röste Schwarzbrot, stoße es fein und reibe es durch ein Sieb.

1½ Stunden muß der Pudding kochen.

619. Aepfelpudding.

12 große Aepfel werden klein geschnitten und mit 100 gr. Butter, 125 gr. Zucker und 60 gr. fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln auf dem Feuer geschmort. Abgekühlt, giebt man 8 Eidotter und zuletzt den Schaum derselben langsam hinzu.

Dieser Pudding wird wie Auflauf etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, kann aber aus der Form genommen werden.

620. Obstpudding.

Man weicht reichlich 2 Pfund Weißbrod in Milch ein, drückt es gut aus und bäckt es in 125 gr. Butter ab. Ist es abgekühlt, so werden 10 Eidotter, 200—240 gr. Zucker, geriebene und feingehackte Zitronenschale und Zimmt daran gegeben, zuletzt folgt der Eierschaum.

Man legt eine Schicht dieses Teigs in die Form, läßt dann eine Schicht Obst: Apfelschnitzel, ausgesteinte Kirschen oder dergl. folgen und weiter Schicht um Schicht, zuletzt der Teig. — Der Pudding muß 2 Stunden kochen und wird mit Zucker ohne Sauce gegessen.

621. Gelbe-Wurzel-Pudding.

280 gr. geriebene Semmel, eben, so viel rohe geriebene gelbe Wurzeln werden mit 6 Eidottern, 125 gr. Zucker, 125 gr. geschmolzener Butter und kaum $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, Gewürz beliebig, angerührt. Zuletzt giebt man dem Schaum die Eier hinzu.

$\frac{3}{4}$ Stunde backe man den Pudding wie den vorigen.

622. Citronenpudding.

16 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker tüchtig geschlagen, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter zur Salbe gerührt dazu gethan, ferner der Saft von 4 Citronen und die Schale von zweien. Diese Masse wird auf dem Feuer abgerührt, bis sie anfängt zu kochen, dann lasse man sie abkühlen und gebe darnach den Schaum von 16 Eiern hinzu.

Dieser Pudding backt eine Stunde wie der vorige. — Kann auch kalt gegeben werden.

623. Chocladepudding.

12 Eidotter werden tüchtig mit 200 gr. geriebenem Zucker geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chocolate und kaum $\frac{1}{2}$ Liter süßer Rahm hinzugerührt, zuletzt aber der Schaum von 12 Eiern daran gegeben.

Auch dieser Pudding wird gleich dem vorigen gebacken und kann kalt gegeben werden.

624. Eine andere Art.

In gut $\frac{1}{4}$ Liter Milch werden 200 gr. Mehl ausgerührt und mit 200 gr. Butter auf dem Feuer abgebacken, dann giebt man 200 gr. Zucker, 150 gr. geriebene Chocolade und 2 ganze Eier dazu. Ist der Teig erkaltet, so werden 8 Eidotter hinzugerührt, und zuletzt der Schaum der 8 Eier daran gegeben. $1\frac{1}{2}$ Stunden zu kochen oder zu backen.

625. Konfectpudding.

450 gr. Weißbrod werden in Scheiben geschnitten und ein wenig mit Milch angefeuchtet, dann legt man sie in eine ausgestreute Form und dazwischen Schichten von Ochsenmark oder Butter in dünne Scheiben geschnitten, ferner Zucker, Succade und Gewürz nach Belieben, auch Plättchen, oder was man sonst an Ueberresten von Kuchen hat, und giebt 16 ganze Eier mit einem Quartier Rahm tüchtig geschlagen darüber. Nachdem die Flüssigkeit gut durchgezogen ist, lasse man den Pudding eine Stunde backen oder in der Puddingform kochen.

626. Reispudding.

250 gr. Reis werden in 1 Liter Milch nicht zu mürbe gekocht, abgekühlt, dann 16 Eidotter, 150—300 gr. geschmolzene Butter, weniger geht auch, etwas Zucker, Gewürz, Corinthen und Rosinen beliebig, zuletzt aber der Schaum von den Eiern hinzugethan. Ungefähr 2 Stunden muß der Pudding kochen.

627. Eine andere Art.

Etwa 425 gr. Weißbrod weicht man in kaltem Wasser ein, drückt es hart aus und backt es ab in 150—300 gr. Butter; Reis kocht man dick, nicht zu mürbe, in Milch. Nachdem Reis und Brod abgekühlt sind, giebt man zu diesem 8 ganze Eier, dann den Reis, Gewürz, Zucker, Rosinen, Corinthen beliebig.

Der Pudding erfordert etwa 2 Stunden Kochen zum Garwerden.

628. Reismehlpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl wird in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch halb gar gekocht, abgekühlt, 125 gr. geschmolzene Butter, 125 gr.

gestoßene Mandeln — die auch fehlen können — Zucker, Gewürz beliebig und 12 Eidotter hinzugegeben. Zuletzt folgt der Schaum von 12 Eiern.

2 Stunden muß der Pudding kochen.

629. Reismehlpudding.

130 gr. feines Reismehl wird in $\frac{3}{4}$ Liter Milch gekocht, 1 Pfd. Weißbrod abgeschält und eine Stunde in kaltem Wasser geweicht, dann hart ausgedrückt und mit 70 gr. Butter und 6 Eiern mit dem abgekühlten Reismehl eben gerührt. Dann in der Form $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

630. Sagopudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Sago wird in $1\frac{3}{4}$ Liter Milch gekocht und nach gehörigem Abkühlen 125—250 gr. geschmolzene Butter kalt gerührt, 12 Eidotter und 200 gr. geriebener Zucker und etwas Kaneel zu der Butter gerührt, darnach giebt man den Sago und zuletzt den Schaum von den 12 Eiern hinzu.

2 Stunden muß der Pudding kochen, doch aber etwas vor dem Anrichten vom Feuer genommen werden, sonst zerplatzt er.

631. Fisch- und Fleischpudding.

(Siehe Fleischspeisen und andere Farcen.)

632. Schweserpudding.

Eine große oder zwei kleine Schweser werden gehackt, 200 gr. geriebenes Weißbrod in $\frac{1}{3}$ Liter Milch und 125 gr. Butter abgebacken, dann, wenn es kalt ist, 8 Eidotter, etwas Salz und Muskatblüthe und die Schweser dazu gerührt und zuletzt der Schaum von den 8 Eiern daran gegeben. Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

633. Warstpudding.

Man weicht 1 Liter Hafergrütze in warmer Bouillon oder in warmem Wasser Abends zuvor ein, rührt sie am andern Morgen durch einander und giebt $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefett in kleine Würfel geschnitten, schwach auf dem Feuer zergangen, dazu, ferner: Rosinen mit dem Wasser, worin sie

aufgekocht sind, Syrup oder Puderzucker, gestoÙene Nelken, Nelkenpfeffer und Salz. Zuletzt wird noch eine Tasse frisches Ochsenblut durch ein Sieb hinzugerührt. 2 Stunden muß der Pudding kochen.

Man kann das Blut auch weglassen und statt der Rosinen Corinthen nehmen.

Kalte Puddings.

634. Rumpudding.

12 Eidotter werden mit $\frac{1}{4}$ Flasche Rum und $\frac{1}{8}$ Flasche Madeira in einer Casserole auf dem Feuer mit einer Ruthe zerschlagen, dann rührt man 1 Flasche dicken, vorher tüchtig zerschlagenen Rahm auf dem Feuer unter fortwährendem Peitschen hinzu; ferner werden noch 35 gr. Abends zuvor in Wasser aufgelöÙte Hausenblasen — oder statt derselben 40 gr. Gelatine — durch ein Sieb nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker gegeben. Alles wird so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es eben kocht, dann thue man es zum Kaltwerden in die bereitete Form.

635. Eine andere Art. *ohne Blätter*

Nachdem 70 gr. Hausenblase oder 100 gr. Gelatine in fast $\frac{1}{2}$ Liter Wasser eingeweicht und an einen warmen Ort gesetzt worden sind, schlägt man 20 Eidotter mit 1 Pfund geriebenem Zucker bis zum Weißwerden und thut fast eine halbe Bouteille Rum nebst den aufgelöÙten Hausenblasen oder Gelatine dazu. Dies setzt man nun auf Kohlen und peitscht es mit einer Ruthe bis es fast kocht, dann gieÙt man es durch ein Sieb in eine große Schüssel und rührt es fast bis zum Kaltwerden, worauf noch kaum $1\frac{1}{2}$ Liter dicker Rahm zu Schaum geschlagen zu der Masse kommen, die darauf in die bereitete Form gegeben wird.

636. Eine einfachere Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird in reichlich 1 Liter Rahm auf's Feuer gesetzt und, wenn der Rahm warm ist, gebe man 125 gr. in einer halben bis ganzen Flasche Rum ausgerührte Stärke oder Kartoffelmehl, nebst Saft und Schale von zwei Citronen hinzu und rühre Alles, bis es gut durchgekocht ist. Dann gebe man die Masse in die bereitete Form.

637. Vanillepudding.

Raum 1 Liter guten, süßen Rahm lasse man mit einer Stange Vanille gut kochen und thue dann 100 gr. Zucker dazu. Abgekühlt, gebe man 11 ganze tüchtig geschlagene Eier zu dem Rahm und gieße ihn durch ein Sieb in die Form, die in kochendes Wasser gesetzt worden ist. Das Wasser, in dem die Form steht, muß nun durch Kohlen heiß, aber nicht völlig kochend gehalten werden, während man oben auf den Deckel der Form Kohlen legt. Ist die Masse überall gebunden, so wird die Form zum Abkühlen ausgenommen. Man giebt eine Fruchtsauce bei dem Pudding.

638. Eine andere Art.

Raum 1 Liter Milch, 125 gr. geriebene Mandeln, eine Stange Vanille und 150 bis 200 gr. Zucker nach dem Geschmack läßt man eine Weile kochen, dann rühre man 3 Löffel voll Amidam oder Kartoffelmehl mit 5 ganzen Eiern und ein wenig Milch klein und thue es zu der kochenden Milch. Nach nochmaligem Aufkochen wird die Masse in die bereitete Form gethan.

Ebenfalls giebt man eine Fruchtsauce dabei.

639. Noch eine andere Art.

12 Eidotter werden mit 150 bis 200 gr. Zucker weiß gerührt, kaum 1 Liter Rahm mit 70 gr. Gelatine, dazu gethan, so auch 1 Stück in einer Tasse Rahm gekochte Vanille. Die Masse rührt man auf dem Feuer, bis sie anfängt, zu kochen, nimmt sie dann ab und rührt sie fast kalt, dann thut man sie in die Form.

Fruchtsauce giebt man dazu.

640. Stärkepudding.

1 $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit einer Stange Kaneel gekocht und in dieselbe gerührt; 200 gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 200 gr. in kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch ausgerührtes Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 125 gr. bittere feingestößene Mandeln, 8 mit etwas Milch zer Schlagene Eidotter und zuletzt der Schaum von den 8 Eiern.

Dann nimmt man die Masse vom Feuer, läßt sie rührend abkühlen und thut sie in die Form.

Ebenfalls giebt man Fruchtsauce bei diesem Pudding.

641. Eine andere Art.

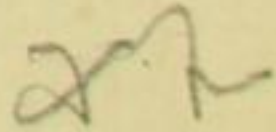
$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 35 gr. gestoßenen, süßen Mandeln, 2 bitteren Mandeln und 50 gr. Zucker, etwas Citronenschale und ganzem Zimmt aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, wieder zum Kochen gebracht und 60 gr. Stärke oder Kartoffelmehl, mit wenig kaltem Wasser ausgerührt, dazu gegeben. Nachdem die Masse eben aufgekocht und vom Feuer genommen, rührt man den steifen Eierschaum hinein. (Die Eidotter werden für diesen Pudding nicht benutzt.) Gut durchgerührt, wird er in die bereitete Form gegeben. Fruchtauce dazu.

642. Pudding von Sagomehl.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit Vanille und 70 gr. Zucker aufgekocht, 80 gr. Sagomehl, mit etwas Milch ausgerührt, dazu gethan. Abgekühlt folgen 4 Eidotter und zuletzt der Schaum von den Eiern.

643. Maizenapudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Weißwein wird mit dem Saft von 2 Citronen, 1 Eßlöffel voll Rum und $\frac{1}{2}$ Liter Apfelsaft aufgekocht und 100 gr. Maizena, mit einer Tasse Wasser ausgerührt, daran gethan. Diese Masse wird aufgekocht und in die bereitete Form gegeben.

644. Eine andere Art. 

2 Liter Milch werden mit Zimmt und Citronenschale gekocht und durch ein Sieb gegossen, dann giebt man 150 gr. Zucker und 250 gr. Maizena mit etwas Milch ausgerührt dazu. (Man kann auch 170 gr. gestoßene Mandeln nehmen.) Nachdem dies einmal aufgekocht, folgen 14 stark geschlagene Eier, die, ehe sie hinein gethan werden, mit etwas von der Milch eben gerührt und sodann bis zum Aufkochen geschlagen werden. Darauf wird die Masse in die bereitete Form gegeben. Beliebige Sauce dazu.

645. Gebackene Milch.

Man rühre 125 gr. feines Mehl in einer tiefen Schüssel mit etwas Rahm aus, schlage 24 bis 30 Eier daran und arbeite es so lange durch, bis es gehörig durcheinander gemischt ist. $1\frac{3}{4}$ Liter Rahm koche man auf, gebe die mit

Mehl ausgerührten Eier dazu und rühre es so lange, bis es wieder kocht; Zucker und Zimmt werden zu dem Rahm gegeben.

Einige Semmelscheiben werden in Butter hell gebacken und dann etwas von dem aus Eiern, Rahm und Mehl Be-reiteten in eine tiefe Schüssel gethan, eine Lage von den gebackenen Semmelscheiben darauf gelegt und so fortgefahren, bis Alles benützt ist. Zwischen jede Lage wird geschnittene Succade gelegt, letztere auch oben auf, desgleichen Zucker und Zimmt. Das so Zubereitete wird in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen gebacken und warm zu Tische gegeben.

646. Apfelsinenpudding.

Man nimmt den Saft von 6 Apfelsinen, reibt die Schale von 3 derselben auf Zucker ab, nimmt 1 Pfund Zucker, den Saft von 2 Citronen, 1 Flasche weißen Wein und schlägt 18 Eidotter vermittelst einer Ruthe tüchtig damit über dem Feuer, bis es beinahe kocht. Dann giebt man 50 gr. in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöste Hausenblase (s. d. A.) oder statt dessen 40—50 gr. Gelatine dazu und gießt die eben kochende Masse durch ein Sieb in die bereitete Form. — Eine Nacht muß der Pudding stehen, um steif zu werden.

Ohne Hinzuthun der Hausenblase giebt die Masse eine schöne Apfelsinen-Crème.

647. Eine andere Art (ungekocht.)

Es werden 10 Eidotter mit 200 gr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, von 2 Citronen und 2 Apfelsinen der Saft durch ein Sieb daran gegeben, sowie die abgeriebene Schale derselben, dann löse man 40 gr. weiße Gelatine in warmem Wasser auf und gebe diese Auflösung durch ein Sieb dazu. Zuletzt folgt der Eierschaum. Wenn Apfelsinen fehlen, kann man auch allein Citronen nehmen.

648. Aepfelpudding.

Es wird ein Suppenteller voll recht weiß gekochtes Aepfel-mus gut gesüßt, etwas Citronenschale mitgekocht und durch ein Sieb gegeben, dann lasse man den Saft von 2 Citronen und 35 gr. weiße Gelatine oder $\frac{2}{3}$ Stange Agar-Agar

(f. d. N.), aufgelöst in warmem Wasser oder leichtem Weißwein, folgen und zuletzt den Eierschaum von 4 Eiern. Ehe die Masse erkaltet, muß sie in die Form gethan werden.

649. Mandelpudding.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm werden 100 gr. süße und 30 gr. bittere Mandeln, gerieben oder gestoßen, mit 100 gr. Zucker und etwas Vanille gekocht. Dann rührt man 120 gr. Amidam oder Kartoffelmehl in etwas von der obigen Milch aus und thut es dazu, — wenn dieses dann wieder kocht, auch noch die Dotter von 8 Eiern. Vom Feuer genommen, wird noch der Schaum der 8 Eier hinzugegeben und der Pudding in die bereitete Form gethan.

Man giebt Fruchtsauce dazu.

650. Kalter Reispudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund abgewaschener Reis wird mit 5 Liter Wasser eine Stunde gekocht, dann durch einen Durchschlag gerührt und 1 Pfund Zucker, Saft und Schale von einer Citrone, 40 gr. in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöste Gelatine und ein Weinglas voll weißen Arac oder Rum dazugegeben.

Fruchtsauce wird zu diesem Pudding gegeben.

651. Eine andere Art.

Man kocht 4 Eßlöffel voll Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Zucker und Vanille weich und läßt ihn ganz abkühlen. Dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Liter Milch, kocht sie ebenfalls mit Zucker und Vanille auf, rührt sie mit 4 Eidotter ab und giebt 4—5 Blatt aufgelöste Gelatine dazu. Man vermischt es mit dem Reis und läßt es fast erkalten, doch nicht so, daß die Gelatine steif wird. Dann schlägt man $\frac{1}{4}$ Liter Rahm zu Schaum und mengt ihn unter den Reis. Nachdem Alles gut durchgerührt, wird es in die Form gethan und sogleich auf Eis gestellt, beim Anrichten umgestürzt und mit Frucht- oder Choccoladesauce gegeben.

652. Rahmpudding.

Raum 1 Liter süßer Rahm wird mit 300 gr. Zucker, auf welchem die Schale von 2 Citronen abgerieben worden, zum Kochen gebracht. Dann rührt man 20 Eidotter mit etwas Rahm aus und giebt sie stark rührend oder schlagend an den

kochenden Rahm, der noch bis zum Kochen auf dem Feuer gerührt wird, dann aber sofort abzunehmen ist, doch wird das Rühren fortgesetzt und 45 gr. in Wasser aufgelöste Gelatine durch ein Sieb, in welches ein Mullläppchen gelegt ist, daran gegeben. Zuletzt folgt noch unter weniger starkem Rühren kaum $\frac{1}{4}$ Liter Arrac. Die Masse wird in die gut ausgestrichene Form gegeben zum Erfalten.

653. Reismehlpudding.

Man kocht 1 Pfund Reismehl in reichlich 2 Liter Wasser mit wenig Salz und 1 Pfd. Zucker recht mürbe, giebt dann von 2 Citronen die abgeriebene Schale und den Saft hinzu und zuletzt eine halbe Flasche Rum und läßt die Masse eben aufkochen, dann wird sie in die Form gegeben zum Erfalten. Vanille- oder Fruchtsouce giebt man dazu.

654. Kalter Schaumpudding.

50 gr. gestoßene süße Mandeln werden mit einigen bitteren, einer kleinen Stange Vanille, Kaneel und Cardamom in einer kleinen Tasse Milch gekocht und diese durch ein Sieb gegossen, dann kocht man 1 Liter Milch mit 150 gr. Amidam, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 8 Eidottern, giebt die Tasse Milch hinzu und noch kochend unter beständigem Rühren den Schaum der 8 Eier, worauf die Masse in die bereitete Form gegeben wird.

655. Kalter ungekochter Pudding.

Es werden 10 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und der Saft von 2 Citronen oder Apfelsinen dazu gegeben; ferner 45 gr. Gelatine, aufgelöst in einer Tasse warmen Wassers, und der Eierschaum. Alles rasch durchgerührt und in die Form gegeben. Steif geworden, kann der Pudding servirt werden.

656. Vanille-Reis.

Ein halbes Pfund abgewaschener Reis wird in $2\frac{3}{4}$ Liter Milch mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille eine Stunde gekocht, wenig gerührt, damit die Körner möglich ganz bleiben, und mit 3—4 Eidottern abgerührt, dann etwas gesüßt und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gegeben. Beim Anrichten wird der Reis mit Eier-Schnee und Fruchtgelee belegt. Oder

man kocht den Reis ohne Vanille und belegt ihn dann beim Anrichten mit Rahmschaum, worin Vanille, und mit Fruchtgelee.

657. Apfelsinen-Reis.

1 Pfund Reis gut abgewaschen, weich gekocht in 2 Liter Wasser, doch körnig gelassen. Dann wird die Schale von 2 Apfelsinen auf Zucker abgerieben und von 2 Apfelsinen die Schale, in kleine Streifen geschnitten, in Zucker candirt, indem man diesen in Wasser taucht und klar kocht, dann die Apfelsinenschale hineinthat und aufkochen läßt. Trocken geworden, wird sie mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein und dem Saft von 3 Apfelsinen an den Reis gegeben und in der dazu bestimmten Schüssel servirt. Obenauf verziert man mit feinen Apfelsinenscheiben.

200 gr. Zucker werden wohl genügen, man muß nach dem Geschmack urtheilen.

658. Leichte kalte Speise.

Es werden 5 Eidotter, 70 gr. Amidam und kaum 1 Liter Milch, Zucker beliebig, auf dem Feuer bis zum Kochen eben gerührt und der Schaum der 5 Eier zuletzt hinzu gethan. Vom Feuer genommen, servirt man diese Speise in einer Schale, deren Boden beliebig mit eingemachten Früchten belegt ist. Obenauf kann man mit Fruchtgelee verziern.

D. Pfannekuchen und ähnliche Mehlspeisen.

Vorerinnerung.

Pfannekuchen müssen auf ebenem mäßigem Feuer gebacken und der Teig in die erhitzte Pfanne gethan werden, ehe die darin befindliche Butter oder das Fett braun wird, — will die Pfanne nicht loslassen, so muß sie mit Salz gut abgerieben werden. Braten lassen sich die Pfannekuchen sowohl in Butter, als in Schweinefett, Talg, oder sonstigem gereinigtem Fett (s. d. A.). Ohne Früchte müssen sie möglichst dünn und groß gebacken werden. Für das Kehren der Pfannekuchen ist freilich das Umwerfen das beste und einfachste Mittel, das aber kann nicht Jede, und es geht auch recht

gut, sie zu kehren, indem man den Teller auf der Hand hat, die Pfanne überdeckt, etwas Fett auflegt und so umkippt. — Gar zu fett backen, ist nicht wohlschmeckend. Man thut wohl, sich zum Backen der Pfannekuchen eine eigens dafür bestimmte, nicht zu große Pfanne zu reserviren, die sonst nicht gebraucht wird. Jedenfalls müßte man sie nach dem Gebrauch mit Papier und Salz ausreiben.

659. Buchweizen-Pfannekuchen.

Sogenannte Puffer von Buchweizenmehl müssen wenigstens 2 Stunden vor dem Backen angerührt werden, und zwar koche man 125 gr. feine Buchweizen-Grüße in $1\frac{1}{2}$ Liter süßer oder abgerahmter Milch, lasse sie abkühlen und rühre dann $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Buchweizenmehl und 30 gr. Gest nebst etwas Salz hinzu. — Statt der gekochten Grüße kann man auch lauwarme Milch nehmen und selbst Wasser. Nach zweistündigem Aufgehen beginnt das Backen in Butter, Fett oder gebratenem Speck und thut man jedes Mal 3 kleine Pfannekuchen in die Pfanne, die man vermittelst eines Messers umwendet. Man ist Syrup zu den Pfannekuchen. Man kann den Syrup mit etwas heißem Wasser auflösen und ein wenig Essig daran geben.

Statt Buchweizen kann man auch Gerstenmehl nehmen.

660. Einfache Gest-Pfannekuchen.

Es wird 1 Pfund Weizenmehl mit reichlich $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter lauwarmer Milch, 34 gr. aufgelöstem Gest und etwas Salz angerührt. Nach 2stündigem Aufgehen giebt man beliebig Corinthen, Rosinen oder Aepfelschnippel an den Teig — (kann indeß auch fehlen). Man backt die Pfannekuchen klein, drei zur Zeit in der Pfanne.

661. Eine bessere Art.

4 ganze Eier werden klein geschlagen und mit $1\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch, $1\frac{1}{4}$ Pfund Weizenmehl angerührt, zuletzt aber noch 34 gr. aufgelösten Gest an den Teig gegeben. Nach einem zweistündigen Stehen verfährt man wie bei den vorigen.

662. Einfache Pfannekuchen.

4 Eier werden mit 2 Liter Wasser oder Milch, $1\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl mit etwas Salz angerührt. Recht groß gebacken.

Man kann auch Apfelscheiben hineinlegen oder Frucht-
marmelade dazwischen streichen.

663. Ein anderes Recept.

4 Eier werden mit $\frac{3}{4}$ Liter Rahm oder süßer Milch klein geschlagen und 280 gr. Mehl nebst etwas Salz hinzugerührt.

Man kann auch in diesen Pfannekuchen Apfelscheiben backen oder Frucht-
marmelade dazwischen streichen; oder man bestreiche die Pfannekuchen mit eingemachtem Obst oder Saft, oder auch mit Apfelmus, rolle die Pfannekuchen nett auf und lege sie zierlich auf eine Schüssel.

**664. Frucht-
pfannekuchen.**

8 Eidotter werden mit 220 gr. Mehl, Zitronenschale und Gewürz beliebig, $\frac{3}{4}$ Liter Milch und etwas Salz angerührt. Zuletzt gebe man den Schaum der Eier hinzu, und wenn man anfangen will zu backen, rühre man frische, gut trockene Früchte hinein, wie z. B. Bickbeeren oder Apfelschnippel zc., oder indem man den Teig in die Pfanne thut, streue man die Früchte hinein, so auch ausgesteinte Kirschen, und gebe wenig Teig darüber.

Nachdem die eine Seite braun ist, werden sie vorsichtig gekehrt.

665. Reispfannekuchen.

200 gr. Reis kocht man in Milch und läßt ihn abkühlen, giebt beliebig etwas Butter hinein und 4 ganze Eier dazu, sowie nach tüchtigem Schlagen der Eier beliebig Gewürz, Rosinen und Corinthen, auch etwa 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Salz.

Man backt diesen Teig in kleinen Pfannekuchen.

666. Kartoffelpfannekuchen.

1 Pfund geriebene Kartoffeln wird mit 3—4 Eiern, Salz und Gewürz, z. B. etwas Muskatblüthe, angerührt. Die Eier müssen tüchtig geschlagen werden, der Teig aber sehr wenig gerührt. Man formt runde Klöße daraus, die man in gebräunte Butter legt und platt drückt zu Pfannekuchen.

667. Eine andere Art.

4 Eidotter werden mit 1 Liter gewärmter Milch und 2 eingeweichten und gut ausgedrückten Semmeln eben gerührt und dann ein tiefer Teller voll gekochter, geriebener Kartoffeln, sowie 400 gr. Mehl mit etwas Salz dazu gegeben, zuletzt der Eierschaum. Dieser Teig muß erst kurz vor dem Backen angerührt werden.

668. Hefenmehlpfannekuchen.

Es werden 4 Eidotter mit 450 gr. Milch oder Wasser und 1 Pfund süßes Hefenmehl angerührt, zuletzt der Schaum von den Eiern dazu gethan. In Butter oder Fett gebacken.

669. Maizenapfannekuchen.

4 Eidotter werden mit etwas Zucker und 4 Löffel voll Milch ebengerührt, etwas Salz daran gegeben, dann 4 Löffel voll Maizena dazu gerührt und sehr dünne Pfannekuchen in Butter gebacken. Man streicht dicken Fruchtsaft oder Marmelade hinein und rollt die Pfannekuchen auf. Sie werden dann nebeneinander auf die Schüssel gelegt.

670. Eierpfannekuchen.

Man nehme auf jedes Ei einen halben Löffel voll Mehl und eine nicht zu große Tasse guter Milch, rühre Alles mit etwas Salz durcheinander und backe die Pfannekuchen nicht zu dünn. Das Eiweiß kann auch zu Schaum geschlagen werden. Man rechnet ungefähr zu einem Kuchen 2 Eier.

671. Speckpfannekuchen.

Die Pfanne wird mit dünnen Scheiben Speck belegt, dieselben hell gelb gebraten und ein Teig von Eiern, Milch und Salz darüber gegossen. Man rechnet auf jedes Ei einen Löffel voll Milch. Diese Pfannekuchen werden nur auf einer Seite gebacken, man muß aber mitunter mit einem Messer hineinstecken, um sie abdampfen zu lassen. Sobald der Teig eben steht, gebe man den Kuchen auf, damit er nicht zu hart werde.

672. Rollpfannekuchen.

Es werden große, sehr dünne Pfannekuchen gebacken. Man nehme dazu einen Teig von 350 gr. Mehl, 1 Liter gute

Milch und 4 Eiern. Sowie ein Pfannekuchen fertig ist, bestreicht man ihn mit Fruchtarmeladen, eingemachten Früchten oder Fruchtgelee und rollt ihn auf. Man kann auch statt des Obstes eine Füllung von Sachée (s. d. A.) machen und die Pfannekuchen damit füllen.

673. Pfannekuchen von saurem Rahm.

$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird mit 3 Eiern und kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch angerührt und zuletzt kaum $\frac{1}{4}$ Liter dicker saurer Rahm zu Schaum geschlagen dazu gegeben. Man backt kleine Pfannekuchen daraus, etwa drei auf einmal in der Pfanne.

674. Dessertpfannekuchen.

4 Eidotter, 100 gr. geschmolzene Butter, 120 gr. Mehl, 17 gr. Zucker, die geriebene Schale von einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Liter süße Milch werden angerührt und zuletzt der Schaum von 6 Eiern hinzugethan.

Beim Abbacken dieser Pfannekuchen giebt man nur beim ersten etwas Butter in die Pfanne; auch werden dieselben nicht umgekehrt, sondern nur auf einer Seite gebacken, mit Fruchtarmelade oder Gelee bestrichen und so halb zusammen geschlagen, worauf man sie nochmals zusammenlegt, so daß die Pfannekuchen in Vierteln liegen. Man legt sie nun zu Vieren auf eine Schüssel mit den Ecken zusammen, so daß sie wieder ein Ganzes bilden. Die übrigen folgen so aufeinander.

675. Brodtpfannekuchen.

Ungefähr 1 Pfund altes Weißbrod wird in Würfel geschnitten und so viele heiße Milch darüber gegossen, daß das Brod eben bedeckt ist. Nach gehörigem Abkühlen rühre man das Brod eben, gebe 4—6 tüchtig geschlagene, ganze Eier, Corinthen, Gewürz beliebig, etwas Salz und ein bis zwei Löffel voll Mehl daran und backe dann 3 auf einmal in der Pfanne. Man kann auch 1 Löffel voll Rum oder Franzbranntwein an den Teig geben.

676. Zwiebackpfannekuchen.

200 gr. gestoßene Zwieback werden mit kaum $\frac{1}{2}$ Liter Rahm angefeuchtet, dann gebe man 6 ganze Eier und so-

viel Milch daran, daß der Teig ziemlich weich breiig werde. Gewürz beliebig, Salz darf nicht vergessen werden.

Man backt 3 auf einmal in der Pfanne.

677. Gerstenmehl-Pfannekuchen ohne Eier.

Man nimmt auf 425 gr. Mehl, 30 gr. Kartoffelmehl und rührt es mit gut 1 Liter Milch und etwas Salz an.

Dann möglichst froÙ und dünn gebacken.

678. Gebackene Aepfelscheiben.

Es wird ein Teig gemacht von 4 Löffel voll Rahm, 4 Löffel voll Mehl, 4 Eiern und etwas Salz und Cardamom. Dann schneidet man große, geschälte Aepfel in Scheiben und zieht sie rasch durch den Teig, indem man sie in bereits in einer Pfannekuchentpfanne gebratene Butter legt und rasch auf beiden Seiten backt.

679. Ein anderes Recept.

4 Eidotter werden mit etwas kalter Milch ausgerührt und 1 Pfund Mehl hineingethan, dann giebt man so viel warme Milch hinzu, daß der Teig wie ein dicker Pfannekuchenteig werde, ferner gebe man hinzu Cardamom, geriebene Citronenschale, etwas Rosenwasser und 1 Löffel voll Franzbranntwein, wie auch 1 Löffel voll Gest. Nachdem der Teig aufgegangen ist, wird noch der Eierschaum hinzu gethan, dann gebe man 1 Löffel voll Teig in die Pfanne, in welcher vorher Butter gebräunt worden, etwa an 4 Stellen, und lege in diesen Teig große Aepfelscheiben, streue beliebig Corinthen darüber, lasse wieder ein wenig Teig folgen und backe sie auf beiden Seiten.

680. Arme Ritter.

Weißbrod wird in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers geschnitten und eine Stunde eingeweicht in zerschlagenen Eiern, Milch, Salz, Zucker, Kaneel, Cardamom und Corinthen.

Man rechnet auf 1 Ei einen bis zwei Löffel voll Milch. Während des Weichens werden die Scheiben umgekehrt, damit sie desto besser durchweichen. Man brät sie in Butter und giebt die beim Einweichen übriggebliebene Flüssigkeit darüber. Man kann sie auch vor dem Backen in gestoÙene Zwieback umkehren.

681. Gebackene Semmel.

Man reibt die Rinde der Semmel ab und weicht sie mehre Stunden in Milch und Eier, auf 1 Liter Milch etwa 3 Eier. Dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt und zuletzt mit der geriebenen Rinde und backt sie in Butter oder Fett von beiden Seiten. Man kann auch auf der unteren Seite ein Loch machen und etwas Obst hineinstecken.

682. Förtchen.**Vorerinnerung.**

Förtchen backt man am Besten halb in Butter, halb in Schweinefett. Nachdem das in die Löcher gethane Fett gut gebratet, lasse man den Teig folgen, und wenn man nicht die beliebigen Zuthaten, z. B. Apfelschnippel, Rosinen zc., zuletzt mit dem Teig durchgerührt hat, so thue man davon auf den in die Löcher gethanen Teig. Man kann auch Apfelsmus oder Pflaumenmarmelade hinein geben, dann wird wieder etwas Teig darüber gegeben und die Förtchen, wenn sie auf der einen Seite braun sind, behende gekehrt, indem man mit einer Gabel hineinfast und ganz allmählig umschiebt. Ist nun auch die andere Seite braun, so nehme man die Förtchen aus, die warm gehalten werden müssen, indem man rasch Fett und darauf Teig folgen läßt in die leeren Löcher.

683. Einfache Art.

8—10 Eidotter werden tüchtig geschlagen und mit 1 Pfund Mehl, reichlich 1 Liter Milch, etwas Salz und beliebig 70 gr. Butter nebst Gewürz angerührt. Zuletzt der Schaum der 10 Eier hinzugethan und dann gebacken.

684. Eine bessere Art.

125 gr. Butter wird zu Schaum gerührt, 6 Eidotter hinzugethan, ferner 230 gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter süÙe Milch oder Rahm, Zucker, Kaneel und beliebig anderes Gewürz, zuletzt der Schaum von den Eiern. Darnach müssen die Förtchen schnell gebacken werden und thut man beliebig Apfelschnippel oder Apfelsmus, Pflaumenmus, Rosinen oder Corinthen hinein.

+ +

685. Ein anderes Recept.

6 Eidotter werden mit 125 gr. geschmolzener Butter, 1 $\frac{1}{4}$ Liter warmer Milch, 2 Pfund Mehl, Citronenschale, Corinthen, Cardamom beliebig, sowie 50 gr. aufgelöstem Gest angerührt (die Butter kann fehlen) und nach dem 2stündigen Aufgehen zuletzt der Schaum von 6 Eiern hinzugehan. Dann gebacken.

686. Oder:

6—8 Eidotter werden mit kaum 1 Liter warmer, süßer Milch, 125 gr. geschmolzener Butter, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, geriebener Citronenschale, Cardamom und 40 gr. aufgelöstem Gest, angerührt. Einige Stunden muß der Teig gehen, dann gebe man den Schaum der Eier daran und backe sie mit beliebigen Zuthaten.

687. Oder:

8 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzener Butter, kaum 1 Liter süßer, warmer Milch, 1 Pfund Mehl und 30 gr. Gest angerührt, nach dem Aufgehen der Schaum hinzu gethan. — Gewürz, Zuthaten beliebig.

688. Förtchen von Hefenmehl.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Wasser, rühre so viel süßes Hefenmehl hinein, daß der Teig ziemlich steif werde, gebe denselben Löffelweise in die einzelnen Löcher der Pfanne und backe die Kuchen auf beiden Seiten mit Butter. Man kann auch Obst in den Teig geben.

689. Fastnachtskuchen.

2 Eier, 130 gr. Milch, 580 gr. süßes Hefenmehl, 100 gr. Butter werden zu einem Teige verarbeitet, dünn ausgerollt und mit einem Wasserglase ausgestochen. Eine Scheibe belegt man mit Obst, Rahmschaum oder Gelee. Den Rand bestreicht man mit Eiweiß, das aber nicht über den Rand hinunter laufen darf, und legt eine zweite Scheibe darauf, indem die Ränder zusammengedrückt werden, und durch ein etwas kleineres Glas platt abgestochen. Dann auf beiden Seiten in Fett gebacken.

690. Wassergebackenes.

In 1 Pfund kochendem Wasser backe man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl ab. Nachdem der Teig abgekühlt ist, wird er ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, indem man nach und nach 2 und 2 bis 8—10 ganze Eier hinzuthut. Man setzt den Teig in kleinen Klößen in eine heiße Tortenpfanne oder in einen heißen Ofen. Das muß aber rasch geschehen, denn die Pfanne darf nicht kalt werden und der Deckel, der auch heiß sein und gut schließen muß, wird gleich aufgelegt und erst nach $\frac{1}{4}$ Stunde, da sie fertig sein müssen, abgenommen. Man backt sie in einem sehr heißen Backofen. Will man sie füllen, so sticht man gleich, wenn sie aus dem Ofen kommen, von unten hinein und giebt Frucht oder Rahmschaum hinein.

691. Eine andere Art.

Es werden $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und eine nicht zu kleine Tasse Wasser recht lange auf dem Feuer abgerührt und tüchtig geschlagen. Ist die Masse völlig abgekühlt, so giebt man 5 Eidotter dazu, zuletzt den Schaum, darnach muß der Teig rasch auf die Platte und in den Ofen. Wenn es sich so einrichten läßt, so rühre man den Teig lieber schon Abends vorher ab, damit er gut erkaltet; man rühre an einem kühlen Orte an und setze den Teig in runden Klößen auf die Platte. Dieselben werden recht froß hellbraun gebacken bei guter Hitze.

692. Rahmläppchen.

Raum $\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm wird gut gepeitscht, 180 gr. Mehl und 3 Eßlöffel voll Puderzucker hinzugerührt. Man setzt den Teig in kleinen Klößen in eine Pfannkuchenpfanne und bratet diese in Butter hellbraun.

693. Schneeballen.

In kaum $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser backe man $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ab und thue, nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, 12 Eier nach und nach, zwei zur Zeit, stark rührend, bis der Teig ganz kalt ist, hinzu. Dann hat man gereinigtes Fett (s. d. A.) oder abgeklärte Butter (s. d. A.) oder Schmalz tüchtig kochend, schäumt es und

giebt zur Probe einen Ballen hinein, von der Größe eines kleinen runden KloÙes. Kommt er gleich wieder auf, so kann man anfangen einzusetzen, wo nicht, so muß das Fett noch länger kochen. Hat man viel Teig, so setze man lieber beim Anfang von dem Fett etwas zurück, um bei zu starkem Verkochen nachgeben zu können; ob dies der Fall ist, merkt man daran, daß das Fett schäumt und daß sich klare Blasen darauf zeigen. Man darf nicht zu viele Ballen auf ein Mal hineinlegen, denn sie müssen reichlich Platz haben, müssen auch während des Kochens mitunter mit dem kochenden Fett begossen werden. Das Fett muß ebenmäßig im Kochen gehalten werden, und bei zu starkem Kochen ist es gleich abzunehmen, bis dies sich legt. Wenn die Ballen hellbraun sind, werden sie auf Löschpapier gelegt.

694. Eine andere Art.

Es wird kaum 1 Liter Milch gekocht, 1 Pfd. Mehl dazu gegeben und stark gerührt, daß das Mehl nicht Klumpen bilde, und fährt man mit dem Rühren so lange fort, bis der Brei losläßt. Jetzt wird die Masse unter beständigem Rühren in eine große Schüssel gethan und so nach und nach 14—16 Eier, auch etwas Cardamom unter starkem Rühren dazu gegeben. Man backt die Schneeballen in abgeklärter Butter oder Schmalz, und wenn die Butter oder das Schmalz recht heiß ist, wird der Teig von der Größe eines kleinen Eis hineingelegt und mit einem Löffel oder einer Gabel etwas geschlagen, die Casserolle auch gut geschüttelt, bis die Ballen gar sind. Die Kuchen werden auf eine mit Papier belegte Schüssel gethan.

695. Noch eine andere Art.

1 Pfund Mehl, 125 gr. Butter, 470 gr. Milch werden zusammen abgerührt, abgekühlt und dann 7 ganze Eier und 4 Eidotter hinzugethan und bei starker Hitze auf Platten gebacken, nicht wie die vorigen gekocht.

696. Tüten mit Schaum.

Man nehme 10 ganze Eier und rühre sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker zu Salbe, dann rühre man 425 gr. feines Mehl hinzu und würze mit Kaneel und Cardamom. Das Eisen wird gut heiß gemacht, mit Speck aus-

gestrichen, und wenn es eingezogen ist, ein kleiner Löffel voll Teig hineingethan, zugedrückt und auf beiden Seiten hell braun gebacken, der Rand abgepukt, ausgenommen und rasch zur Lüte gedreht. Bei einander gelegt, werden diese Lüten, wenn sie erkaltet sind, mit Rahmschaum gefüllt und gleich zu Tische gegeben.

Oder man nehme 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 200 gr. abgeklärte Butter, 2 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale und etwas Zimmt. Der Zucker wird in einer Tasse Wasser aufgelöst und, wenn es erkaltet ist, das Uebrige hinzugerührt.

Sonst wie oben.

697. Waffeln.

Das Waffeleisen muß an einem sehr trockenen Orte aufbewahrt werden, und bedarf einer starken Hitze zum Abbacken, so daß Torffeuere allein nicht genügt. Bei Erhitzung des Eisens wird es inwendig wiederholt mit Speckschwarte eingerieben, und wenn es tüchtig heiß ist, die eine Seite mit Teig gefüllt, rasch zugeklappt und auf's Feuer gelegt, bis die Seite braun ist. Dann wendet man das Eisen auf dem Feuer, und ist auch die andere Seite gut braun, so nimmt man die Waffel rasch vermittelst eines Messers heraus und hält sie warm auf einer mit Papier belegten RöÙte, doch dürfen die Waffeln beim Warmhalten nicht auf einander gelegt werden. Fortfahrend bestreicht man jedes Mal das Eisen mit Speckschwarte. Für Sparherde giebt es besondere Waffeleisen, die zu empfehlen sind.

Die Waffeln müssen möglichst rasch zu Tisch gegeben werden.

Der Teig wird angerührt wie folgt:

6 Eidotter schlägt man tüchtig, giebt 125 gr. geschmolzene Butter, kaum $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 220 gr. Mehl und zuletzt den Schaum der Eier hinzu.

698. Oder:

$\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter wird mit 5 Eidottern weiß gerührt, dann nach und nach 350 gr. Mehl mit kaum 1 Liter Rahm dazu gegeben und zuletzt der Schaum von den 5 Eiern.

699. Oder:

Raum 1 Liter dicker Rahm wird an einem kühlen Orte mit 3 Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 70 gr. geschmolzene Butter hinzugerührt. Gewürz beliebig.

700. Oder:

1 Pfund Mehl, 10 Eidotter, kaum 1 Liter lauwarme Milch, 1 Pfund geschmolzene Butter, 17 gr. Gest, Gewürz beliebig. Der Teig muß eine Stunde aufgehen, dann giebt man den Schaum der Eier hinzu.

XVIII. Plättchen, Buttermteig, braune Kuchen, Pfeffernisse und anderes kleines Gebäckenes.

Vorerinnerung.

Plättchen backt man am Besten auf Platten im Ofen; thunlich ist es auch, sie in einer Tortenpfanne zu backen, doch dann müssen nicht zu viele und recht ebene Kohlen unter die Pfanne gelegt werden, und diese muß heiß sein, wenn man die Plättchen einlegt; auch muß ein platter Deckel mit Kohlen oben auf liegen. Um kleine Formen in einer Tortenpfanne zu backen, muß man trockenen Sand unterlegen und diesen mit durchlöchertem Papier bedecken. Den gehörigen Grad der Ofenhitze erprobt man, indem man ein Blatt dünnes Papier in die Mitte des Ofens legt. Wird das Papier sogleich gelb oder braun, so ist der Ofen noch zu heiß, läuft es aber krumm und wird nur langsam gelb, so hat der Ofen die rechte Hitze, bei der die meisten Sachen gebacken werden können.

Bisquit u. dgl. erfordert eine sehr gelinde Ofenhitze, namentlich von oben.

Die Platten bestreicht man mit Butter oder Wachs oder mit Speckschwarte.

701. Zuckerplättchen.

5 Eidotter und 2 Eiweiß werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 gestoßenen Nüssen und etwas geriebener Zitronenschale, sowie $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Mehl, tüchtig gerührt und der Teig mit einem kleinen Löffel auf die Platten gesetzt.

702. Eine andere Art, genannt Glückstädter Plättchen.

200 gr. ausgewaschene Butter wird zur Salbe gerührt und dazu 2 ganze Eier, 240 gr. geriebener Zucker, 300 gr. Mehl, die geriebene Schale von einer Citrone und Cardamom, stark rührend, gegeben.

Man setzt die Plättchen mit einem Löffel in Klößen auf die Platten.

703. Eine andere Art, genannt Priesterkuchen.

200 gr. Butter werden zur Salbe gerührt, 6 Eidotter hinzugethan, sowie 4 Eiweiß, 470 gr. Zucker und 1 Pfund 100 gr. Mehl. Tüchtig gerührt und wie die vorigen aufgesetzt.

704. Sandtortenplättchen.

125 gr. Butter zur Salbe gerührt mit 2 Eidottern und 1 Eiweiß, dann 125 gr. Zucker und 125 gr. Mehl hinzugethan. Im Ganzen rührt man eine halbe Stunde und verfährt sonst wie bei den vorigen.

705. Ehestandsplättchen.

4 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, etwas Cardamom, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, kaum 8 gr. Hirschhornsalz tüchtig durchgerührt und dann damit verfahren, wie mit den vorigen.

706. Chocolateplättchen.

3 Eiweiß schlägt man zu Schaum und rührt 175 gr. geriebenen Zucker und 125 gr. geriebene Chocolate hinein. — Die Plättchen werden mit Theelöffeln auf Platten gesetzt und bei sehr gelinder Hitze gebacken.

707. Vanilleplättchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter wird zu einer Salbe gerührt und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebener Zucker dazu gegeben, —

dann folgen 340 gr. Mehl und $\frac{1}{4}$ Stange getrocknete und mit Zucker gestoßene Vanille.

Lüchtig gerührt giebt man zuletzt einen guten Theelöffel voll Hirschhornsalz an den Teig.

Man setzt diese Plättchen in kleinen Klößen auf die Platte.

708. Gerstenmehlplättchen.

200 gr. Gerstenmehl, 125 gr. Zucker und 100 gr. Butter werden mit 1 Ei durchgearbeitet und dann in kleinen Klößen auf Platten gesetzt.

709. Vier-Specieskuchen.

1 Pfund Butter wird mit 4 Eiern weiß gerührt und 1 Pfund geriebener Zucker, 1 Pfund Mehl und 70 gr. geriebene Mandeln hinzugethan. Alles knete man gehörig durch, rolle es aus und setze es in der Form von Species auf Platten, etwa vermittelst eines Weinglases ausgestochen.

710. Kanelgebäckenes.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird ausgewaschen und mit 3 Eidottern zur Salbe gerührt, dann giebt man 125 gr. Zucker und 375 gr. Mehl, nebst beliebig etwas gestoßenem Kanel hinzu. Man rollt den Teig ungefähr von der Dicke eines doppelten Messerrückens aus, schneidet ihn vermittelst eines Kuchenrades oder Messers in schräge Streifen und diese wieder in schräge längliche Quadrate, bestreut die Kuchen mit Kanel und Zucker und backt sie.

711. Rahmgebäckenes.

4 Eidotter werden mit 3 Löffel voll fein geriebenem Zucker und 5 Löffel voll dickem Rahm zusammengerührt und 1 Pfund Mehl, 375 gr. Butter, die bereits mit einander zu einem Teig verarbeitet worden, hinzugegeben. Durchgearbeitet, wird der Teig ausgerollt und die Kuchen werden mit einem Glase ausgestochen.

Beliebig mit Butter bestrichen und Kanel und Zucker bestreut und also gebacken.

712. Corinthenkuchen.

375 gr. Butter werden mit 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 125 gr. Corinthen und 8 gr. gestoßenem Kanel

durchknetet, ausgerollt und mit einem Glase oder einer Form ausgestochen dann gebacken.

713. Kleine Kringel.

2 ganze Eier und zwei Dotter werden tüchtig geschlagen, 1 Pfund Zucker, 1 guter Löffel voll Rum, 1 Pfund Mehl, Kaneel, Cardamom und die geriebene Schale von 2 Citronen, dazu gerührt, tüchtig durchgearbeitet und die Masse dann in kleine Kringel geformt, die hart gebacken werden.

714. Kümmelkringel.

70 gr. Butter, 200 gr. Milch und 125 gr. Mehl werden mit einander abgerührt und, nachdem die Masse kalt geworden ist, 1 Ei und 3 Eidotter hinzu gegeben. Dieser Teig wird in eine beliebige Kringelform (s. d. N.) gedreht. Die Kringel bestreut man mit Kümmel und Salz und backt sie bei starker Hitze.

715. Eierkringel.

8 hartgekochte Eidotter hackt man fein und rührt 125 gr. Zucker, 1 Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund ungesalzene oder gut gewaschene Butter hinzu. Gut durchgearbeitet formt man aus diesem Teig Kringel (s. d. N.), überstreicht sie mit geschlagenem Eigelb und darnach in grob gestoßenem Zucker um und backt sie in starker Hitze.

716. Kränzchen zum Thee.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter wird zur Salbe gerührt, 340 gr. geriebenen Zuckers langsam rührend hinzu gegeben, dann folgen 340 gr. Mehl, die abgeriebene Schale von einer Citrone nebst 7 hartgekochten und fein gehackten Eidottern, sowie 2 rohe Eidotter. Aus diesem Teige formt man kleine Kränzchen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und bestreut sie mit Zucker. Dieselben müssen bei mäßiger Hitze gebacken werden.

717. Gesottene Cheekringel.

7 Eier und 100 gr. feiner Zucker nebst etwas Cardamom werden mit einander geschlagen und dann in 1 Pfund feines Kuchenmehl gethan, welches auf einem Kuchenbrette ausgeschüttet worden ist. Nachdem die Masse mit den Händen

gehörig durchgearbeitet worden, formt man kleine runde Kringel daraus, etwa von der Größe eines Species. Diese Kringel müssen dann gleich gekocht werden, indem man sie in ein recht weites Gefäß mit sprudelnd kochendem Wasser wirft, — doch nicht zu viele auf einmal, da sie aufgehen. Sie sinken zu Boden und müssen, wenn sie nicht gleich wieder nach oben kommen, sobald sie kochen, vermittelst einer Schaumfelle sorgfältig vom Boden aufgerührt werden. Sobald die Kringel oben schwimmen, werden sie mit der Schaumfelle ausgenommen und in kaltes Wasser geworfen, aus welchem sie jedoch gleich wieder herausgenommen werden, damit sie bis zum folgenden Morgen gut abtröpfeln. Dann backt man sie rasch und trocknet sie hart.

718. Buttermilchkuchen.

Man arbeitet $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl mit 375 gr. Butter, einigen Corinthen, etwas Zucker mit einer kleinen Tasse Buttermilch durch und thut 8 gr. Hirschhornsalz oder Sodamehl daran. Der Teig wird ausgerollt, in beliebige Formen geschnitten und dann gebacken. Beim Essen kann man diese Kuchen beliebig mit etwas Butter bestrichen.

719. Macronen.

Siehe den Teig der Macronentorte. Diesen Teig setzt man auf Oblaten, welche in Form und Größe von Macronen ausgeschnitten worden, und backt sie bei sehr gelinder Hitze.

720. Eine andere Art.

1 Pfund Mandeln, fein gerieben oder gestoßen werden mit etwas Rosenwasser, 430 gr. feinem Zucker und der abgeriebenen Schale von 1 Citrone warm gesetzt und zusammengerührt mit dem Schaum von 4 Eiern. Die Masse darf nicht zu weich werden. Man setze dann den Teig in Macronenform auf eine mit Wachs bestrichene Platte, oder auf Oblaten, oder auf Papier, das sich gleich beim Abnehmen von der Platte lösen läßt, dadurch, daß man es anfeuchtet.

721. Spanischer Wind.

1 Pfund Raffinade wird durchgeseiht, der im Sieb gebliebene Zucker mit Vanille gestoßen, darauf aller Zucker eine Stunde mit 5 Eiweiß stark gerührt. Der Zucker wird nach

und nach eingestreut, indem das Eiweiß zu Schaum geschlagen wird, der so fest sein muß, daß man ihn schneiden kann. Die Platte muß mit Wachs bestrichen werden. Theelöffelweise wird der Teig aufgesetzt, dann gleich in den Ofen geschoben und bei gelinder Hitze gebacken.

722. Kakes (Käks).

70 gr. Butter werden zur Salbe gerührt, kaum $\frac{1}{4}$ L. Rahm sowie 1 Pfund feines Mehl und etwas gesiebter Zucker hinzu gethan. Dann bearbeitet man den Teig 1 Stunde, rollt ihn aus und sticht mit einem Weinglase Kuchen daraus, die sehr hell gebacken werden müssen.

723. Prinzessingebäckenes, genannt Hobelspäne.

3 ganze Eier, so viel Zucker als diese wiegen, und 34 gr. Mehl werden tüchtig gerührt, darauf Tortenpfanne oder Platte heiß gemacht, mit gelbem Wachs bestrichen und zum Kaltwerden hingesezt. Dann streiche man den Teig so dünn wie möglich mit einem Löffel in die Pfanne und seze diese auf wenig ebenes Kohlenfeuer, indem man sie mit einem platten, mit Kohlen belegten Deckel bedeckt. Man kann nach dem Einstreichen kleingeschnittene Mandeln überstreuen. Wenn der Teig eben anfängt braun zu werden, schneide man ihn vorsichtig, damit der Schnitt glatt werde, in länglich viereckige Stücke, etwa 15—20 cm. (6 bis 8 Zoll) lang und 5—7 cm. (2 bis 3 Zoll) breit. Diese Stücke müssen behende aus der Pfanne genommen und rasch über ein Kollholz gehängt werden, welches zu dem Zweck hohl zurecht gelegt ist, etwa die Enden auf 2 Mauersteine oder dergl. Hart geworden, nimmt man die Stücke vorsichtig ab und legt sie in eine Blechdose oder Terrine. — Das Abbacken geht sehr rasch und wird am besten von 2 Personen besorgt. Die Hobelspäne werden leicht weich, müssen daher an einem trockenen Orte aufbewahrt werden.

724. Austerschalen.

1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 125 gr. gestoßene Mandeln und 340 gr. Zucker werden tüchtig durchgeknetet und dann ein kleiner Kloß von dem Teig in die mit Butter bestrichenen Formen gelegt und mit dem Finger so dünn wie möglich überall hineingedrückt. In einer Tortenpfanne oder

in einem Backofen backt man die Musterschalen hellbraun, läßt sie ein wenig abkühlen, löst sie dann mit einem Messer und nimmt sie vorsichtig heraus.

725. Ein anderes Recept.

1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund geriebene oder gestoßene Mandeln und 1 Pfund Mehl knetet man tüchtig durch und verfährt dann wie bei dem vorigen.

726. Mohrenkopf.

$\frac{5}{4}$ Pfund süße und 50 gr. bittere Mandeln werden nicht zu fein gehackt. Hierauf schmelze man einen Löffel voll Butter in einer eisernen Pfanne auf raschem Feuer, thue dann $\frac{5}{4}$ Pfund geriebenen Zucker und die Mandeln hinzu, und lasse dies mit einander hochbraun werden. Dann drückt man die Masse in eine beliebige mit Butter bestrichene Form. Kalt geworden, kehre man sie um.

727. Judenbrod.

200 gr. Butter werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 375 gr. Mehl und 1 Löffel voll Pottasche zusammen geknetet und etwas Kaneel, Cardamom und geriebene Citronenschale dazu gethan. Dann wird der Teig in der Hand in lange ungefähr einen kleinen Finger dicke Striemen gerollt und diese platt in längliche Schneckenform, etwa von der Größe des Umfangs von einem Wasserglase, aufgerollt. Dann backt man die Stücke auf Platten.

728. Obstgebäck.

Man rollt einen Mürbenteig dünn aus und sticht vermittelst eines Wasserglases Böden aus, dann formt man darauf passende Ränder, legt Böden und Ränder auf eine mit Wachs bestrichene Platte und backt sie hellbraun. Nun legt man den Rand auf den Boden, verbindet beide durch wenig Eiweiß, wenn man nicht vorzieht, das vor dem Abbacken zu thun, nur hat man sich dann zu hüten, daß das Eiweiß nicht über den Rand laufe und das Aufgehen verhindere. Darnach wird Compott von Obst, eingemachte Früchte oder Gelee in die Mitte gelegt und mit Zucker bestreut. Oder man schneidet aus dem ausgerollten Teige viereckige Stücke und legt Apfelmus, Aepfelschnitzel oder anderes Obst in die

Mitte, schlägt die Zipfel darüber, bestreicht mit Ei und backt bei starker Hitze.

729. Flottkuchen.

Man nehme 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Flasche Rahm und 2 Eier, lege das Mehl auf den Backtisch, mache in die Mitte ein Loch, schütte den Rahm, die Eier und die ausgewässerte und ausgeknetete Butter dazu und arbeite solches durcheinander. Der Rahm und die Eier werden vorher zusammen geschlagen. Ist der Teig fertig, wird er dünn ausgerollt und zu beliebige Stücke geschnitten. Die Kuchen können in Pyramidenform, oder auch in gleich großen Stücken auf einander gelegt, mit geschmolzener Butter, Zimmt und Zucker bestrichen und im Backofen auf Platten gebacken werden. Der Teig kann auch in kleinen Stücken so gebacken werden.

730. Cheekuchen von Hefenmehl.

100-gr. zu Salbe gerührte Butter und 2 ganze Eier, tüchtig geschlagen, werden mit 42 gr. Zucker und 330 gr. süßes Hefenmehl zu einem steifen Teig geknetet. Nachdem dieser dünn ausgerollt, werden mit einem Weinglase dünne Kuchen ausgestochen, auf eine Platte gelegt, mit Ei bestrichen und mit Mandeln und Zucker bestreut. Hellbraun gebacken.

731. Kaffebrod.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 3 Eier, 2 Tassen Rahm, 8 gr. Hirschhornsalz. Nachdem Alles gut durchgerührt, streicht man es dünn über eine gut mit Wachs oder dergleichen bestrichene Platte und bestreut es mit Zucker und Zimmt. Ist es hellbraun, so wird es in beliebige Stücke geschnitten und getrocknet.

732. Maizena-Plättchen.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter werden zu Salbe gerührt mit 6 ganzen Eiern und 1 Pfund Zucker; zuletzt wird 1 Pfund Maizena hinzugethan und verarbeitet. Hieraus werden kleine Kuchen auf die Platte gesetzt und hellbraun gebacken.

733. Buttermteig.

Um guten Buttermteig zu erhalten, muß man einen möglichst kühlen Ort zum Bereiten desselben wählen und die

Butter muß in kaltem Wasser stehen, bis sie gebraucht wird. — 1 Pfund Butter muß gehörig ausgewaschen, gut in einem Tuche ausgetrocknet und in 3 Theile zerlegt werden. Dann schlägt man 4 Eidotter und 2 Eiweiß mit einem Löffel voll Rum und kaum $\frac{1}{8}$ Liter Wasser tüchtig und thut 1 Pfund Mehl hinein. Nachdem nun dieser Wasserteig auf einem Backbrette gehörig durchgearbeitet worden ist, legt man den einen der 3 Theile Butter in den Teig, knetet ihn, bis er von den Händen losläßt; doch muß man etwas Mehl unterstreuen, damit er sich nicht an's Backbrett ansetzt. Mehr als nöthig muß der Teig aber auch nicht geknetet werden, da er durch die warmen Hände leicht zu weich wird. Darnach rolle man den Teig mehrere Mal mit dem gut mit Mehl eingeriebenen Rollholz aus und zuletzt in eine viereckige Platte. Nachdem dann der Teig wieder etwas abgekühlt ist, $\frac{1}{2}$ Stunde legt man die übrigen beiden Stücke Butter neben einander in die Mitte auf den Teig, so daß man diesen über die Butter zusammenschlagen und dann noch einmal zusammenlegen kann, so daß der Teig 4 Mal über einander liegt und dann die Butter dazwischen. Von der anderen Seite lege man den Teig nun ebenfalls 4fach zusammen, so daß er also 8 Mal über einander liegt; dann klopft man ihn gelinde mit dem Rollholze, bis er flach wird, rollt ihn darauf abermals in einer viereckigen Fläche, legt ihn, wie zuvor, 8fach zusammen, läßt ihn wieder einige Minuten stehen, klopft ihn wieder flach und rollt ihn zum letzten Male in eine ebene Fläche von der Dicke eines Messerrückens. Doch darf man in den beiden letzten Malen des Ausrollens den Teig nicht umkehren, nur drehen. Bei dem Ausschneiden oder Ausstechen der Kuchen und Platten darf man den äußeren Rand des Teiges nicht mitnehmen, da die durch das Ausrollen hervorgebrachte Rundung die Kuchen an dieser Stelle am Aufgehen hindern würde.

Man pflegt sie mit Eiern zu bestreichen, welche ganz mit ein wenig kaltem Wasser geschlagen werden; nur muß man sich hüten, daß die Eimasse nicht an den Seiten niederläuft, weil dies ebenfalls das Aufgehen hindert.

Der Ofen oder die Pfanne muß so heiß sein, daß sie bei der Berührung mit einem feuchten Finger zischt, namentlich von oben. Kleine Kuchen gebrauchen 10—15 Minuten zum Ausbacken.

734. Mürber Bückerteig.

4 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 4 rohe Eidotter und 2 ganze Eier werden mit 375 gr. Zucker ausgerührt und von einer Citrone die abgeriebene Schale hinzugethan; ferner schneide man 1 Pfund Butter in kleine Stücke und mache dann aus den oben bereiteten Eiern mit 1½ Pfund Mehl und 1 Glas Rum oder Rosenwasser einen Teig, indem man die Butter knetet, so lange, daß der Teig schön klar wird. Dann rollt man ihn 2—2½ cm. ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll) dick aus und benutzt ihn zu verschiedenen Sorten. Zum Ausrollen dieses Teiges muß man von den 1½ Pfund Mehl zurückbehalten.

735. Schneller, wohlfeiler Buttermteig.

1 Eidotter wird mit kaum $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geschlagen und davon mit 70 gr. in Stücke geschnittener Butter und 1 Pfund Mehl, von dem etwas zum Ausrollen zurückbleibt, ein Teig gemacht, der auf einem Backbrett klar ausgeknetet und dann dünn ausgerollt wird. Während nun 340 gr. Butter in 3 Theile zerlegt werden, legt man einen derselben in dünnen Scheiben auf den ausgerollten Teig, klappt dann diesen zusammen und legt den zweiten Theil Butter ebenso wieder darauf, und macht es gleichfalls so mit dem dritten Theile, klappt noch einmal über und rollt den Teig zum Gebrauche aus.

736. Mürber Teig.

$\frac{3}{4}$ Pfund Butter rührt man zur Salbe und giebt 1 Ei, 1 Glas Rum und $\frac{3}{4}$ Tassen Rahm dazu und, indem zuletzt 1 Pfund Mehl handvollweise hinzugethan wird, knetet man den Teig auf einem Backbrett. So ist derselbe zum Gebrauche fertig.

737. Braune Kuchen.

Man nehme 5 Pfund Syrup und ein gutes halbes Pfund Butter, oder die Hälfte Schweinefett, und koche den Syrup und Fett oder Butter mit einander. Nachdem er vom Feuer genommen und abgekühlt ist, gebe man ferner hinzu 5 Pfund Weizenmehl (man kann auch Gerstenmehl nehmen), 80 gr. Abends zuvor in Rosenwasser eingeweichte Pottasche, 17 gr.

Nelken, 17 gr. Kaneel, 34 gr. getrocknete Pomeranzenschale, von welcher, nachdem sie gekocht worden, das Weiße ausge schnitten ist, in sehr feine Striemen geschnitten; auch etwas kleingeschnittene Citronenschale ist angenehm. Der Teig muß gut geschlagen oder gerührt werden, und setze man ihn dann für etliche Tage an einen warmen Ort zum Aufgehen; dann legt man ihn auf den Backtisch, knetet ihn durch und schneidet ihn in Stücke; diese werden dann ausgerollt von der doppelten Dicke eines Messerrückens und Kuchen daraus geformt, die beliebig mit Mandeln belegt werden, nachdem solche von der Haut befreit und gespalten sind (s. d. A.).

738. Ein anderes Recept.

7 Pfund Syrup und 1½ Pfund Butter werden mit einander gekocht und nach dem Abkühlen 120 gr. Abends zuvor in Rosenwasser eingeweichte Pottasche, 25 gr. Nelken, 17 gr. Kaneel, beliebig 1 Pfund feingeschnittene Mandeln, 200 gr. feingeschnittene eingemachte Pomeranzenschale, ½ Pfd. Succade, ebenfalls kleingeschnitten, doch wird davon zum Belegen der Kuchen zurückgelegt, und 7 Pfund Mehl (zum Ausrollen behält man etwas von dem Mehl zurück) hinzuge than, tüchtig geschlagen und zu einem Teig durchgearbeitet; diesen Teig setzt man einige Tage an einen warmen Ort zum Aufgehen. — ½ Pfund Mandeln und die zurückgelassene Succade werden zum Belegen der Kuchen genommen. Man kann die Kuchen in Mehl und grobgestoßenem Zucker (jedes zur Hälfte) ausrollen.

739. Oder:

12 Pfund Syrup, 2 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Gänsefchmalz, 1½ Pfund Mandeln, 4 Citronenschalen, 35 gr. Kaneel, 35 gr. Cardamom, 14 Pfund Mehl, 250 gr. gereinigte Pottasche, aufgelöst in einer großen Tasse Rum.

Succade und eingezuckerte Pomeranzenschale beliebig. — Uebrigens verfahren, wie vorher gesagt.

740. Buckerkuchen.

2 Pfund Zucker koche man auf mit 2 Tassen Rahm- einer halben Tasse Kaneelwasser und anderthalb Tassen Rosenwasser; nach gehöriger Abkühlung gebe man hinzu 2½ Pfund

Mehl, 125 gr. kleingeschnittene Succade, etwas Cardamom und geriebene Citronenschale, zuletzt aber noch 17 gr. in Rosenwasser aufgelöstes Hirschhornsalz. — Am nächsten Morgen wird der Teig halbfingerdick ausgerollt und in Kuchen zerschnitten. Ist der Teig gar zu weich, so knete man noch ein wenig Mehl hinein und belege die Kuchen beliebig mit Mandeln und Succade. Man thut besser, den Teig nur einige Stunden vorm Ausrollen anzurühren. Man durchsteche den Kuchen, um das Aufblasen zu verhüten.

741. Oder:

Am Abend vorher gießt man auf 4 Pfund Zucker kaum 1 Liter Rosenwasser, am nächsten Morgen kocht man Zucker und Rosenwasser auf, läßt abkühlen, giebt 17 gr. Hirschhornsalz, in 4 Eidotter ausgerührt, hinzu und läßt 5 Pfund Mehl, 1 Pfund Mandeln, 70 gr. geschmolzene Butter, 17 gr. Kaneel, 17 gr. Cardamom, $\frac{1}{2}$ Pfund Succade und 125 gr. Pomeranzenschalen folgen. Der Teig wird noch am selben Tage ausgerollt, jeder Kuchen 3—4 Mal mit einer Gabel durchstoßen, um das Aufblasen zu verhüten.

742. Braune Pfeffernüsse.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Syrup werden mit 125 gr. Butter und 125 gr. Schweinesfett aufgeköcht und nach gehörigem Abkühlen 2 Pfund Gerstenmehl (oder Weizenmehl), etwas gestoßener Koriander und Anis und 34 gr. Abends zuvor in Wasser aufgelöste Pottasche hinzugerührt. Nachdem der Teig einen Tag an einem warmen Orte zum Aufgehen gestanden hat, knetet man ihn durch, rollt ihn mit der Hand in lange Striemen und schneidet diese in Würfel, die dann auf Platten gesetzt werden.

743. Eine andere Art.

$\frac{1}{4}$ Pfund Syrup, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz werden gekocht und 3 Pfund Mehl, etwas Cardamom, gehackte Citronenschale, Nelken und 17 gr. aufgelöste Pottasche hinzugehan.

Es ist gut, den Teig einige Tage stehen zu lassen, ehe man ihn zum Abbacken fingerdick ausrollt und in schräge Würfel schneidet.

744. Eine andere Art.

1 Pfund Syrup, 1 Pfund Zucker und 1 Pfund abgeklärte Butter werden mit 3 Pfund Mehl und 25 gr. aufgelöster

Pottasche, Citronenschale und anderem Gewürz angerührt. Dann wird verfahren wie oben.

745. Buckerpfeffernüsse.

In kaum $\frac{3}{4}$ L. Milch rührt man 1 Pfund Zucker, 3 Eidotter, Cardamom und Kaneel nach Belieben, 21 gr. Hirschhorn und $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl. Die Pfeffernüsse werden daraus in beliebiger Größe geformt.

746. Oder:

1 Pfund Butter wird geschmolzen und 1 Pfund geriebener Zucker, 2 gut geschlagene Eidotter, 3 Pfund Mehl und 17 gr. in reichlich Rosenwasser aufgelöste Pottasche hinzugethan. Der gut geknetete Teig wird mit einem Kollholz einen kleinen Finger dick ausgerollt, in Striemen und Würfel geschnitten und dann auf Platten gesetzt.

747. Ein anderes Recept.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird geschmolzen und nachdem diese abgekühlt ist, hinzugerührt; $1\frac{1}{2}$ Pfund gestoßene Mandeln (welche auch fehlen können), 70 gr. in Würfel geschnittene Succade (kann ebenfalls fehlen), $3\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 17 gr. in Rosenwasser aufgelöste Pottasche, eine Tasse dicker Rahm und etwas geriebene Citronenschale. — Man formt Pfeffernüsse daraus und setzt sie auf Platten.

748. Pumpernickel.

Man nimmt 1 Pfund Zucker, $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl; $\frac{3}{4}$ Pfund in Striemen geschnittene Mandeln, ebenfalls in Striemen geschnittene Succade, 2 Eier und 4 gr. Hirschhornsalz, sowie eine Tasse Wasser und Gewürz nach Belieben. Man verarbeitet die Masse stark, formt 4 Bröde daraus und nachdem diese gar gebacken, schneidet man sie noch warm in Scheiben und Striemen und trocknet diese.

749. Brekeln.

Es werden $\frac{3}{4}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 25 gr. Kaneel, 2 Eier und zuletzt 1 Pfund Mehl hinzugethan. Aus dem Teig werden kleine Kringel geformt und mit Eigelb bestrichen.

XIX. Kuchen und Torten.

Vorerinnerung.

Kuchen backt man meist in einer Form, die gut ausgetrocknet, mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut worden ist. Wenn der Boden nicht gut in der Form schließt, oder der Teig so dünn ist, daß er ausdringen kann, so kann man inwendig in die Form einen Bogen Postpapier legen, so daß es auf dem Boden in einem Stücke ist und an den Seiten zusammengenäht wird, falls es nicht groß genug ist; es muß glatt liegen, doch kann man gern einige Falten legen. Mit kalter Butter wird es bestrichen und muß vom Kuchen abgenommen werden, ehe er kalt ist. Die sogenannten Pufferformen sind oft sehr zweckmäßig zu benutzen.

Der Ofen oder die Tortenpfanne muß warm sein, ehe der Kuchen hineingesetzt wird. Ueber die Hitze möchte ich bemerken, daß Buttermehl und Gestgebäckenes starke Hitze erfordern. Eine mittlere Hitze paßt zu den meisten Sachen, während einige nur getrocknet werden. Wie schon beim Plättchen 2c. gesagt, mißt man den Wärmegrad am besten mit Papier.

Zu heiß muß der Kuchen nicht gleich stehen, namentlich nicht von oben, weil er sonst keine Zeit zum Aufgehen hat.

Sollte der Kuchen oben zu braun werden, so lege man ein Stück Papier darüber.

Man kann versuchen, ob der Kuchen gar ist, indem man ein Stäbchen oder einen Strohhalm, oder wenn Nessel u. dgl. darin sind, eine Spicknadel hineinsticht; hängt der Teig daran, so ist er noch nicht gar.

Bei allen Arten Kuchenteig, die überhaupt stark gerührt werden, muß dies nach einer Seite geschehen und der Kuchen muß gleich gebacken werden, um nicht wieder zu fallen.

750. Sandtorte.

Man nimmt 1 Pfund ausgewaschene Butter und rührt sie so lange nach einer Seite, bis sie wie ein dicker Rahm wird. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Puder und $\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl, etwas Cardamom und die geriebene Schale von einer Citrone dazu; ferner $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen und durchgeseihten Zucker und 4 ganze Eier nach einander. Zusammen

wird der Teig eine Stunde gerührt; dann thue man denselben in die Form und backe die Torte 1½ Stunden bei anfangs gelinder Hitze von oben.

751. Eine andere Art.

1 Pfund frisch ausgewaschene Butter wird mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt und 1 Pfund feiner, durchgeseibter Zucker, etwas geriebene Citronenschale, 8 gr. Hirschhornsalz und 1 Pfund feines Mehl dazugethan. Die Masse wird eine Stunde gerührt; dann giebt man den Schaum der Eier dazu und thut den Teig in die Form.

752. Noch eine andere Art.

1 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und 1 Pfund Zucker nebst der Schale und dem Saft von einer Citrone dazugethan, ferner ½ Pfund Puder und ½ Pfund Mehl. Zuletzt folgen 8 Eier und zwar ungefähr jede 5 Minuten ein ganzes Ei. Der Kuchen wird eine Stunde gerührt.

753. Bisquit.

11 Eidotter werden mit 1 Pfund feingeriebenem und durchgeseibtem Zucker weiß gerührt während einer Stunde, darauf thut man den Saft und die Schale von einer Citrone, sowie ½ Pfund Puder, rührend, hinzu. Nachdem zuletzt der Schaum von den Eiern daran gegeben ist, thut man den Teig in die Form und backt den Kuchen vorsichtig.

754. Ein anderes Recept.

16 Eidotter werden mit 1 Pfund feingeriebenem und durchgeseibtem Zucker eine Stunde gerührt, dann giebt man von einer Citrone den Saft und die geriebene Schale hinzu, zuletzt 200 gr. Kartoffelmehl, sowie den Schaum von den 16 Eiern. Sonst wie oben.

755. Oder:

Man schlägt 20 Eidotter tüchtig mit einer Ruthe und schlägt 1 Pfund durchgeseibten Zucker dazu, wie auch Saft und Schale von 1 Citrone. Nach ¼stündigem Schlagen setzt man den Teig auf kochendes Wasser oder Kohlen bis er lau warm wird, indem man fortfährt zu schlagen und giebt ½ Pfund Stärke und 20 gr. Hirschhornsalz dazu, rasch

geschlagen, dann in die Form und gleich in den Ofen. Mittelhitze. 1 Stunde backen. Sollte man fürchten, daß der Kuchen zu schnell braun wird, so bedecke man ihn mit Papier.

756. Crêmetorte.

Von dem Teig Nr. 753 oder 754 backe man auf einer Kuchenplatte Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers hellbraun nach einander und mache dann eine Crême von saurem Rahm (s. d. A.). Wenn die Bisquitscheiben kalt geworden sind, wird Crême dazwischen gestrichen und sie beliebig zu einem Kuchen zusammengelegt. Oben auf macht man einen Zuckerguß.

757. Wiener torte.

375 gr. Butter rührt man mit 4 Eiern zu Schaum und giebt 375 gr. feingeseihten Zucker dazu; ferner 1 Pfund feines Mehl, etwas Cardamom und geriebene Zitronenschale, beliebig gestoßene Mandeln. Diese Masse wird auf einem Backbrett tüchtig ausgeknetet, und in so dünne Platten mit einem Rollholze gerollt, wie möglich, doch darf man zum Ausrollen nicht von dem abgewogenen Mehl nehmen. Man schneidet dann die Platten nach der Größe der Kuchenschüssel. Jede Platte wird langsam hellbraun gebacken und beschnitten. Abgekühlt legt man die Platten auf einander, mit verschiedenen eingemachten Früchten dazwischen. Die obere Platte kann man mit Glasurzucker (s. d. A.) bestreichen, nachdem der Kuchen zusammengelegt worden.

Der Kuchen kann gern einige Tage vor dem Gebrauche gebacken werden.

Zwischen die Platten kann man auch abwechselnd mit eingemachten Früchten und fein geriebenen Mandeln, die mit Zucker und Rosenwasser eben geschmort worden sind, bestreichen. — Oder man nehme süße oder saure Rahmcrême, dann aber keine Früchte.

758. Eine andere Art.

1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, beliebig 1 Pfund gestoßene süße Mandeln, und etwas geriebene Zitronenschale. Sonst verfährt man wie oben.

759. Oder:

Man nehme 8 Eier und soviel Zucker und Mehl als diese wiegen, dazu reichlich so viel Butter. Nachdem letztere zu Salbe gerührt ist, giebt man die ganzen Eier dazu, nebst Zucker und nach und nach Mehl. Nachdem Alles eine halbe Stunde gerührt, werden 4 Platten daraus gebacken. Die Eisenplatte muß vorher mit Speckschwarte oder dergl. bestrichen werden. Nicht zu starke Hitze von oben. Die einzelnen Platten werden mit Fruchtgelee bestrichen und auf einander gelegt.

760. Chocladebisquit.

13 Eidotter werden mit 325 gr. Zucker eine Stunde zu Schaum gerührt und dann 125 gr. geriebene Chokolade und 125 gr. Kartoffelmehl oder Puder hinzugethan. Zuletzt giebt man den Schaum von 13 Eiern daran. Dann backt man den Kuchen wie Bisquit.

761. Schwarzbrotorte.

18 Eier werden mit 250 gr. Zucker, 200 gr. Mandeln und etwas Gewürz eine Stunde tüchtig geschlagen; dann giebt man den Schaum von den 18 Eiern und 300 gr. geriebenes Schwarzbrod hinzu. (Man kann das Schwarzbrod auch rösten, stoßen und sieben). Wie der vorige wird dieser Kuchen gebacken.

762. Eine andere Art.

20 Eidotter werden mit 1 Pfund feinem Zucker, 375 gr. gestoßenen Mandeln und 1 Löffel voll Rum oder Franzbranntwein eine Stunde gerührt; dann reibe man die Schale von einer Citrone und gebe sie nebst dem Schaum von 12 Eiern, und zuletzt 200 gr. geriebenes Schwarzbrod hinzu.

763. Noch eine andere Art.

8 ganze Eier und 10 Eidotter werden mit einer Ruthe zu einem dicken Schaum geschlagen, dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 125 gr. geriebene Chokolade, 125 gr. gestoßene Mandeln und etwas Gewürz dazu. Zuletzt werden noch 125 gr. geriebenes Schwarzbrod zu dem Teig gegeben.

764. Citrontorte.

22 Eidotter werden tüchtig geschlagen und 375 gr. feiner Zucker hineingerührt. Dann reibt man die Schale von sechs Citronen in $\frac{1}{4}$ L. Rahm und giebt diesen mit dem Saft von 6 Citronen durch ein Sieb zu dem Vorigen. Zuletzt folgt der Schaum von 14 Eiern.

Es wird die untere Platte der Kuchenform mit einem Unterblatt von mürbem Teig belegt und der Kuchenteig darauf gegossen. Dann backe man den Kuchen gleich ab, sehr langsam von oben.

765. Eine andere Art.

225 gr. in Milch oder Rahm eingeweichtes Weißbrod werden gut ausgedrückt und in $\frac{1}{2}$ Pfund bereits mit 10 Eidottern zur Salbe gerührte Butter gethan und eben gerührt; darnach gebe man noch $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Zucker, die geriebene Schale von 3 und den Saft von 6 Citronen, den Saft durch ein Sieb, zum Teig. Zuletzt folgt der Schaum von den 10 Eiern.

Bei diesem Kuchen ist nicht, wie bei dem vorigen, mürber Teig als Unterlage nöthig.

766. Kartoffelkuchen.

9 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker tüchtig geschlagen und von 1 Citrone die geriebene Schale, sowie von 3 Citronen der Saft hinzugegeben; ferner 1 Pfund geriebene Kartoffeln und zuletzt der Schaum von 9 Eiern. — Man backt auch diesen Kuchen langsam von oben.

767. Eine andere Art.

16 Eidottern werden mit $\frac{5}{4}$ Pfund feinem Zucker zu einem weißen Schaum gerührt, dann giebt man 70 gr. gestoßene süße und 17 gr. bittere Mandeln, wie auch 1 Pfund geriebene Kartoffeln und von 1 Citrone die geriebene Schale wie den Saft derselben, zuletzt aber den Schaum der 16 Eier zu dem Teig.

768. Mandeltorte.

19 Eidottern werden mit 1 Pfund feinem Zucker weißgerührt dann 1 Pfund geriebene oder gestoßene süße und 70 gr. bittere Mandeln, sowie die geriebene Schale von

1—2 Citronen und etwas Cardamom, und zuletzt der Schaum von 16 Eiern hinzugegeben. Wenn der Teig in die Form gethan wird, muß diese gut heiß sein. Bei dem Backen darf nicht zu viel Hitze von oben sein.

769. Blikkuchen.

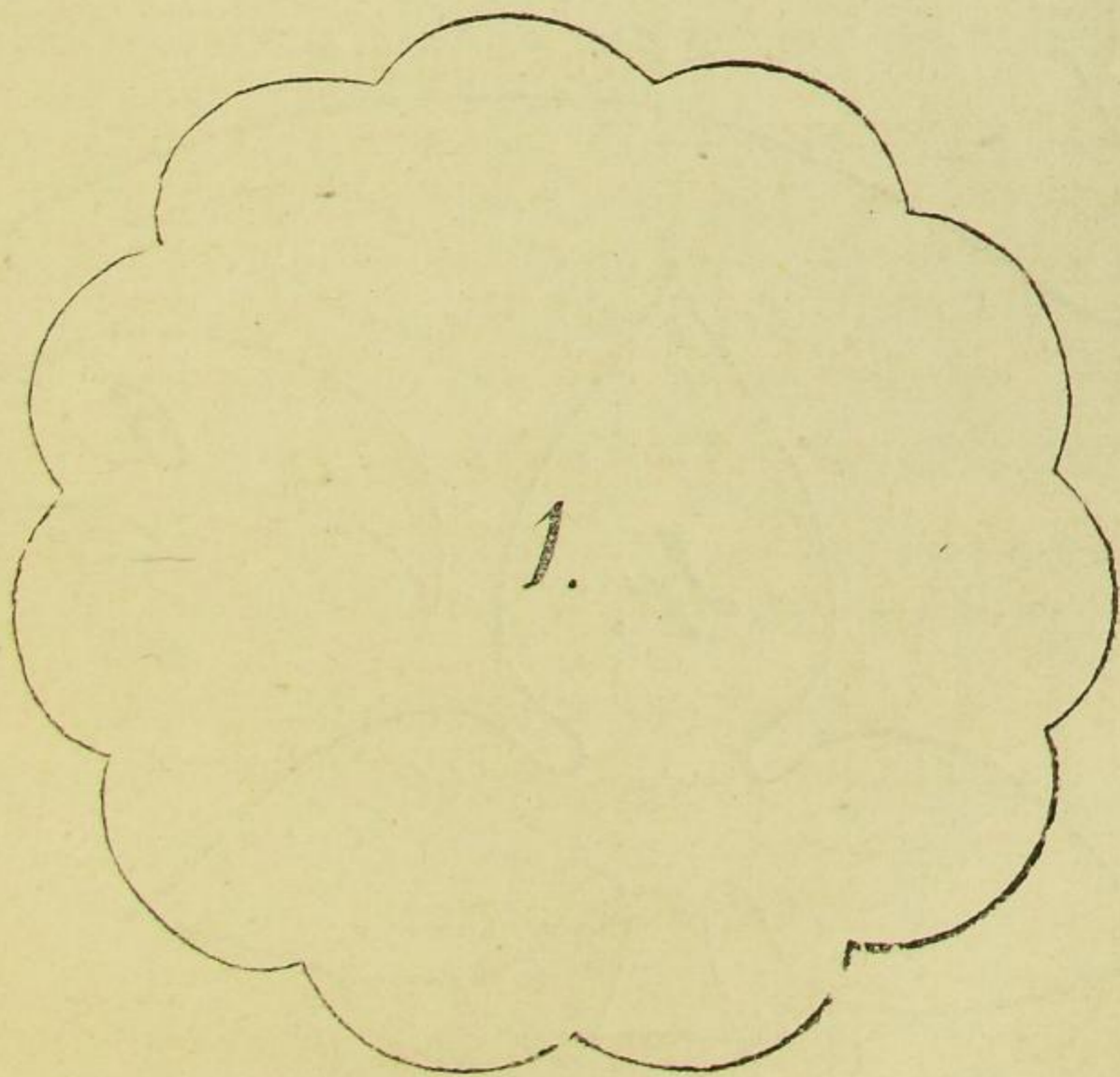
$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eiern zu Schaum gerührt und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 8 gr. feiner Kaneel dazu gerührt. Dann backt man die Kuchen in einer Form hart.

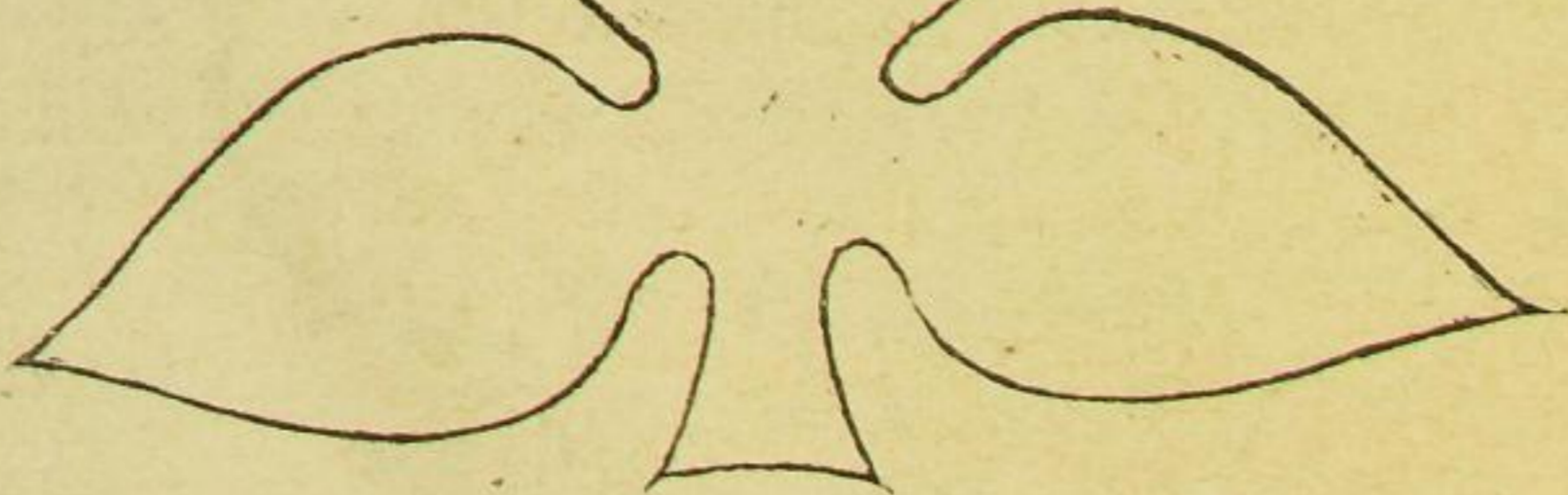
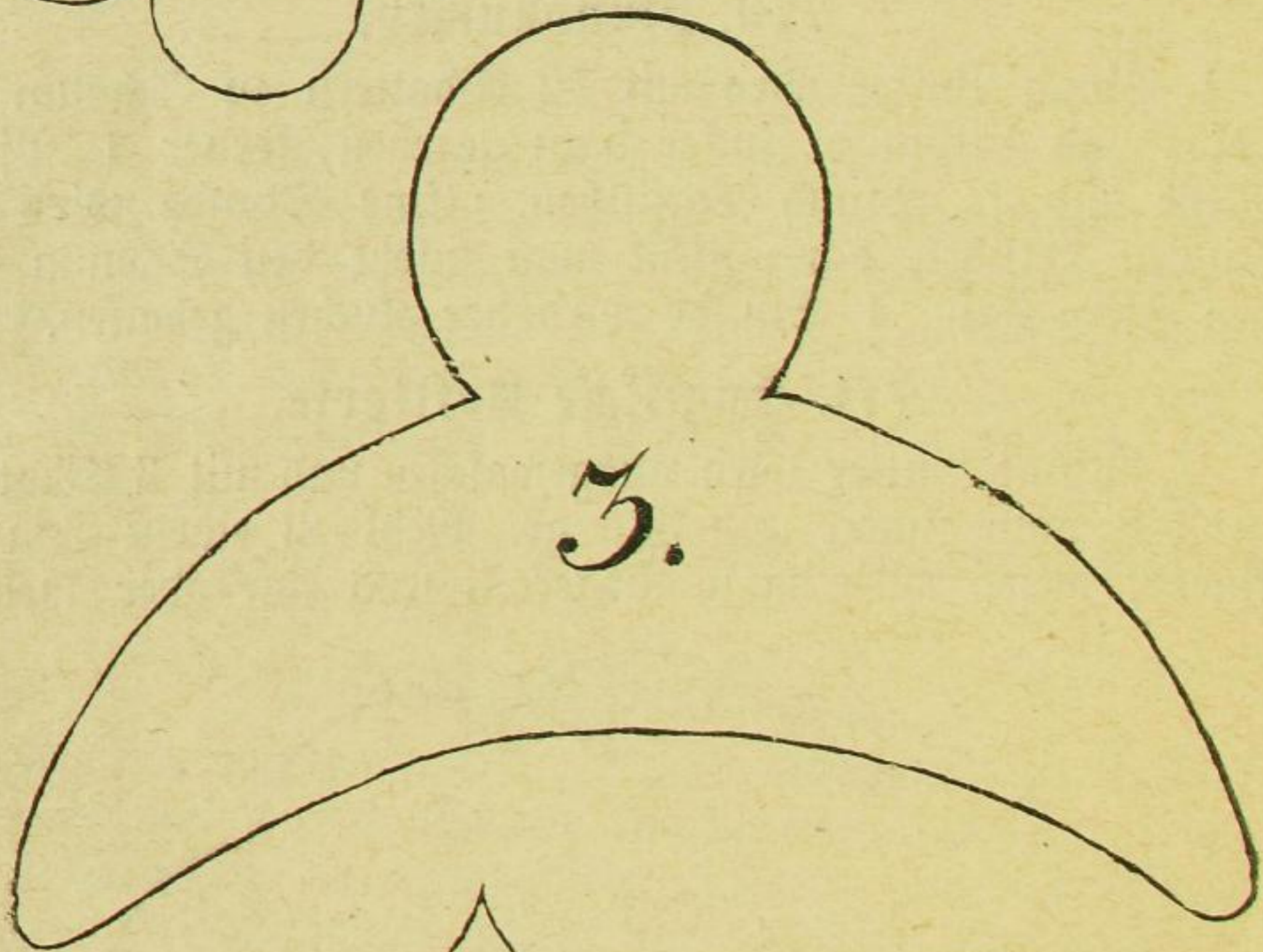
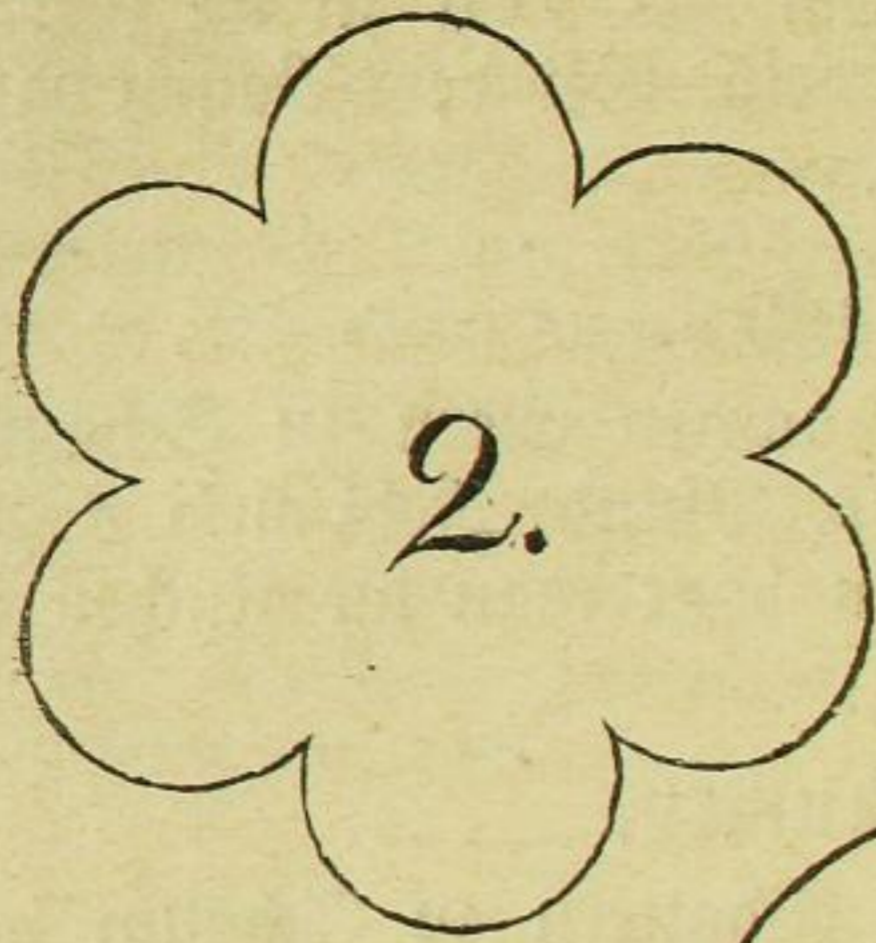
770. Pfundkuchen.

1 Pfund Butter wird mit 12 Eidottern zu Schaum gerührt und 1 Pfund Zucker dazu gegeben, ferner 1 Pfund Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfund Corinthen. Eine Stunde wird der Kuchen gerührt, dann giebt man zuletzt den Schaum von den Eiern dazu. 1 Stunde wird der Kuchen gebacken.

771. Englische Safttorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Butter wird ausgewaschen und mit 3 Eidottern nebst 8 Loth Zucker und 375 gr. Mehl zu einem Teig geknetet, dieser wird dann ausgerollt und eine oder mehrere





Platten davon gemacht, ungefähr doppelt so dick wie ein Messerrücken und hellbräunlich gebacken. Da die Masse aber sehr zerbrechlich ist, so thut man am besten, sie zum Abbacken auf ein Blech zu legen und, nachdem sie kalt geworden, erst abzunehmen. Die obere Platte wird mit aus dem Teig gestochenen Figuren belegt. Zum Ausstechen bedient man sich einfacher Blechränder nach vorstehender Form:

Nun legt man in die Mitte der Platte, nachdem diese, wie auch, wenn mehrere Platten auf einander liegen, die unteren mit Fruchtgelee bestrichen worden, Nr. 1, legt etwas Gelee darauf und läßt Nr. 2 folgen, wieder etwas Gelee und Nr. 5. Rund um den Rand legt man Nr. 5 dicht neben einander mit der Spitze nach innen; auf jede der vier Seiten von Nr. 1 wird diese Nummer ebenfalls gelegt, und belegt wie die in der Mitte; die Zwischenräume der Platte werden nun mit den übrigen Nummern verziert.

772. Macronentorte.

1 $\frac{3}{4}$ Pfund süße und 125 gr. bittere Mandeln werden, bis auf eine gute Hand voll, die zurückbehalten wird, gestoßen, die zurückbehaltenen aber fein der Länge nach zerschnitten und mit den gestoßenen, sowie 9 tüchtig geschlagenen Eiweiß, 1 $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenem Zucker und der geriebenen Schale von der Citrone, zu einem Teig gerührt.

Man nimmt dann Ringe, der unterste nach der Größe der Schüssel, die übrigen immer kleiner werdend, aus Oblaten geschnitten, so daß sie in Pyramidenform zugehen und der Schluß von einem kleinen Deckel gebildet wird. Diese Ringe bestreicht man mit Teig, der gut stehen muß, ja nicht flüssig werden darf; wenn das zu befürchten ist, mag man lieber ein Eiweiß weglassen, den Deckel ebenfalls.

Das Abbacken muß gleich geschehen, und die Hitze ist gut, wenn man Feinbrod aus dem Ofen genommen hat.

773. Bettelmannskuchen.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund gute Äpfel werden in Schnippel geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker vermischt, dann 1 Pfund geriebenes Schwarzbrod mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker vermischt, etwas Kaneel, getrocknete Apfelsinenschale gestoßen und 125 gr. Corinthen eben aufgekocht daran gegeben. Darauf lege man in eine zubereitete Form zuerst eine Lage von dem gemischten Brod,

ungefähr fingerhoch, ebenso Aepfel, immer gut fest am Rande niedergedrückt, weil derselbe sonst leicht bröckelig wird. Wenn nun wieder Brod folgt, so setzt man auf dasselbe Klöße von Butter und lasse dann wieder Aepfel, Brod und Butter folgen, bis Alles verbraucht ist. Man rechnet ein gutes Viertelpfund Butter dazu. Oben auf die letzte Lage Brod legt man dünne Butterscheiben und streut Zucker darüber. — Bei mittlerer Hitze muß der Kuchen eine Stunde backen.

774. Aepfelkuchen.

Einestheils werden Aepfel in Schnippel geschnitten und mit Zucker und Kaneel vermengt, anderntheils reibt man Weißbrod und feuchtet es mit geschmolzener Butter an. Dann legt man in die bereitete Form unten eine Lage Brod, dann eine Lage Aepfel wechselnd bis zuletzt Brod folgt. Oben auf diese letzte Lage Brod werden kleine Klöße von Butter gesetzt. Am Rande muß die Masse gut fest niedergedrückt werden. Statt der Aepfel kann man auch andere Früchte, z. B. Bickbeeren oder ausgesteinte Kirschen, nehmen.

775. Eine andere Art.

Es wird ein Teig gemacht von 14 Eidottern, 1 Pfund geriebenen Zucker und 1 Pfund gestoßenen Mandeln; zuletzt giebt man den Schaum von 24 Eiern hinzu. Nun nehme man ein Viertel des Teiges und gebe einen tiefen Teller voll eben aufgekochter Aepfelscheiben hinein. Diese Portion gebe man in die Form und backe sie meist von oben durch Feuer hellbraun, dann folgen ebenso die zweite, dritte und vierte Portion; doch thue man in die oberste nur wenig Aepfel. — Der Kuchen darf nicht braun werden.

776. Oder:

Es werden 10 Eidotter mit 125 gr. Butter zu Salbe gerührt und nach und nach 250 gr. Zucker dazu gethan, ferner Schale und Saft einer Citrone und 1 Pfund geriebenes Weißbrod, wie auch 20—24 große geriebene Aepfel. Zuletzt folgt der Eierschaum. Eine Stunde gebacken.

777. Fruchtorte.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene Butter mit 375 gr. Mehl, 125 gr. Zucker, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Glas Franzbranntwein

und eben so viel Wasser durchgearbeitet und ausgerollt, zu einer Platte und einem schmalen Rand. Die Platte wird, soweit der Rand gelegt wird, mit Ei bestrichen. (Darf aber nicht überlaufen.) Bei starker Hitze gebacken. Ausgesteinte Kirschen oder anderes Obst, mit Zucker vermengt, wird dann auf die Platte gelegt und gebacken. Währenddeß hat man $\frac{1}{2}$ Liter Rahm zu Schaum geschlagen mit etwas Vanille und über das Obst gegeben. Statt dessen kann man auch Eiweiß mit Vanille und Zucker zu Schaum schlagen und ebenso verwenden. Oder man nehme 6 Eidotter, 125 gr. gestoßene Mandeln, 125 gr. feinen Zucker, die geriebene Schale von einer Citrone, rührt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde, giebt den Eierschaum daran und backt hellbraun.

778. Oder:

Man mache einen Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, mit 4 Eidotter zu Salbe gerührt, thue ein Eiweiß hinzu und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, lege den Teig in die Kuchenform, backe ihn hellbraun, lege Obst darauf und gebe einen Ueberguß darüber von einer kleinen Tasse Zucker (etwa 70 gr.), 2 Tassen Rahm, $\frac{1}{2}$ Tasse Mehl (oder 35 gr.), rühre das auf dem Feuer ab, und, wenn es abgekühlt, gebe man 6 Eidotter und den Schaum von den Eiern daran, nebst Citronenschale und Vanille. Langsam backen.

779. Fruchtkuchen mit Buttermteig.

Eine $\frac{1}{4}$ Zoll dicke Platte (Tortenboden) von Buttermteig wird mit Ei bestrichen (s. d. A.) Aus dem übrigen Buttermteig schneide man daumenbreite Streifen, welche um den Rand des Tortenbodens 2—3 Mal auf einander gelegt werden können, damit dieser möglichst hoch werde, und streiche zwischen jede Lage etwas Ei, doch darf es nicht über den Rand fließen, da dadurch das Aufgehen des Teiges verhindert wird. Wenn der so bereitete Tortenboden eine Viertelstunde gebacken ist, thue man Frucht-Crème, mit dem festen Schaum von 6 Eiern und 70 gr. Zucker vermischt, in den Raum der Torte, bestreue sie mit Zucker und lasse sie noch eine Viertelstunde backen.

Oder man backt gleich den Buttermteig ganz ab und legt nachher Fruchtcompot, mit Zucker und Kaneel bestreut, hinein.

Oder man legt feingeschnittene Aepfelschnippel, die in Zucker, Wein, Corinthen und Kaneel gar geschwitz und kalt

geworden sind, doch ohne Feuchtigkeit, in den noch nicht gebackenen Boden hinein und dann ein Gitter von Streifen Buttermehl darüber und zwar so, daß zuerst ein mit Ei bestrichener Streifen mitten über gelegt wird und dann ein zweiter entgegengesetzt schräg darüber und so fort. Die Streifen müssen immer am Ende auf den Rand gedrückt werden und es wird noch ein Rand von Buttermehl oben auf gelegt, ebenfalls mit Ei bestrichen. Dann muß die Torte $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

780. Morikkuchen.

7 Eidotter werden mit 125 gr. Zucker weiß gerührt und 125 gr. geschmolzene Butter, sowie 125 gr. geriebenes Feinbrot hineingerührt; zuletzt gebe man den Schaum der 7 Eier hinzu. Unten in die gute ausgestreute Form lege man Aepfel- oder Stachelbeerencompot, gebe dann den Teig darüber und gieße über das Ganze noch kaum $\frac{1}{2}$ Liter süßen, dicken Rahm. — 2 Stunden muß dieser Kuchen backen und wird derselbe kalt gegessen.

781. Reiskuchen.

In 375 gr. in Milch steifgekochten Reis werden 125 gr. Butter gesteckt, damit sie schmelze, und nach gehörigem Abkühlen 125 gr. Zucker, etwas Kaneel und Zitronenschale, beliebig 125 gr. gestoßene Mandeln und etwas Vanille, nebst 8 Eidottern gerührt; zuletzt giebt man den Schaum der Eier daran. Ungefähr eine Stunde muß dieser Kuchen backen.

Man kann auch statt Mandeln und Vanille Rosinen und kleingeschnittene Succade nehmen. Dieser Teig läßt sich auch zu kleinen Kuchen benutzen, die man dann entweder in ausgestrichenen Formen oder in Aepfelkuchenpfannen backt, oder man setzt sie mit einem Löffel in die Pfannekuchenpfanne und backt sie in Butter; man kann dann auch 2 Eier weniger und statt derselben 2 Löffel voll Mehl nehmen.

782. Reiskuchen mit Aepfel.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird mit kaum 1 Liter Milch nicht zu weich gekocht, 70 gr. Butter in den Reis gethan und nach dem Erkalten 10 Eidotter, 70 gr. Zucker, etwas Kaneel, die abgeriebene Schale einer Citrone und 200 gr. Rosinen ohne Kerne daran gegeben. Dann schält man 8 große, am liebsten

Borsdorfer Apfel, schneidet sie in 8 Theile und schwißt sie in Butter und Zucker mürbe, doch nicht zu weich. Die Apfel rührt man in den Reis und giebt zuletzt den Schaum von 10 Eiern zu der Masse. Der Kuchen muß reichlich eine Stunde backen.

783. Englischer Käse.

1 Pfund klargekochte Butter wird zu Schaum gerührt, 12—18 Eidotter, 1 Pfund geriebenen und durchgeseihten Zucker und die geriebene Schale von einer Citrone giebt man dazu und rührt den Kuchen eine halbe Stunde nach einer Seite. Dann schlägt man das Weiße der Eier zu Schaum und giebt 1 Löffel voll zu der Masse, darauf folgt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl, 125 gr. Kartoffelmehl, Kaneel, Cardamom, 375 gr. Corinthen, 70 gr. Succade, 125 kleingeschnittene eingemachte Pomeranzenschale und zuletzt der übrige Eierschaum. — $1\frac{1}{2}$ Stunde backt man den Kuchen in einer Form.

784. Linzer Torte.

6 ganze geschlagene Eier rührt man mit 1 Pfund Butter gut durch, thut dann 1 Pfund geriebenen und geseihten Sutzucker, 1 Pfund gestoßene Mandeln (worunter 34 gr. bittere) und 1 Pfd. feines Mehl hinzu. Hiervon legt man eine Lage Teig auf ein wohlbestrichenes Blech, legt in die Mitte etwas Frucht-Gelee und darauf den übrigen Teig und backt den Kuchen ungefähr eine halbe Stunde.

785. Eine andere Art.

Man rührt 300 gr. Butter zu Salbe mit 4 ganzen Eiern und thut 300 gr. gestoßene, süße Mandeln und 34 gr. bittere hinzu, ferner 150 gr. Mehl. Die Hälfte des Teiges streicht man auf eine mit Oblaten belegte Platte, giebt Fruchtgelee oder andere eingemachte Früchte darauf und läßt dann die andere Hälfte des Teiges folgen. Eine Stunde bei gelindem Feuer backen.

Man kann einen Zuckerguß über den Kuchen geben (s. d. A.).

786. Vanilletorte.

375 gr. abgeklärte Butter werden mit 6 Eidottern zu Salbe gerührt und 375 gr. Zucker hinzugethan. Nach gehörigem Rühren folgt 1 Pfund Mehl und zuletzt der Schaum

von den 3 Eiern. Von diesem Teig backt man 4—5 Platten hellbraun und legt diese auf einander, indem man zwischen jede Platte Vanille-Crème streicht (s. d. A.).

Man kann auch zu der Hälfte des Teiges 125 gr. geriebene Chocolate geben und, indem man den Kuchen zusammenlegt, mit Platten wechseln.

787. Obsttorte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 4 Eidottern und einem Eiweiß zu Schaum, und giebt 150 gr. Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinzu. Nachdem dieser Teig auf einer Kuchenplatte hellbraun gebacken ist, belegt man ihn mit Obst und giebt einen Ueberguß darüber von gut $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, in dem 100 gr. Zucker und 35 gr. Mehl abgebacken worden sind. Ist dies abgekühlt, so thut man 6 Eidotter, die geriebene Schale von einer Citrone und den Schaum der 6 Eier hinzu. Dieser Ueberguß muß von oben $\frac{1}{4}$ Stunde backen.

788. Kirschtorte.

Man nimmt den Teig der englischen Safttorte, oder einen anderen Mürbenteig und rollt ihn aus zu einer Platte, etwa von der Dicke einer Bleifeder. Diese Platte legt man auf den Boden einer Blechkuchenform und biegt einen Daum dicken Rand um. Darnach wird der Rand der Form um die Platte gelegt und der Teig hellbraun gebacken, doch nicht zu rasch. Auf die also gebackene Platte legt man die zubereiteten Kirschen und backt diese noch eine halbe Stunde. 3 Pfund ausgesteinte Kirschen werden mit reichlich Zucker gesüßt, und kaum $\frac{1}{4}$ Liter dicker Rahm, mit einem Löffel voll Kartoffelmehl ebengerührt, dazu gegeben; doch kann der Rahm auch fehlen.

Man kann auch anderes Obst nehmen.

789. Schmalztorte.

15 frische Eidotter werden mit $1\frac{1}{4}$ Pfund feinem Zucker in einem Kessel oder dgl. mit einem silbernen Löffel auf Kohlen gerührt, bis sie gut lauwarm geworden, dann giebt man den Schaum von 12 Eiern hinzu und rührt rasch mit einer Ruthe, bis die vorige Wärme wieder erreicht ist. Vom Feuer genommen, fährt man mit dem Schlagen fort, bis die Masse nicht mehr steigt, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde, dann giebt

man 1 Pfund Weizenstärkemehl (Puder) durch einen Durchschlag hinzu, nebst der geriebenen Schale von 2 Citronen und $1\frac{1}{4}$ Pfund sehr sorgfältig abgeklärte Butter. Augenblicklich muß man den Teig in die zum Backen bereitete Form thun. Bei einer Wärme, wie Bisquit sie erfordert, wird die Torte gebacken.

790. Hermelintorte.

20 Eidotter werden mit 125 gr. feingeriebenem Zucker recht lange gerührt und nach und nach kaum $\frac{1}{2}$ Liter dicker Rahm, sowie Saft und Schale von 2 Citronen dazu gegeben. Diese Masse thut man in eine Kuchenform und backt sie steif. Während dessen ist der Schaum von 20 Eiern mit 325 gr. Zucker steif geschlagen und über den Kuchen auf dem Feuer oder im Backofen gegossen und noch eine kleine halbe Stunde langsam gebacken. Mit eingemachten Sachen, d. h. Früchten oder Gelee, kann die Torte belegt werden.

791. Kesselkuchen ohne Gest.

Man rührt 150 gr. Butter zur Salbe und thut 200 gr. Zucker, 4—5 Eidotter, 125 gr. gut gewaschene Corinthen, beliebig etwas Kaneel, Cardamom, geriebene Citronenschale und fein geschnittene Succade dazu; ferner 1 Tasse Rahm und 1 Pfund gutes Mehl. Zuletzt wird der Schaum der Eier, 8 gr. Hirschhornsalz, wenig rührend, beigegeben und der Teig gleich in den Kessel oder sonstige Form zum Abbacken in eine Tortenpfanne oder Ofen gesetzt.

792. Torte von mürbem Teig.

Es werden 350 gr. Butter mit 2 Eiern gut ebengerührt und 350 gr. Zucker, sowie 1 Pfund Mehl hinzugethan. Die eine Hälfte des Teiges wird auf ein Kuchenblech eben gerollt, die andere Hälfte in Gitterform auf ein anderes Blech gelegt, beide rasch gebacken und warm vom Blech genommen. Ist die Platte kalt, so belegt man sie mit Apfelscheiben, die zuvor in Wein, Zucker, Citronenschale, Kaneel und ein wenig Butter geschmort sind, dann folgt das Gitter. Obenauf kann man mit Gelee verzieren.

793. Pflaumentorte.

Es werden 18 Eidotter mit 375 gr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und kaum 1 Liter gute Milch oder Rahm hinzu-

gegeben. Auf langsamem Feuer gerührt bis zum Kochen. Währenddeß sind $1\frac{1}{2}$ Pfund gute Pflaumen in Rothwein und Zucker weich gekocht, der Stein aus jeder Pflaume genommen und eine abgezogene Mandel an dessen Stelle gesetzt. Der Saft ist kurz weggekocht und man legt die Pflaume mit Saft also in die Kuchenform und giebt obigen Teig darüber, nachdem er abgekühlt und der Eischaum, Schale und Saft von 4 Citronen hinzugegeben sind. Bei guter Hitze etwa eine Stunde gebacken.

794. Sodatorte.

70 gr. Butter werden geschmolzen und weiß gerührt, mit 4 ganzen Eiern und $\frac{1}{2}$ Pfund hellem Puderzucker, dann giebt man die geriebene Schale von einer Citrone, 8 gr. gereinigte Soda, 17 gr. Cremortartari mit 1 Pfund Mehl vermischt und kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch dazu. Bei guter Hitze gebacken.

795. Streiskuchen.

Es wird ein Teig gemacht von 1 Pfund Zucker, 20 Eidottern, der geriebenen Schale und dem Saft von zwei Citronen, 340 gr. Kartoffelmehl und dem Eierschaum. Von dem Teige wird eine dünne Schicht in die Form gethan und gebacken, eingemachte Früchte: Kirschen, Erdbeeren oder dergl., werden auf die Platte hin und wieder gelegt, doch nicht zu viel, es folgt dann eine zweite Schicht Teig, die ebenfalls gebacken und mit einigen Früchten belegt wird, und so wird fortgefahen, bis der Teig verbraucht ist. Es wird oben mehr Feuer, als unten genommen. Die Torte muß schnell gebacken werden. Begreiflicherweise muß der Teig jedesmal durchgerührt werden, ehe man eine neue Schicht auflegt.

796. Topfkuchen von Hefenmehl.

100 gr. Butter zu Salbe gerührt, 42 gr. Zucker, 2 geschlagene Eier und 1 Pfund süßes Hefenmehl, sowie 300 gr. kalte Milch, 30 gr. Corinthen, fein geschnittene eingemachte Citronenschale, 30 gr. Rosinen werden schnell miteinander durchgerührt. Der Teig wird in die bereitete Form gethan, doch Raum zum Aufgehen gelassen, welches im Ofen erfolgt. Bei guter Hitze gebacken.

797. Topfkuchen von Maizena.

Es werden zu einem Teig verarbeitet 3 ganze Eier, gut geschlagen und eben gerührt mit 2 Tassen voll Zucker und $\frac{1}{2}$ Tasse Butter; ist der Teig eben, so giebt man $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Cremortartari und $\frac{1}{2}$ Tasse Maizena hinzu. Zuletzt wird noch ein Theelöffel voll Soda in $\frac{1}{3}$ Tasse Milch aufgelöst und dazu gegeben. Gut durchgerührt, in die Form gethan und bei guter Hitze gebacken.

798. Schwammkuchen.

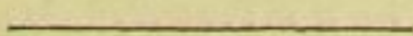
5 Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde stark gerührt, $\frac{3}{4}$ Pfund Maizena hinzugethan nebst einem Theelöffel voll Cremortartari, der trocken hingestreut wird. Zuletzt folgt ein Theelöffel voll Soda, in wenig Wasser aufgelöst.

799. Kaffeekuchen.

Es werden 125 gr. Butter zu Salbe gerührt mit 4 Eidottern und 125 gr. Zucker, dann 125 gr. Mehl hinzugegeben. Der Teig wird auf eine Platte gestrichen, die vorher mit Schwarte oder dergl. bestrichen worden. Man bestreicht den Kuchen schließlich mit Ei und backt ihn hellbraun. Klein geschnitten, wird er dann beim Kaffee gegeben.

800. Marzipan.

Es werden 1 oder 2 Pfund Mandeln und eben so viel Zucker genommen. Die Mandeln werden gebrüht und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt. Sind die Mandeln ganz trocken, werden sie so fein als möglich gestoßen oder gerieben und mit dem sehr feinen Zucker, Orangen- oder Rosenwasser, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Citronensaft daran genommen und Alles zusammengerührt. Das so Zubereitete wird abgebacken, bis es losläßt, auf dem Backtisch ausgerollt und zu beliebigen Formen gebildet; man kann auch die ganze Masse zusammen lassen zu einem Kuchen. Der Marzipan wird dann fingerdick ausgerollt, auf Oblaten gesetzt und in einem verschlagenen Backofen mehr getrocknet, als gebacken. Ist der Marzipan trocken, belegt man ihn beliebig mit eingemachten Früchten. Die Ranten können vor dem Backen vermittelst eines kleinen Kneifeisen oder einer Scheere verziert werden.



XX. Gest=Gebackenes.

Vorerinnerung.

(Ueber trockenen Gest s. Einleitung). Das Mehl für solch Gebackenes muß warm und trocken gehalten werden. Man giebt den Gest zuletzt an den Teig. Beim Anrühren muß er tüchtig geschlagen werden; bei weichem Teig geschieht es mit dem Löffel, bei festem mit der Hand.

Nur langsam aufgehen ist besser, geht der Teig zu hoch, so muß er mit etwas Mehl umgearbeitet werden und darnach wieder gehen. Ueberhaupt ist es dem Teig vortheilhaft, 2 Mal bearbeitet zu werden.

Gestgebackenes erfordert einen heißen Ofen. Der Teig kann in der Form gehen.

In Ermangelung des Gestes nehme man statt desselben bei leichtem Gebäck 2 Theile Cremortartari und 1 Theil doppeltkohlenfaures Natron gut vermischt. Auf 1 Pfund Mehl einen kleinen Löffel voll.

801. Süsterkuchen.

16 ganze Eier werden tüchtig geschlagen und langsam hinzugerührt $\frac{3}{4}$ — $\frac{5}{4}$ Pfund abgeklärte Butter, 2 Pfund gutes, trockenes Mehl, 125 gr. Rosinen, 125 gr. Corinthen, nach Belieben Kaneel, Cardamom und kleingeschnittene Succade.

Zuletzt gebe man 40 gr. Gest in kaum $\frac{1}{4}$ Liter Rahm aufgelöst hinzu.

Einige Stunden geht der Kuchen in der Form, darnach wird er gebacken.

802. Topfkuchen.

6 Eier werden mit kaum $\frac{1}{3}$ Liter lauwarmen Milch klein geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzene Butter und 1 Pfund Mehl langsam hinzugerührt; ferner giebt man zu dem Teig $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, Gewürz beliebig, 20 gr. Gest. Der Teig muß so steif sein, daß der Löffel darin steht, 2 Stunden gut aufgehen, dann backen.

803. Eine andere Art.

1 Pfund Butter wird mit 12 Eiern gerührt und kaum $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 125 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, 45 gr.

bittere Mandeln, die geriebene Schale von einer Citrone, 2 Pfund feines Mehl, sowie 40 gr. Gest dazu gegeben. Man setzt den Teig in der bestimmten Form zum Aufgehen hin. Darnach wird der Kuchen gebacken.

804. Oder:

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Salbe gerührt mit 10 Eidotter, 10 Löffel voll dicken Rahm, Zucker und Gewürz nach Belieben. Zuletzt folgt 1 Pfund trockenes Mehl, 3 Löffel voll Gest (oder 40 gr. Gest) und der Eierschaum. Bei guter Hitze gebacken.

805. Oder:

Es werden 6 Eier genommen und so viel Zucker, Butter und Milch, als diese in einer Tasse messen, und 2 Pfund Mehl. Die Butter wird mit Eidotter und Zucker zu Salbe gerührt, Milch und Mehl hinzugegeben, zuletzt 50 gr. Gest und der Eierschaum. Gebacken bei guter Hitze.

806. Kesselkuchen mit Gest.

2 Pfund Mehl werden mit 200 gr. Butter, kaum $\frac{3}{4}$ Liter warmer Milch und 6—9 ganzen Eiern angerührt, nach Belieben Rosinen, Corinthen, Gewürz und Zucker daran gegeben. Zuletzt folgt 40 gr. Gest, aufgelöst. Nachdem der Teig 1—2 Stunden gegangen ist, giebt man ihn in den Kessel oder in die Form zum Abbacken, doch läßt man ihn zuvor noch gut aufgehen.

807. Wasserkringel.

Eine Tasse voll geschmolzener Butter und 50 gr. in einer Tasse Wasser aufgelösten Gest, eben so viel, d. h. also eine Tasse voll Eier, desgleichen Milch, werden mit so viel Mehl zu einem Teig verarbeitet, daß der Teig sich gut bearbeitet läßt. Gut durchgeknetet, bindet man ihn dann lose in ein Tuch und legt ihn, so in das Tuch gebunden, in einen Eimer mit kaltem Wasser, worin er liegen bleiben muß, bis er sich umdreht. Dann nimmt man ihn wieder auf's Backbrett und thut beliebig Gewürz und Zucker hinein. Nachdem nun der Teig zu einem Kringel geformt ist, läßt man diesen noch etwas aufgehen, bestreicht ihn dann mit Ei und bestreut ihn mit Zucker, worauf er $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken wird. Der Teig muß in dem Eimer Raum haben zum Umkehren.

808. Plattenkuchen.

125 gr. geschmolzene Butter, kaum $\frac{3}{4}$ Liter warme Milch, $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, von dem etwas zum Bearbeiten nachgelassen wird, werden genommen, das Mehl schüttet man in ein Backfaß, macht eine Vertiefung darin, thut Salz, Kaneel, Cardamom, geriebene Citronenschale und 70 gr. Zucker hinein, rührt Butter und Milch hinein, läßt dann 45 gr. Gest folgen und zuletzt 125 gr. Corinthen. 2 Stunden läßt man den Teig zugedeckt aufgehen, dann knetet man ihn mit dem zurückgelassenen Mehl und 125 gr. in kleine Stücke geschnittener Butter lose durch, so daß er sich nur eben bearbeiten läßt. Wenn dann auf eine Platte etwas Mehl gestreut oder diese mit Butter bestrichen ist, giebt man den Teig darauf und rollt, zieht und drückt ihn, bis er nur noch die Dicke eines kleinen Fingers bekommt. Nachdem der Kuchen wieder etwas auf der Platte aufgegangen ist, wird er mit einem Ei bestrichen und beliebig mit Zucker, Kaneel und gehackten Mandeln bestreut.

Der Kuchen muß $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Man kann diesen Teig auch in Form eines oder mehrerer Kringel backen.

809. Eine andere Art.

2 Pfund Mehl, 2 Eier (können fehlen), $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kaum $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 35 gr. Gest, Gewürz beliebig.

Von der Butter wird zum Bestreichen zurückgelassen, vom Zucker zum Bestreuen. 2 Stunden gehen lassen.

Aufgeplattet, bestreut zum Bäcker geschickt.

Oder: 375 gr. Butter werden zu Schaum gerührt, 12 Eidotter hinzugethan. Ferner 125—250 gr. gestoßenen Zucker, Cardamom, Succade, geriebene Citronenschale, 125 gr. Corinthen, 45 gr. Gest, kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm erwärmt und 2 Pfund Mehl. 2 Stunden aufgehen.

810. Noch eine andere Art.

2 Pfund Mehl werden mit 6 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 2 Tassen warmer Milch oder Rahm zu einem Teig gerührt und 40 gr. Gest dazu gethan.

Der Kuchen wird mit Kaneel, Zucker und fleingeschnittenen Mandeln bestreut.

Uebrigens verfährt man wie beim vorigen.

811. Kleine Buckerkringel.

3 ganze Eier, 1—2 Dotter dazu, werden mit 100 gr. Zucker geschlagen und 200 gr. Butter in Stücke zerschnitten, 1 Pfund Mehl, kaum $\frac{1}{4}$ Liter lauwärmer Milch nebst 20 gr. Gest angerührt und etwas Kaneel und Cardamom hinzugegeben, dann forme man kleine Kringel daraus und lege sie auf eine mit Butter bestrichene Platte, auf welcher sie zum Aufgehen zugedeckt hingesezt werden. Vor dem Abbacken bestreicht man die Kringel mit Butter und bestreut sie mit Zucker, Kaneel, beliebig auch gehackten Mandeln. In 15 bis 20 Minuten backt man sie fertig.

812. Kaffeekuchen mit Gest.

Es werden 200 gr. Butter zu Salbe gerührt mit 2 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker und eine Tasse Rahm gut zusammen gerührt, dann 1 Pfund trockenes Mehl hinzugefügt mit etwas feiner Muskatblüthe, gehackter Citronen- und Apfelsinenschale und 35 gr. Gest. Der Teig muß gut geschlagen werden, fingerdick ausgerollt und auf die Platte gelegt, mit Butter bestrichen und mit grobem Zucker und feinem Zimmt bestreut. 15 Minuten backen. Beliebige gibt man Rosinen und Corinthen an den Kuchen.

813. Flechikuchen.

4 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 3 ganze Eier, von 3 das Gelbe, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas Salz, geriebene Citronenschale, Rosinen, Succade. 1 Liter Milch, 60 gr. Gest. Man thut das gewärmte Mehl in eine Kanne, macht ein Loch in die Mitte, giebt die Eier hinein; dann den in lauwärmer Milch ausgerührten Gest dazu gegeben und das Ganze recht zusammen mengen. Die Butter in kleine Stücke pflücken, auch darunter mengen, zuletzt das Uebrige 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig gehen lassen, dann noch gut durcharbeiten. Man rollt den Teig zwei Finger breit aus, schneidet 3 Streifen davon und flechtet sie durcheinander. In guter Mittelhitze backen.

814. Weihnachtskuchen.

Dazu werden 3 $\frac{1}{2}$ Pfund gutes trockenes Mehl genommen und auf den Backtisch gelegt, nachdem ein kleiner Theil desselben zurückgesezt ist. Man macht eine Oeffnung in der Mitte des Mehls und rührt einen Teig an mit $\frac{1}{3}$ Liter

lauwarmer Milch, 8 Eidotter und 70 gr. aufgelöstem Gest. Diesen Teig läßt man gut aufgehen und giebt dann weiter zu demselben 1 Pfund abgeklärte Butter, 125 gr. gut ausgesuchte Rosinen (aufgekocht), 125 gr. gut gewaschene aufgefrellte Corinthen, 200 gr. Zucker, 125 gr. gestoßene Mandeln und noch 35 gr. aufgelösten Gest, sowie etwas gestoßenen Ingwer. Diesen Teig bearbeitet man leicht mit der Hand, wälkt ihn gut, bis er anfängt zu blasen, und legt ihn dann in runder Kuchenform auf die Platte, macht einige Kerbe in Kreuzform darüber, bestreicht sie mit Butter und backt ihn bei starker Hitze ungefähr 40 Minuten. Beliebig kann der Kuchen mit Zucker, Zimmt und gestoßenen Mandeln bestreut werden.

815. Fruchtkuchen.

Es werden 4 Eier mit 125 gr. Zucker geschlagen und 10 Löffel voll warme Milch, eben so viel geschmolzene Butter, ferner geriebene Citronenschale, Kaneel, Cardamom, gestoßene getrocknete Apfelsinenschale mit 30 gr. Gest und so viel Mehl, daß der Teig sich gut ausrollen läßt, zu einem Teig gerührt. Dann rollt man eine dünne Platte aus demselben, etwa einen kleinen Finger dick, und legt diese auf eine Blechplatte, indem man den Rand mit einem kleinen Saum aufschlägt. Nun läßt man die Platte eine Stunde aufgehen, wonach sie mit Ei bestrichen und fast 1 Zoll dick mit frischem Obst belegt wird. Äpfel schneidet man dazu in Schnippel und vermischt sie mit Zucker und Kaneel, andere beerenartige Früchte oder Steinfrüchte, die aber entsteint werden müssen, z. B. Kirschen, — Zwetschen schneidet man halb und zieht die Haut ab — werden auch mit Zucker vermischt, und bei sehr saftigen Früchten thut man gut, zuvor eine Lage gestoßenen Zwieback auf die Platte zu legen, damit diese nicht durch die Säfte zu fest werde.

Man backt den Kuchen in einem Ofen.

Noch kann man über den Kuchen einen Guß geben von kaum $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, worin 4 Eier, 125 gr. Zucker, 4 feingestoßene Zwieback, etwas Salz und Kaneel geschlagen sind, doch muß der Kuchen vorher halb gar backen. Gleich nachdem der Guß übergeben ist, muß der Kuchen wieder in den Ofen gesetzt werden.

Statt dieses Gusses kann man auch einen Guß Bisquitteig darüber geben.

816. Oder:

Man nimmt 1 Pfund Mehl und rührt die Hälfte davon mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 35 gr. Gest zu einem Teige, der zum Aufgehen warm gestellt wird. Dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, wäscht sie gut aus und rührt sie mit 2 Eier und 70 gr. Zucker zu Salbe. Dieser Teig wird nun mit dem aufgegangenen Teige zusammen verarbeitet, ausgerollt und auf die Platte gelegt. Nach abermaligem Gehen verfährt man wie beim vorhergehenden Kuchen.

817. Braunschweiger Obstkuchen.

1 Pfund Mehl wird mit kaum $\frac{1}{2}$ Liter Milch, welche nebst 70 gr. Butter erwärmt worden, und 3 ganzen Eiern angerührt, 40 gr. aufgelösten Gest giebt man zu dem Teige und läßt diesen 1 Stunde aufgehen, um ihn dann mit so viel trockenem Mehl, als die Haltbarkeit erfordert, zu der Größe einer Backofenplatte auszurollen. Auf die Platte gelegt und mit einem kleinen Teigrande versehen, giebt man einen Ueberguß von 260 gr. gestoßenem Zwieback und kaum $\frac{1}{2}$ Liter Rahm darüber und belegt diesen mit beliebigem Obst, z. B. Kirschen ohne Steine — Zwetschen ohne Steine — Apfelschnippeln oder dgl. — Mit Zucker bestreut, wird der Kuchen im Backofen gebacken.

818. Puffer.

Reichlich $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch werden mit 3 ganzen Eiern, 2 Pfund Mehl, 200—250 gr. Butter, 45 gr. Gest, Zucker, Gewürz, Corinthen und Rosinen nach Belieben zu einem Teig gerührt, der vor dem Backen 2 Stunden aufgehen muß.

819. Rosenkuchen.

100 gr. Butter werden zu Schaum gerührt mit 3 Eiern und 70 gr. Zucker, eine Tasse lauwarme Milch, 35 gr. Gest und 1 Pfund Mehl hinzugethan. Nach einstündigem Aufgehen wird der Teig ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit Zucker, Citronenschale, Kaneel, kleingeschnittenen Mandeln und Corinthen bestreut, dann schneidet man den Teig in

schmale Streifen, rollt diese so auf, daß die Butter zc. nach innen kommt, und stellt die Rollen nebeneinander im Kreise in eine ausgestrichene Kuchenform, bis diese voll ist. So muß der Kuchen wieder gut aufgehen und wird dann, mit Butter bestrichen, gebacken.

820. Wickelkuchen.

Man macht einen Teig von $1\frac{1}{4}$ Pfund trockenem Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 35 gr. Zucker, 3 Eiern, $\frac{1}{8}$ Liter lauwärmer Milch und 17 gr. Gest nebst etwas Salz und läßt diesen Teig aufgehen. Darnach rollt man ihn aus und bestreut ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund gut gewaschener Corinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 12 gr. fein geschnittener Succade und 9 gr. Zimmt, drückt die Corinthen ein wenig fest, rollt den Teig der Breite nach lose auf, läßt ihn noch einmal aufgehen und backt ihn bei guter Mittelhitze 1 Stunde.

821. Puffer ohne Eier.

1 Pfund Mehl wird mit kaum $\frac{1}{2}$ Liter lauwärmer Milch, 100 gr. Butter, einem guten Löffel voll Gest, Rosinen, Corinthen, Kaneel zc. beliebig zu einem Teig gerührt und nach gehörigem Aufgehen $\frac{3}{4}$ Stunden in einer Form oder Schüssel gebacken.

822. Heiße Wecken.

3 Pfund Mehl werden mit kaum 1 Liter warmer Milch, wenig Zucker, Gewürz beliebig, Corinthen, 100 gr. geschmolzener Butter und 90 gr. aufgelöstem Gest angerührt und nachdem der Teig 2 Stunden aufgegangen, knetet man noch 125 gr. erweichte Butter hinein. Darnach setzt man den Teig in Form von heißen Wecken auf Platten, bestreicht sie mit Ei und läßt sie 15—25 Minuten backen.

823. Eine andere Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 6 Eidottern und dem Schaum derselben, 200 gr. geschmolzener Butter, 3 Pfund Mehl und kaum 1 Liter lauwärmer Milch nebst 70—100 gr. aufgelöstem Gest, Gewürz und Corinthen zu einem Teig gerührt. Nachdem derselbe 2 Stunden zugedeckt aufgegangen ist, giebt man 200 gr. erweichte Butter, in Stücke geschnitten, auf den Teig, der bereits auf ein Backbrett gelegt ist, schlägt diesen

zusammen und wirft ihn mit etwas Mehl durch, bis er klar ist. Indem man dann den Teig in Form von heißen Wecken auf die Platte setzt, begießt man sie mit Rosenwasser, bestreicht sie mit Ei und backt sie in 15—25 Minuten ab.

824. Festbrod.

4 Eidotter werden mit 70 gr. Zucker und 2 halb zu Schaum geschlagenen Eiweiß tüchtig gerührt, dann 2 Pfund Mehl, kaum $\frac{1}{2}$ Liter lauwärmer Milch und 125 gr. kleingeschnittene, erweichte Butter hinzugethan, ferner Salz, Muskatblüthe, Kaneel, Cardamom, ein Löffel voll Rosenwasser, geriebene Citronenschale, 125 gr. Corinthen, 40 gr. Gest. Alles zu einem lockeren Teig gewirkt. Nachdem der Teig dann, 2 Stunden zugedeckt, aufgegangen ist, wird er wieder mit etwas Mehl und 125 gr. kleingeschnittener erweichter Butter klar geknetet. 1—2 Semmel formt man daraus und legt sie auf Platten. Mit Ei gestrichen, werden sie 15—25 Minuten gebacken.

825. Weißbrod.

3 Pfund Weizenmehl werden gut mit reichlich $\frac{1}{2}$ Liter süßer Milch, 1 Löffel voll geschmolzener Butter, wenig Zucker, Gewürz, Rosinen beliebig und 70 gr. aufgelöstem Gest angerührt, und nachdem der Teig 2 Stunden aufgegangen ist, wird er durchgeknetet, mit Ei bestrichen und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

826. Zwieback.

$2\frac{1}{2}$ Pfund Weizenmehl werden mit kaum 1 Liter warmer Milch und 70 gr. aufgelöstem Gest angerührt und, wenn der Teig 1 Stunde aufgegangen ist, knete man 200 gr. erweichte Butter hinein. Auf eine Platte in Zwiebackform gesetzt, müssen diese noch etwas aufgehen, werden dann mit Ei bestrichen, weich gebacken, durchgeschnitten und getrocknet.

827. Gewürzweiback.

3 Pfund Mehl werden mit 100 gr. Zucker, Kaneel, Cardamom, reichlich 1 Liter warmer Milch und 70 gr. aufgelöstem Gest zu einem Teig geknetet, der zugedeckt eine Stunde aufgehen muß, darnach giebt man beliebig Corinthen und 375 gr. erweichte Butter daran. Nach gehörigem Durchwirken verfährt man wie oben.

828. Ein anderes Recept.

2 Pfund Mehl werden mit reichlich $\frac{1}{2}$ Liter guter Milch und 40—50 gr. aufgelöstem Gest angerührt, ferner Zucker, Kaneel, Corinthen, Cardamom hinzugethan und nach zweistündigem Aufgehen 1 Pfund erweichte Butter hineingewirkt. Dann verfährt man wie oben.

829. Oder:

Man erwärmt $\frac{3}{4}$ Liter Milch, rührt dazu 3 Pfund erwärmtes Mehl, 3 Eier, etwas Muskatblüthe, Nelken und 70 gr. Gest und läßt den Teig eine Stunde aufgehen in der Wärme. Dann knetet man 250 gr. Zucker und 200 gr. in kleine Stücke gepflückte Butter hinein. Der Teig muß leicht und tüchtig bearbeitet werden, dann rollt man ihn in lange Rollen von genügender Dicke und bricht die Zwieback nach beliebiger Größe ab, setzt sie auf eine Platte, läßt sie nochmals gut aufgehen und backt sie bei nicht zu starker Hitze 10—15 Minuten, dann werden sie vorsichtig, ohne daß man sie drückt, mit einem sehr scharfen Messer durchgeschnitten und im Ofen getrocknet, die Schnittseite nach oben.

830. Boller Dampfnudeln.

Von 2 Pfund Mehl, welches zuvor mehrere Stunden in die Wärme gestellt worden, macht man mit 35 gr. Gest und etwas warmer Milch einen Vorteig, 3—4 Stunden darnach arbeitet man den Teig mit 250 gr. zerlassener Butter, 4 tüchtig geschlagenen Eiern, etwas Salz und Zucker und so viel warmer Milch, daß der Teig etwas dünner werde, als gewöhnlicher Hefenteig, man bearbeitet ihn so lange, bis der Teig von der Hand losläßt, darnach läßt man ihn wieder gut gehen, dann lege man den Teig in kleine längliche Stücke an einander auf ein mit Butter bestrichenes Brett. Die Stücke werden auf der breiten Seite, wo sie zusammengesetzt werden, mit Butter bestrichen, müssen nochmals aufgehen und dann bei guter Hitze backen.

831. Boller Einback.

1 Liter Milch, 70 gr. trockener Gest, 2 Eier, 200 gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 gr. Salz.

Die Hälfte der Milch mit dem Gest (Hefe) und der Hälfte Mehl angerührt, dann muß der Teig 2 Stunden aufgehen

und darnach knetet man die übrigen Ingredienzien hinein. Zuletzt die Butter zerpflicht. Man läßt den Teig darnach noch eine halbe Stunde zum Aufgehen stehen und giebt ihn darauf auf die Platte in Brödchen von der Größe von 125 gr., $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Der Ofen muß nicht zu heiß sein und der Teig mit einem Ei bestrichen werden. Man kann etwas Anis an dies Brod geben.

832. Roggenzwieback.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund feines Roggenmehl und 2 Pfund Weizenmehl werden mit kaum 1 Liter guter warmer Milch, 3 Eier und 70 gr. aufgelöstem Gest angerührt und, nachdem der Teig 2 Stunden aufgegangen, giebt man $\frac{1}{2}$ Pfund erweichte Butter hinein. Dann behandelt man sie wie die vorigen, doch werden die Zwieback, nachdem sie mit Ei bestrichen worden, mit etwas Kümmel bestreut.

Man backe sie beliebig weich oder hart.

833. Kaffeebrod.

2 Pfund Mehl werden angerührt mit 6 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 100 gr. geschmolzener Butter, kaum reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 45 gr. aufgelöstem Gest und etwas Gewürz. Nach zweistündigem Aufgehen giebt man 125 gr. erweichte Butter hinzu und nach abermaligem Aufgehen knete man den Teig in Mehl mit etwas Zucker vermischt aus und forme davon längliche Kaffeebröde. Das Brod wird mit Butter oder süßem Rahm bestrichen und hellbraun gebacken. Wenn es kalt geworden, schneidet man es in fingerbreite Schnitte, nach den Willen und trockene es im Ofen.

834. Mölln'sche Zwieback.

Man mache von 2 Pfund Mehl, 125 gr. geschmolzener Butter, gut kaum $\frac{1}{2}$ Liter lauwärmer Milch, 50 gr. aufgelöstem Gest und etwas Cardamom einen Teig und gebe nach dem Aufgehen 125 gr. erweichte Butter, eine gute Hand voll Mehl (von obigem Mehl zurückbehalten) und 125 gr. Zucker hinzu. Nachdem diese Zwieback auf Platten gesetzt worden sind, in beliebiger Form, müssen sie noch etwas aufgehen und werden dann weich gebacken.

835. Kopenhagener Weizenbrod.

Man nimmt auf 5 Pfund Weizenmehl 250 gr. geriebene Kartoffeln, rührt das Brod mit lauwarmem Wasser und 75 gr. Gest (Hefe), sowie etwas Salz an. Nachdem der Teig mehrere Stunden aufgegangen ist, wird er in kleine Bröde geformt und gebacken. Diese Bröde sind ebenso billig, wie nahrhaft.

836. Feinbrod

oder sogenanntes ausgefichtetes Brod von gebeuteltem Roggenmehl.

Dies Brod wird am Abend vor dem Backen angerührt und zwar $3\frac{1}{2}$ Liter Mehl in einen Trog oder eine große Schüssel gethan, $1\frac{1}{2}$ Liter Buttermilch, abgerahmte, sauer oder frisch gemolkene Milch lauwarm gemacht, dann 35 gr. aufgelöster Gest und etwas Salz hinzugethan, gut mit der Hand durchgearbeitet und der Teig für die Nacht an einen warmen Ort zum Aufgehen gesetzt. Am folgenden Morgen nehme man etwas von dem gebeutelten Roggenmehl oder Weizenmehl, aber nicht mehr, als zum Bearbeiten nöthig ist, knete den Teig tüchtig, bis er von der Hand losläßt, durch und forme zwei Bröde daraus. Gleich darauf muß das Brod in den Ofen. Es muß eine gute Hitze haben und eine gute Stunde backen. Man kann auch statt der Milch das Brod mit dünner Buchweizengrütze anrühren und nimmt dann das Maasß Milch etwas reichlich. Besonders gut wird das Brod, wenn zum Anrühren saurer Rahm genommen wird.

Es ist sehr zu empfehlen, gleich beim Anrühren etwa einen tiefen Teller voll gekochter, geriebener Kartoffeln dem Teige beizumischen, sie befördern das Aufgehen desselben, das Brod wird lockerer und hält sich länger frisch.

Um dem Brod mehr Ansehen zu geben, kann man es beim Backen mit Buttermilch oder Ei bestreichen.

Thunlich ist es auch, das Brod in einem Grapen zu backen, nur muß man dann eine kleinere Portion nehmen, da nur ein Brod auf einmal gebacken werden kann; auch nimmt man dazu am liebsten einen runden Grapen, der nicht zu tief ist und einen Deckel hat, der gut schließt. Man setze den Grapen in eine gehörig heiße Herdecke, etwa nach einer Wäsche. Es darf fast kein Feuer unten sein, aber rund um und auf dem Deckel müssen Kohlen gehalten werden.

Wer einen Sparherd oder Thonofen mit hermetisch verschlossenen Thüren hat, kann vortrefflich diese als Backöfen benutzen. Dies ist thunlich, indem man von Eisenblech einen länglich viereckigen Kasten machen läßt nach der Länge und Höhe eines Brodes, natürlich mit Rücksicht auf die Größe des Ofens oder Herdes, diesen erhitzt und das zubereitete Brod hineinlegt; wenn der Ofen gehörig heiß ist, schiebt man die Kohlen bei Seite und setzt den Kasten hinein, indem man das Schloß am Rohr und die Thür dicht verschließt. Will man im Sparherd backen, so muß ebenfalls das Schloß in der Röhre verschlossen und das Casserolloch bedeckt werden, doch ist es auch rathsam, um mehr Hitze von oben zu bewirken, ein Eisenblech mit Kohlen auf den Rost zu legen. Eine Stunde bedarf es zum Backen.

837. Schwarzbrod

oder Roggenbrod. Man thut zum Säuren etwa 10 $\frac{1}{2}$ Liter Roggenmehl in den Backtrog und nehme dann einen Eimer warmes Wasser, 2 Theile kalt, und ein Theil kochend. Hat man nun in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht und Salz hineingestreut, sowie den Sauerteig, etwa von der Größe einer geballten Hand dahinein zerpfückt, so thue man, mit den Händen durcharbeitend, nach und nach von dem warmen Wasser darauf, bis der Teig eine gute, nicht zu feste Masse geworden ist, dann deckt man ihn sorgfältig zu, nachdem man ein weißes Tuch darüber gebreitet hat, damit er während der Nacht warm stehe, zum Aufgehen. Am folgenden Morgen knete man den gesäuerten Teig durch mit einem halben Spint Roggenmehl. Nachdem dieser so gehörig durchgearbeitet und mit einem Brodfraker aller Teig von Seiten und Boden gelöst und dem Teig knetend beigefügt ist, theilt man denselben in 2—3 Portionen, knetet, rollt und schlägt jede einzelne Portion gegen den Backtrog, bis sie, wohl durchknetet, sich zu einem Brod formen läßt. Thätig kneten, bis der Teig von der Hand losläßt, ist aber eine Hauptsache, sowie auch, daß die Masse so fest werde, daß keine Risse darin sichtbar sind.

Dann ist das Brod bereit zum Backen.

Von dem Teig ist es dann zweckmäßig, etwas zum Sauerteig für das folgende Mal des Backens abzusetzen, welches mit Salz bestreut zurückgelegt wird.

XXI. Crème.

838. Vanille-Crème.

Eine Stange Vanille wird in einer Tasse süßem Rahm, welche man von kaum 1 Liter Rahm nimmt, eine Viertelstunde gekocht und dann durch ein Sieb zu dem übrigen Rahm gegossen, den man mit 10 Eidottern tüchtig schlägt und 375 gr. Zucker darin auflöst. Dann setzt man Rahm und Eier zu Feuer und peitscht oder quirlt ihn mit einer Ruthe, bis er anfängt, dick zu werden, worauf man ihn sogleich in eine dafür bestimmte Schale gießt und bis zum Kaltwerden langsam rührt, damit er keine Haut ansetze. — Sollte die Masse, während sie noch auf dem Feuer ist, anfangen zu käsen, so gieße man sie gleich auf, gebe ein wenig kalten Rahm dazu und peitsche sie tüchtig. — Das Eiweiß benutzt man gewöhnlich zu spanischem Wind.

839. Citronen-Crème.

11 Eidotter werden mit $\frac{1}{4}$ Flasche Rheinwein tüchtig geschlagen und von 6 Citronen der Saft durch ein Sieb hinzugethan, von 3 Citronen aber reibt man die Schale auf Zucker ab und giebt diese mit genügendem Zucker zum Süßen hinzu. Indem man nun diese Masse zu Feuer setzt, peitscht man sie, bis sie eben kocht, dann giebt man den Schaum der 12 Eier peitschend hinzu, und nimmt mit demselben die Crème vom Feuer, thut dieselbe in das bestimmte Gefäß und läßt sie abkühlen.

840. Ein anderes Recept.

4 ganze Eier werden geschlagen, $\frac{1}{4}$ Flasche Weißwein, von 1 Citrone die geriebene Schale und von 2 Citronen der Saft durch ein Sieb hinzugegeben; dann süßt man nach Geschmack mit Zucker und peitscht die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen zc.

Oder man nimmt 4 ganze Eier und 2 Dotter, schlägt diese klein mit kaum $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und giebt Saft und Schale von 2 Citronen hinzu, süßt nach dem Geschmack und verfährt sonst wie oben.

841. Blanc manger.

Zu kaum 1 Liter Rahm nimmt man 100—200 gr. süße und 30 gr. bittere Mandeln mit beliebigem Zucker und 30—40 gr. Gelatine, kocht dies kaum mit einander und giebt es dann durch ein feines Sieb in eine Schüssel, indem man es kalt rührt und dann in eine bereitete Form gießt, die am folgenden Tage umgekehrt wird.

842. Eine andere Art.

1 Liter Milch, 125 gr. Zucker, 125 gr. geriebene oder gestoßene Mandeln und etwas Vanille, Citronenschale und einige Stücke Zimmt werden miteinander aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, 38 gr. aufgelöste Hausenblase oder eine Stange aufgelöster Agar-Agar dazu gegeben und bis zum Abkühlen gerührt, dann in die Schale gegeben.

843. Eine andere Art mit Kartoffelmehl.

Man rühre 140 gr. Kartoffelmehl mit 10 Eidotter und etwas Wasser aus, während $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 140 gr. Zucker, 125 gr. gestoßene Mandeln miteinander gekocht werden, und rührt dazu Ei und Kartoffelmehl bis zum Kochen, dann wird das Gefäß abgenommen und der steife Schaum der Eier dazu gerührt. Darauf giebt man es in die Schale.

844. Eine andere Art mit Maizena.

Man kocht 1 Liter Milch, schlägt 2 ganze Eier mit 125 gr. Maizena und etwas Rosenwasser aus und giebt dies unter beständigem Rühren zu der Milch. Man läßt es einige Minuten kochen, süßt dann mit Zucker und giebt noch etwas Citronenöl oder Vanille dazu. Dann wird es in die Schale gegeben.

845. Aepfel-Crème.

1 Pfund Aepfelsaft, wie bei den eingemachten Früchten beschrieben, wird, nachdem 8 Eier und 200 gr. Zucker weiß geschlagen worden, dazu gegeben und auf dem Feuer bis zum Kochen gepeitscht, wonach man es in ein Gefäß gießt und abkühlen läßt. — Man kann auch 6 Eier nehmen und 1 Löffel voll Kartoffelmehl, in Wasser ausgerührt, hinzuthun.

846. Eine andere Art.

12 gebratene Äpfel, am liebsten Reinetten, werden durch ein Sieb gerieben, tüchtig nach einer Seite gerührt, dann mit dem Schaum von 4 Eiern vermischt und Zucker, Zitronenschale und Saft, 1 Löffel voll Rum daran gegeben, darauf noch $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Feuer gerührt.

847. Saure Rahm-Crème.

$\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm wird mit Zucker gesüßt, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale und 20 gr. Kartoffelmehl dazu gegeben und dann auf gelindem Feuer bis zum Kochen gequirlt. Eben kochend, giebt man 2—4 Eidotter und Schaum, wohl geschlagen, daran und dann ist die Crème fertig.

848. Süßer Rahmschaum mit Brod.

In eine Krystall-Schale oder andere Assiette giebt man eine Lage Rahmschaum (s. d. A.) und läßt dann eine Lage geriebenes Schwarzbrod folgen, mit Zucker überstreut und Fruchtgelee belegt, darauf wieder Rahmschaum, dann eine Lage geriebenes Weißbrod mit Zucker und Fruchtgelee, dann wieder Rahmschaum zc.

849. Himbeer-Crème.

Raum 1 Liter süßer Rahm, oder gute Milch wird mit kaum $\frac{1}{2}$ Liter Himbeersaft, Zucker nach Geschmack, und 35 gr. aufgelöster Gelatine etliche Minuten gerührt, und dann der Saft von 2 Citronen hinzugegeben. Gleich in eine Schale gegossen, in der es zu Tische kommt.

Der Zitronensaft darf erst im letzten Augenblicke daran gegeben werden, da er leicht Gerinnen verursacht.

850. Apfelsinen-Crème.

Der Saft von 6 Apfelsinen, die auf Zucker abgeriebene Schale von 3 Apfelsinen, 1 Pfund Zucker, Saft von 2 Citronen, 1 Flasche weißer Wein und 18 Eidotter werden mit einer Ruthe auf dem Feuer geschlagen bis eben zum Kochen, und abgenommen, schlagend in die Schale gegossen.

851. Eine andere Art.

Der Saft von 3 Apfelsinen, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Apfelsine, der Saft von einer Citrone und

125 gr. Zucker werden bis zum Kochen gebracht, dann 17 gr. aufgelöste Gelatine hinzugethan und fast bis zum Erfalten gerührt und $\frac{1}{2}$ Liter Rahmschaum unter starkem Schlagen dazu gegeben. Darauf wird es in die Schale gegeben.

852. Crème mit Backwerk. † † †

Es wird $\frac{1}{2}$ Liter Rahm mit 250 gr. Zucker und etwas Vanille aufgekocht, die Vanille ausgenommen und 10 Eidotter, mit wenig Rahm ausgerührt, mit der Schaumruthe peitschend zu dem Rahm gegeben und auf dem Feuer geschlagen, bis zum Kochen. Man fährt dann noch fort zu schlagen, wenn der Crème vom Feuer genommen ist, und giebt 25 gr. aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazu. Zuletzt immer noch schlagend, läßt man 1 Liter Rahmschaum folgen. Hat man nun eine Porcellanform mit Del bestrichen und mit Stückchen Biscuit, Makronen oder dergl. belegt, so wird der Crème darüber gegeben. Erkaltung muß möglichst rasch erfolgen, entweder auf Eis oder in kaltem Wasser im Keller. Dann umgestürzt servirt.

853. Citronen-Eis.

Von 6—8 Citronen wird die Schale auf Zucker abgerieben und 260 gr. Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser klar gekocht, dann giebt man den Saft der Citronen durch ein Sieb mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein dazu und bindet die Flüssigkeit etwas durch eine Stange Agar-Agar (s. d. Art.). Darauf wird sie in die Eisbüchse gethan (s. d. Art.).

854. Apfelsinen-Eis.

Wird ebenso bereitet, wie das vorige; doch werden Apfelsinen dazu genommen und nur 2 Citronen.

855. Eis von Himbeeren, Johannisbeeren oder Quitten.

Der eingekochte Saft von den Früchten läßt sich dazu verwenden. Bereitet man den Crème zum Eis aus frischen Früchten, so muß der Zucker mit Wasser klar gekocht werden, etwas Weißwein daran macht es wohlschmeckender. Im Uebrigen verfährt man, wie oben. Statt Agar-Agar kann auch Gelatine oder Hausenblase genommen werden.

XXII. Gelee.

Vorerinnerung.

Um folgende 5 Arten steifer Gelee zu kochen, muß man eine Casserole oder einen neuen Topf nehmen.

Gelee von Kalbsfüßen. 4 abgebrannte Kalbsfüße werden abgebrüht, klein gehauen und mit $3\frac{1}{4}$ Liter Wasser 3—4 Stunden gekocht, bis die Flüssigkeit bis auf $\frac{1}{4}$ Liter Wasser eingekocht ist, Fett abgenommen, dann giebt man sie durch ein feines Sieb oder Tuch und lasse beim Gebrauch den Bodensatz zurück.

Gelee von Hirschhorn. Man nehme 1 Pfund geraspeltes, am liebsten graues Hirschhorn, spüle es tüchtig mit heißem Wasser über, setze es mit $2\frac{1}{2}$ Liter Wasser zu Feuer und lasse dies bis auf kaum $\frac{3}{4}$ Liter einkochen, wozu ungefähr 4—5 Stunden erforderlich sind, doch muß man sich vor dem Ueberkochen hüten. Dann siebe man wie beim vorigen.

Gelee von Hausenblasen. Hausenblasen werden abgespült und Abends zuvor in Wasser eingeweicht, am folgenden Tage aber ein paar Stunden gekocht und dann siebe man durch.

Gelee von Gelatine (Galatine). 80—100 gr. Gelatine auf 2 Liter Wasser, sonst wird wie beim letzten verfahren.

Gelee von Schweinschwarte. Von 1 Pfund Schweinschwarte schneidet man alles Fett ab, schabt sie auf beiden Seiten ab, schneidet sie in kleine Stücke und reibt sie in heißem Wasser gut ab, dann reibt man sie mit einer Hand voll Salz und darauf wieder mit heißem Wasser. Wenn sie so vollkommen rein und weiß geworden ist, gießt man eine Kanne Wasser darauf und läßt sie am folgenden Tage 2 Stunden ziemlich stark kochen. Der Schaum, der sich während des Kochens oben auf setzt, wird nach und nach abgenommen, und nach Ablauf der Zeit des Kochens siebe man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch, setze sie darnach zum Abkühlen hin und nehme die sich bildende Haut ab. Die Schwarte wird dann abermals eine Stunde mit einer Kanne Wasser gekocht und dies wie das Vorige

durchgeseiht, zum dritten Male aber verfähre man ebenso mit 1 Liter Wasser.

Hiervon wird ungefähr 2 Pfund steife Gelee, die, wenn sie gebraucht werden soll, ohne Zusatz entweder auf einem Ofen oder auf Kohlen sich auflöst. Das Trocknen der Gelee, zum Aufbewahren, geschieht folgendermaßen: Etliche Tage, nachdem die Gelee gekocht ist, wird sie wieder zu Feuer gesetzt, etwas gekocht, gut geschäumt und ganz dünn auf flache Schüsseln gegossen, worauf sie etliche Tage stehen bleibt. Dann schneidet man sie in Stücke, die gern ziemlich groß sein können, diese hängt man auf eine Schnur in Luftzug, damit sie nicht schimmeln, sondern rasch trocknen, was natürlich am besten im Sommer geschieht. Das Verhältniß der getrockneten zu der frischen ist wie 1 zu 6 und kocht man 17 gr. in 1 Tasse Wasser eben auf zum Gebrauch. Hierzu muß dann die Gelee mit Eiweiß geklärt werden, welches auf folgende Weise geschieht: Zu jedem Liter Suppe, die geklärt werden soll, nimmt man das Weiße und die Schalen von 2 Eiern, diese sind natürlich vorher abgewaschen. Die Schalen werden zerdrückt und mit dem Eiweiß zerschlagen, doch nicht zu völlig steifem Schaum.

Wenn die Suppe mit der steifen Gelee kocht, wird das Eiweiß mit einer Ruthe hinweggepeitscht und einige Minuten darin gekocht, während des Kochens hört man auf zu peitschen, dann nimmt man die Suppe vom Feuer, peitscht wieder etwas und setzt die Suppe 10 Minuten zugedeckt hin, doch darf sie nicht kalt werden. Nun nimmt man einen Geleebeutel, wringt ihn tüchtig in heißem Wasser aus, trocknet in einem trockenen Tuche und gießt die ganze Masse nach und nach in denselben. Der Geleebeutel muß von weißem Mulum oder gutem Flanell sein, sehr dicht genäht und oben mit Bändern versehen sein zum Anbinden, was am besten in einem Stuhle ohne Polster geschieht; doch muß er still hängen, bis alle Flüssigkeit in ein Gefäß gelaufen ist, welches man unter den Beutel gesetzt hat, dann gießt man sie in die bestimmte Form.

Eine dicke Serviette kann statt eines Beutels gebraucht werden. Sollte das zuerst Durchgelaufene nicht klar sein, so wiederholt man das Aufgießen, bis die Gelee klar ist. Es kann vorkommen, daß Eiweiß und Schalen sich auf dem unteren Ende des Beutels sammeln und das Durchlaufen

dadurch verhindert wird, dann kann man das Dicke vorsichtig mit einem Löffel in die Höhe heben. Sollte Kaltwerden am Durchlaufen verhindern, so muß das Ganze aus dem Beutel genommen und wieder aufgekocht werden, worauf es wieder in den Geleebeutel gegossen wird. Besser ist es aber, wenn das Aufwärmen vermieden werden kann.

70 gr. Schwartestand sind gleich 34 gr. Hausenblasen, also gleich 50 gr. Gelatine, welche jetzt weit häufiger, als die anderen Arten verwendet wird, aber nicht kochen darf. 17 gr. Gelatine kann man gleich rechnen 85 gr. steifer Gelee, oder bei der Verwendung des Agar-Agar nehme man 1 Stange, statt 30 gr. Gelatine.

Es ist beim Gelee stets zu berücksichtigen, ob er in einer Schale gegeben oder umgestürzt werden soll, und müssen für den letzteren Fall mindestens 5—10 gr. mehr auf 1 Liter Flüssigkeit gerechnet werden, also statt 30 gr., 35—40 gr.

Als allgemeine Regel gilt, auf 1 Liter Flüssigkeit 30 gr. Gelatine, dann ist der Gelee recht weich, mit 35 gr. läßt er sich umstürzen.

856. Gelee zu Fleisch- und Fischspeisen.

Eine gute Bouillon wird mit schwarzem Pfeffer, Schalotten, Lorbeerblättern, Petersilienwurzeln, Sellerie und Zitronenschale gut durchgekocht und man giebt genügend scharfen Weinessig dazu, wie auch etwas Salz. Hier muß der Geschmack über das größere oder geringere Quantum entscheiden. Dann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und zurückgesetzt zum Erkalten. Hat man nun das erkaltete Fett abgenommen und die Brühe vorsichtig umgegossen, daß der Bodensatz zurückbleibt, so wird sie nochmals aufgekocht und beliebig etwas Weißwein und der Saft einer Citrone daran gegeben, sowie auf je 1 Liter Brühe 50 gr. aufgelöste Gelatine. Nachdem die Brühe dann bis zum Kochen gebracht ist, wird sie mit Eischale und Eiweiß geklärt und durch einen Geleebeutel über das zugerichtete Fleisch gegossen. Es wird dazu eine Form mit Provenceöl bestrichen und etwas Gelee warm hineingegossen; ist dieser erkaltet, so wird Fleisch oder Fisch in Stücken darauf geordnet, dann folgt wieder Gelee, und nach dessen Erkaltung wieder Fleisch zc. Man kann auch Zitronenscheiben und Rothebeet dazwischen legen. Umgestürzt und mit Petersilie verziert zu serviren.

857. Wein-Gelee.

1 Liter guter Weißwein, 375 gr. Zucker, die Schale von einer Citrone, der Saft von 4 Citronen werden miteinander aufgekocht, gut geschäumt und dann 50—60 gr. Gelatine in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst durch ein Sieb dazu gerührt, es darf aber nicht kochen.

Soll der Gelee roth sein, so wird Rothwein und rothe Gelatine oder auch nur letztere genommen. Man kann den Gelee mit Flocken von Rahmschaum, die zierlich auf die Oberfläche desselben gesetzt werden, verzieren.

858. Rheinwein-Gelee.

Eine Flasche Rheinwein wird mit $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Zucker, auf dem die Schale von 4 Citronen abgerieben ist, und mit dem Saft der Citronen aufgekocht, geschäumt und zugedeckt zum Abkühlen zurückgesetzt, dann löse man 30—40 gr. Gelatine in 1 Tasse heißem Wasser auf und gebe sie durch ein Sieb zu dem Uebrigen, darauf thut man den Gelee in die Form.

859. Eine andere Art.

Auf ~~45~~⁵¹—50 gr. rothe Gelatine wird $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser gegossen und die Gelatine unter beständigem Rühren auf Kohlenfeuer aufgelöst. Unterdessen hat man 1 Pfund gestoßenen Zucker in einer Flasche Weißwein aufgelöst und den Saft von 4 Citronen, wie ein Glas Madeira hinzugehan. Zu dieser Mischung rührt man die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb und giebt das Ganze in eine angefeuchtete Form.

Ist keine rothe Gelatine vorhanden, so kann man die Gelee auch durch etwas Fruchtsaft färben, muß dann aber im Verhältniß das Quantum Wein verringern.

Es ist besser, den Gelee Tages vor dem Gebrauch zu machen.

860. Noch eine andere Art.

Es werden 10 Eidotter mit einer halben Flasche Weißwein, 200 gr. Zucker, Saft und Schale von 2 Citronen und 20—30 gr. in wenig Wasser aufgelöste Gelatine auf schwachem Feuer mit einer Ruthe gepeitscht, bis das Ganze

eine schäumige Masse bildet. Sobald es gar ist, was sich durch einen feinen, runden öllartigen Streifen kund giebt, wird die Gelee vom Feuer genommen, 3—4 Löffel voll Rum daran gegossen und noch fortgeschlagen, bis sie abgekühlt ist. Dann wird sie in eine ausgestrichene Form gegeben und auf Eis gestellt. Beim Anrichten wird sie durch ein leichtes Hin- und Herschwingen gelöst und umgekippt.

861. Apfelsinen-Gelee.

14 Eidotter werden mit 200 gr. Zucker eine Stunde gerührt, und dann 30—40 gr. in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser aufgelöste Gelatine, der Saft von 4 Apfelsinen und 1 Citrone, die geriebene Schale von 2 Apfelsinen durch ein Sieb hinzugegeben und auf dem Feuer gequirlt bis nahe vor'm Kochen. Zuletzt der Schaum der Eier. In einer ausgestrichenen Form läßt man die Gelee an einem kühlen Ort fest werden.

862. Eine andere Art.

1 Flasche guter Weißwein wird mit dem Saft von zwei und der Schale von einer Citrone, dem Saft von 4 und der Schale von 1 Apfelsine, 375 gr. Zucker, 1 Tasse Wasser und 375 gr. steifer Gelee gekocht, bis die Gelee geschmolzen ist, dann schäumt und klärt man sie, oder nimmt statt dem steifen Gelee 35—40 gr. Gelatine.

863. Chocolate-Gelee.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch werden 200 gr. Zucker und 125 gr. Chocolate gekocht und mit 5—6 Eidotter abgerührt. Nachdem es vom Feuer genommen, giebt man 24 gr. in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser aufgelöste Gelatine durch ein Sieb hinzu. Kalt geworden in einer ausgestrichenen Form, kippt man die Gelee um. Rahmschaum mit Vanille wird dazu gegeben.

864. Punsch-Gelee.

$\frac{3}{4}$ Flasche Rum, der Saft von 6—7 Citronen, 1 Pfund weißer Zucker und 200 gr. steifer Gelee werden gekocht, bis diese geschmolzen ist, dann verfährt man damit, wie mit der vorigen. Oder man nimmt statt dem steifen Gelee 30—40 gr. Gelatine, in einer Tasse Wasser aufgelöst.

865. Wein-Gelee und Blanc manger (s. g. A.)

Wenn beide Theile fertig sind, werden sie in so gelinde Wärme gesetzt, daß sie eben flüssig erhalten werden. Dann wird eine Lage Gelee 2 Finger dick in die angefeuchtete Form gegossen und diese damit an einen kühlen Ort oder in kaltes Wasser gesetzt, damit die Gelee steif werde; dann läßt man eine eben so dicke Lage Blanc-Manger folgen und wenn diese steif ist, folgt wieder Gelee und so fort. Man muß aber wohl darauf achten, daß jedesmal die erste Lage in der Form vollkommen steif ist, ehe die zweite folgt, auch darf diese nur eben lau hineingegossen werden, damit nicht die Lagen in einander laufen.

Man kann statt der Weingelee auch Fruchtgelee nehmen und zwar 1 Liter Kirschen- oder Himbeersaft, $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und Zucker nach Geschmack. Hierzu 50—60 gr. in dem Wasser aufgelöste Gelatine durch ein Sieb gegeben.

Oder man wechsle mit den drei Arten Gelee.

XXIII. Getränke.

866. Himbeereßig.

6 Pfund Himbeeren werden in 1 Liter Weinessig 24 Stunden zugedeckt hingesezt; dann gequetscht und durch ein Tuch gewrungen; dann nehme man auf 9 dl. Flüssigkeit 1 Pfund Zucker und lasse den Zucker in Wasser getaucht erst etwas zergehen. Dann gebe man den Himbeereßig dazu und rühre diesen bis zum Kochen. Man muß gut schäumen, und wenn der Essig abgekühlt ist, giebt man ihn in Flaschen, welche man zukorkt und zuharzt. Im Gebrauch giebt man ein wenig Himbeereßig in ein Glas mit Wasser und süßt nach Belieben.

867. Eierwein.

1 Eidotter thue man in ein Glas und schlage es mit 30 gr. Zucker weiß, dann gebe man ein Bierglas kochenden Wein rührend darauf.

868. Oder:

Man rechne auf 1 Flasche Weißwein 4 Eidotter und 225 gr. Zucker, setze Eier, Zucker und Wein zusammen auf's Feuer, schlage mit der Schaumruthe, bis die Flüssigkeit eben vor dem Kochen ist und gieße dieselbe dann unter fortgesetztem Schlagen in die Bowle.

869. Glühwein.

1 Flasche Wein wird mit 200 gr. Zucker, der Schale von einer Citrone, 5—6 gr. Kaneel und einigen Nelken gekocht und gleich durch ein Sieb in die Bowle gegeben.

Will man den Wein nicht so stark haben, so nehme man $\frac{1}{3}$ Liter Wasser dazu.

870. Limonade.

Man löse 200 gr. Zucker in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser auf und thue den Saft von einer Citrone und eine halbe Flasche Wein dazu, oder Fruchtsaft statt des Weines.

871. Theepunsch.

$\frac{1}{2}$ Flasche Rum wird in einem geeigneten Gefäße auf Kohlen gesetzt, mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und $\frac{1}{3}$ Flasche Weißwein, sowie einer in Scheiben geschnittenen Citrone (doch müssen die Kerne ausgenommen sein) und eine beliebige Quantität guten Thees dazu gethan. — Der Punsch wird heiß zu Tisch gegeben, darf aber nicht völlig kochen.

872. Milchpunsch.

1 Flasche Rum, von 3 Citronen Saft und geriebene Schale, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß und 1 Pfund Zucker werden zusammengerührt und zugedeckt bis zum folgenden Morgen hingesezt. Dann gieße man 1 Liter kochendes Wasser und 1 Liter kochende Milch hinzu. Dies bleibt 2 Stunden zugedeckt stehen, dann gieße man die Flüssigkeit durch ein ausgespanntes Stück Flanell, in welches ein Stück graues Löschpapier gelegt worden ist. Sollte der Punsch nicht klar sein, so gieße man ihn noch einmal durch. — Will man ihn schwächer haben, so thue man vor dem Abklären mehr Wasser dazu.

873. Punsch.

1 Flasche Rothwein, $1\frac{1}{4}$ Flasche Weißwein, $\frac{1}{4}$ Flasche Rum und $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker werden mit einander fast zum Kochen gebracht, dann abgenommen und vermittelst eines Fidibus von weißem Papier zum Abbrennen angezündet.

Man giebt beliebig kochendes Wasser hinzu.

874. Oder:

Man gebe 1 Flasche Rum oder Arac in eine Bowle und $1-1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, sowie Saft und Schale von 4 Citronen dazu, die Schale sehr fein geschält, dann kann man ungefähr 3 Liter kochendes Wasser dazu gießen.

875. Selterpunsch.

Man gebe 200—300 gr. Zucker in eine Bowle mit Saft und Schale von 3 Citronen und $\frac{1}{2}-1$ Liter Wasser und lasse dann folgen $\frac{3}{4}$ Flasche Arrac, 2 Flaschen guten Rhein- oder Moselwein (oder beliebig eine Flasche Champagner) und zuletzt 2 Flaschen Selterwasser. Es können auch einige Apfelsinen daran gegeben werden.

876. Bischof

bereitet man entweder aus frischen Pomeranzen oder aus Bischof-Extract. Senes ist vorzuziehen. 5 Pomeranzen nimmt man, schält sie dünn und thut die Schale in eine Terrine, übergießt sie mit 2 Flaschen Rothwein und setzt sie zugedeckt 24 Stunden an einen warmen Ort; dann gießt man den Wein ab und giebt auf eine Flasche ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

Man kann die Schale in ähnlicher Weise noch einmal benutzen, doch ist der erste Aufguß der beste. Nimmt man Extract, so thut man davon nach Belieben zu dem gesüßten Wein.

877. Cardinal

bereitet man wie Bischof, nur wird statt rothem, weißer Wein genommen. Auch nimmt man wohl statt der Pomeranzen Apfelsinen und giebt von diesen auch den Saft hinzu.

878. Maitrank.

Es wird $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker klein geschlagen und in eine Terrine gelegt mit den zerlegten Stücken einer Apfelsine,

ferner 33 gr. Waldmeister und einige Blätter des schwarzen Johannisbeerenstrauches. Man giebt 4 Flaschen Weißwein darüber, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen, nimmt dann das Kraut sorgfältig heraus und kann von den Apfelsinenstücken beliebig in jedes Glas legen.

879. Johannisbeerwein.

Auf 8 Pfund rothe Johannisbeeren nimmt man 2 Pfund schwarze und auf 10 Pfund ausgewrungenen Saft 10 Pfund Zucker und 18 Liter Wasser. Alles wird in ein Brantwein- oder Wein-Anker gethan, der Zucker in kleine Stücke zerschlagen.

Man lege den Anker in einen dunklen Keller und lasse das Spundloch offen; schütze es aber vor Fliegen. Der Wein muß einige Wochen gähren, dann gieße man noch Wasser nach. Das Faß muß gefüllt sein. Wenn kein Schaum mehr kommt, wird das Loch mit einem Lappchen bedeckt, fest zugekorft und bleibt der Wein bis zum März liegen zum Abziehen. Der Schaum muß anfangs täglich sorgfältig vom Spundloch genommen werden.

880. Kardinal von Himbeeren.

Auf einen guten Teller voll Himbeeren rechnet man 2 Flaschen Wein und ungefähr 200 gr. Zucker. Die Himbeeren werden, nachdem sie verlesen und abgewaschen, mit dem Zucker bestreut, man giebt $\frac{1}{4}$ Liter Wasser darüber und läßt sie mehrere Stunden zugedeckt stehen, darnach werden 2 Flaschen Wein und 2 Flaschen Selterwasser dazu gegossen. Man kann auch Erdbeeren statt der Himbeeren nehmen.

881. Eierpunsch.

Es werden 8 ganze Eier mit 200—250 gr. Zucker eben- geschlagen und 1 Flasche guter Weißwein, $\frac{1}{4}$ Flasche Rum, Saft und Schale von 3 Citronen und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu gegeben, auf's Feuer gesetzt und bis zum Kochen mit einer Schaumruthe stark geschlagen, darnach, unter fortgesetztem Schlagen vom Feuer genommen.

882. Eierbier.

Man nimmt 4 Eier und 150 gr. Zucker auf 1 Liter Bier, setzt Eier, Zucker und Bier zusammen auf's Feuer, schlägt mit einer Schaumruthe, bis die Masse eben vor dem Kochen

ist und giebt sie dann behutsam in Gläser oder in eine Terrine. Es ist aber gut, das Bier, nachdem es vom Feuer genommen worden, noch etwas zu schlagen, um das Gerinnen zu verhindern.

883. Bier-Kaltschale.

Diese giebt man in großen Gläsern, indem man zwei Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot hineinthut, einen Eßlöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gut gewaschener eben aufgekochter Corinthen und dann das Glas mit Bier füllt. Die Schale einer Citrone auf etwas Zucker abgerieben, giebt einen angenehmen Geschmack.

884. Kirschwein.

Es werden 10 Pfund Weinkirschen ganz oder theilweise ausgesteint und ein Theil der Steine zer schlagen, dann die Kerne mit den Kirschen in eine große Terrine gegeben, mit etlichen Stücken Zimmt und einige Nelken und 4 Flaschen Wein darüber gegossen. Zugedeckt lasse man sie 4—5 Tage stehen, gieße sie dann durch ein Sieb, drücke sie hart aus und lasse den Wein noch durch ein Sieb träufeln, in welches ein Stück Flanell gelegt ist, darnach wird er in Flaschen gegossen und gut verkorft.

885. Quitten-Liqueur.

Um den Saft dafür zu gewinnen, reibe man die Quitten ungeschält und presse den Saft aus. Auf 1 Flasche Franzbranntwein gehören 3 Flaschen Quittensaft, wie auch 40 bittere Mandeln, 40 Nelken, 17 gr. Zimmt, Alles grob gestoßen. Quittensaft, Franzbranntwein und genanntes Gewürz werden 4 Wochen in einer großen Flasche mit weitem Hals wohl verkorft aufbewahrt, fleißig umgeschüttelt, darnach filtrirt (durch Flanell gegossen) und dann giebt man 2 Pfund in Wasser aufgelösten Zucker dazu. Darauf wird der Liqueur in Flaschen wohl verkorft.

886. Kirschen-Liqueur.

Aus 3 Pfund guten Kirschen, worunter durchaus keine angefaulten sein dürfen, werden die Steine genommen und letztere sodann gestoßen. Das Kirschfleisch und die gestoßenen Steine werden in eine große Krufe oder Flasche geschüttelt,

1 1/2 Liter Franzbranntwein darauf gegossen und 5 gr. feiner Zimmt, ein paar Nelken und 1/2 Pfund Zucker daran gegeben. Hat die Masse eine Zeitlang gestanden, läßt man sie durch einen Filz oder durch graues Papier laufen, und sollte der Liqueur klar, aber gar zu dunkel sein, wird Franzbranntwein dazu gegossen und in trockene Flaschen verkorft und aufbewahrt.

887. Liqueur von schwarzen Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden gut verlesen und, nachdem Blüthe und Stiel abgeschnitten und damit eine weithalsige Flasche fast gefüllt ist, gießt man so viel Franzbranntwein darüber, als thunlich, korft die Flasche fest zu und setzt sie an einen warmen Ort, während 5—6 Wochen, darnach wird auf 2 Liter von dem Johannisbeerenbranntwein 1 Pfund Zucker gerechnet, dieser in 1/2 Liter Wasser gekocht und geschäumt, dann jener dazu gegossen, kalt in Flaschen gethan, die wohl verkorft an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

888. Mandelmilch.

Man nimmt 1 Pfund Mandeln, brühet sie zweimal in kochendem Wasser ab, setzt sie aber nicht an das Feuer, daß sie kochen; denn sonst werden sie braun und eignen sich nicht zur Mandelmilch. Sind die Mandeln gebrühet worden und die Haut abgezogen, so stößt oder reibt man solche so fein wie möglich mit Orangen oder Rosenwasser und darauf gegossenem kochendem Wasser durch ein Sieb, mit etwas Woll darüber gelegt. Das im Siebe etwa Nachbleibende wird nochmals gestoßen und durchgerieben, damit Nichts übrig bleibe. Man hüte sich, zu viel Wasser auf die Mandeln zu gießen, denn flauere Milch schmeckt nicht gut. Gehörig gesüßt, ist sie zum Gebrauche fertig, und es ist gut, zur Erhöhung des Geschmacks noch ein wenig Orangenwasser daran zu geben.

889. Chocolade.

Die Chocolade wird in Tafeln gekauft; man unterscheidet Chocolade mit Gewürz und solche ohne Gewürz, und unter jener wieder: Vanille-Chocolade, feine Gewürz-Chocolade und einfache Gewürz-Chocolade. Die gewürzlose Chocolade ist gleichbedeutend der Gesundheits-Chocolade, außer dieser ge-

Hört aber auch noch solche dahin, die mit medicinischen Elementen vermischt ist: z. B. Isländische-Moos-Chocolade, Malzextract-Chocolade, Eisen-Chocolade, Wurm-Chocolade. In Dosen kauft man Chocolade-Pulver, z. B. Vanille-Puder-Chocolade-, Gewürz-Puder-Chocolade und Gesundheits-Chocolade. Entöltter Cacao wird als der Gesundheit besonders zuträglich empfohlen und ist in Tafeln und in Pulver mit und ohne Zucker im Handel. Man kocht sie in Wasser oder Milch und rechnet ungefähr auf eine Kanne Flüssigkeit $\frac{1}{2}$ Pfund Chocolade. Milch oder Wasser kocht man und giebt die Chocolade zerrieben oder in kleine Stücke zerschnitten mit etwas Milch ausgerührt, oder trocken hinein. Gut rührend, läßt man die Chocolade noch einmal aufkochen; dann ist sie fertig. Man kann sie auch, wenn man sie schäumend haben will, mit einer Ruthe quirlen, bis sie gut kocht. Will man sie mit Eidottern legiren, so rechnet man ein Eidotter auf 125 gr. Chocolade. Dies geschieht aber weniger, auch ist sie dann schwerer zu vertragen.

Man kann auch das Eiweiß zu Schaum schlagen und davon oben auf legen.

Puder-Chocolade wird mit kalter Milch eben gerührt und dann kochende darauf gegossen oder Wasser statt der Milch.

890. Kaffee.

Von den verschiedenartigen Kaffeearten, die in den Handel kommen, ist der sogenannte Mokka entschieden der beste Kaffee, doch gehört auch der gelbe oder braune Java-Kaffee, zu den beliebteren Arten.

Man hüte sich vor gefärbtem Kaffee. Der meiste Kaffee kommt aber aus Westindien, und ist auch sowohl der aus Portorico, wie der aus Domingo zu empfehlen, dahingegen gehört der Kaffee aus Brasilien zu den weniger angenehmen Arten. Die Kaffeebohnen müssen vor dem Brennen kalt gewaschen und darnach getrocknet werden. Beim Brennen hüte man sich, den Kaffee zu dunkel werden zu lassen. Die Bohnen haben, wenn sie aus dem Brenner geschüttet werden, eine solche Hitze, daß sie noch bedeutend nachbrennen, die Farbe darf aber nicht dunkler sein, als mittelbraun. Die gleichmäßige Wärmevertheilung ist beim Brennen eine Hauptsache, und daher ist fortwährendes Bewegen, Rühren, Drehen oder Schütteln wichtig. Auch wenn die Bohnen schon ausgeschüttet

sind, ist das Rühren noch nöthig. Damit sie nicht an Kraft verlieren, muß man sie zugedeckt halten, bis sie in die verschlossenen Behälter (Dosen) kommen. Frisch gemahlener Kaffee schmeckt am besten, daher ist es nicht zweckmäßig, ein großes Quantum Kaffee im Voraus zu mahlen. Man rechnet 1 Loth auf die Person, d. h. für starken Kaffee. Zum Kaffee nimmt man hartes Wasser. Die Kanne ist heiß auszuspülen und das Wasser wird langsam kochend über den Kaffee gegossen.

891. Kaffee-Extract.

Eine sehr zu empfehlende Weise, Kaffee rasch zu bereiten, ist die Anwendung von Extract. Um dennoch guten Kaffee zu liefern, muß der Extract gut, das Verhältniß ein richtiges sein. Man nehme etwa 70 gr. guten, hell gebrannten Kaffee und thue ihn in einen Kaffeetrichter mit feinen Löchern; sind die Löcher groß, so muß Kaffeepapier untergelegt werden, da langsames Durchtröpfeln des aufzugießenden Wassers eine Hauptbedingung ist. Ist der Kaffee niedergedrückt, so gießt man etwa eine Viertel-Tasse kochendes Wasser darauf, dann noch eine, und so fort nach und nach, bis eine Tasse Extract durchgeleckt ist. Dann ist der Kaffeesaß hierzu nicht weiter zu benutzen, er mag immerhin noch aufgekocht und verwendet werden.

Der Extract läßt sich in Flaschen verschlossen aufbewahren.

In der Verwendung thut man etwa $\frac{1}{8}$ Tasse Extract (je nachdem der Kaffee stark sein soll) in die Tasse und gießt kochendes Wasser hinzu.

892. Ein anderes Recept.

Man koche den Kaffee in einer Kaffeekanne, bis er klar ist, was der Fall ist, wenn die Blasen, die an der Oberfläche erscheinen, mehrere Male geplatzt sind, dann gebe man ein wenig kaltes Wasser daran und gieße ihn durch einen Kaffeebeutel (gestrickt oder aus Parchem gemacht). Der Kaffee wird darauf zum Gebrauch heiß gestellt.

Für täglichen Kaffee kann man auf 1 Maaß Kaffee 1 Maaß Gesundheitskaffee rechnen, oder man nehme 2 Maaß Kaffee und darauf 1 Maaß Gesundheitskaffee und 1 Maaß Gersten- oder Roggenkaffee (s. d. Art.) oder nur echten Kaffee und Gerstenkaffee zu gleichen Theilen.

Surrogat zum Kaffee.

893. Gerstenkaffee.

Man nehme eine genügende Portion Gerste, setze sie mit kaltem Wasser zu Feuer und bringe sie bis zum guten Aufkochen, dann gieße man das Wasser ab und lasse die Gerste in der Luft oder im Backofen trocknen, nur darf die Hitze nicht zu stark sein. Gehörig getrocknet, wird sie sorgfältig hellbraun gebrannt, gut durchgeschüttelt auf eine Schüssel gegeben und noch etwas gerührt zum Abdampfen.

Stoggen wird zu dem Zwecke ebenso behandelt. Außerdem ist besonders der Gesundheitskaffee aus der S. Stoppel'schen Fabrik in Altona zu empfehlen, auch Natronkaffee ist gegenwärtig im Handel zu bekommen, und hat den Vorzug, daß er beim Filtriren das Ausziehen aller Kraft befördert. Feigenkaffee, aus getrockneten Feigen bereitet, ist jedenfalls nicht so billig, wie die genannten Arten, und möchte sonst kaum besondere Vorzüge haben.

Wurzelkaffee war früher sehr beliebt, weil er dem Kaffee eine schöne Farbe giebt, jedenfalls darf er aber nur in kleinem Quantum angewendet werden, weil er einen strengen Geschmack verursacht, vielmehr ist das aber noch mit Sichorien der Fall, welche dazu der Gesundheit nicht zuträglich ist.

894. Thee.

Unter den verschiedenen Arten von Thee, die in den Handel kommen, ist der schwarze am meisten im Gebrauch und wird der Congo besonders für den täglichen Bedarf verwendet. Man unterscheidet bei diesem: Extrafine Sorte etwa à Pfund 4 M., feine à 3 M. und gewöhnliche à 2,40 M.

Der feinste Thee ist der Pecco, und kommen in dem gewöhnlichen Handel Sorten bis zu 9 M. à Pfund vor, dahin gehört besonders der mit weißen Spizen. Der Pecco kommt aber auch schon zu 4 M. in den Handel, dazwischen liegen mehrere Sorten, z. B. Pecco-Souchong, die auch zu empfehlen sind.

Der grüne Thee dient nur als Beimischung zu dem schwarzen Thee. Man hält ihn viel weniger der Gesundheit zuträglich, als den schwarzen und macht man dem Thee

überhaupt den Vorwurf, daß er die Nerven aufregt, so gilt das besonders vom grünen Thee.

So einfach es scheint, den Thee zu machen, ist es doch um eine gute Tasse Thee ein eigen Ding, und es liegt sehr viel an der Zubereitung. Man rechnet auf eine Person einen Theelöffel voll Thee. Es ist sehr zweckmäßig, einen nicht zu großen Theetopf zu gebrauchen. Nachdem dieser mit kochendem Wasser ausgespült ist, wird der Thee hinein gethan und etwa eine halbe Tasse kochendes Wasser aufgegoßen; darnach setzt man ihn zum Ziehen an einen warmen Ort, etwa auf einen dampfenden Theekessel, auf einen Ofen oder auf Kohlen, doch darf der Thee ja nicht kochen. Ohngefähr nach einer Viertelstunde schenkt man mehr nach, doch muß der Thee immer so stark bleiben, daß, wenn mehrere Personen da sind, er in den Tassen mit kochendem Wasser verdünnt werden kann, weil der erste Aufguß der beste ist; daher darf der Theetopf auch, so lange getrunken wird, nie ganz leer geschenkt werden, es muß vielmehr nach dem Einschenken immer gleich wieder etwas nachgegossen werden.

Für die Bereitung des Thees ist weiches Wasser vorzuziehen.

Einige Bemerkungen betreff des Arrange- ment von Dinern ꝛc.

Nachdem der Tisch vollständig gedeckt ist, beginnt ein Diner in der Regel mit irgend einer Art Bouillon, jedoch werden mitunter auch Austern mit Citronen oder kleine warme Pasteten vor der Suppe gegeben. Wenn nun nicht Pasteten und Austern der Suppe vorhergegangen sind, so folgen sie nach derselben, oder man giebt auch wohl geröstetes Brod mit Kaviar, hartgekochte Eier mit Senfsauce, Gehirnfuchen, ein leichtes Ragout, z. B. von Kalb oder Zunge mit Spargeln und brauner Sauce oder auch Hühner in Fricassée. Darnach läßt man denn wohl Fische folgen, große Pasteten oder ein Fleischgericht, z. B. Roastbeef mit Kartoffeln, Salat, brauner Sauce.

Folgt dann Gemüse mit Beilage.

Weiter ein warmer Pudding.

Dann Braten mit Compot oder auch nur mit Salat.

Crème mit Gebäck oder kalter Pudding oder Eis mit Confect.

Torte, Früchte, Butter und Käse.

Es ist aber durchaus nicht nöthig, sich ängstlich an diese Ordnung zu halten, man lasse Gerichte fort oder schalte ein, wechsle auch gern mit der Ordnung.

Die verschiedenen Weine pflegt man wohl so zu ordnen, daß zum eigentlichen Tischwein genommen wird, Rothwein: Leichter Bordeaux oder Oberungarischer Wein. Weißwein: Rheinheffischer oder leichter Rheingauer oder Pfälzer Wein. Nach der Suppe wird wohl Sherry, Portwein oder Madeira gegeben.

Champagner gehört zu Austern, erscheint außerdem entweder schon beim Braten oder beim Kuchen oder beim Eis. Anstatt des Champagner kann auch eine Bowle beim Kuchen oder Eis gegeben werden.

I.

1. Braune Suppe.
2. Kalb in Gelee (Kollaal).
3. Roastbeef, Kartoffeln.

4. Pflerbsen mit Hammel-Carbonade.
 5. Rügenbraten, Salat und Compot.
 6. Kuchen.
 7. Dessert.
-

II.

1. Suppe à la reine.
 2. Gebratene Fische, Kartoffeln.
 3. Fricandeaux mit brauner Sauce und Macaroni.
 4. Kaltes Rauchfleisch mit Rosenkohl, gefüllte Sellerie.
 5. Plumpudding mit Weinsauce.
 6. Rehbraten, Apfelmus.
 7. Dessert.
-

III.

1. Klare Suppe mit Fleischscheiben.
 2. Caviar, Sardellen, geröstet Brod, Butter.
 3. Farcirte Kalkuten mit weißer Champignonsauce.
 4. Erbsen mit Saucischen.
 5. Hecht, gespickt oder gefüllt, mit brauner Trüffelsauce.
 6. Ochsenbraten, Salat, Compot.
 7. Citronen-Auflauf.
-

IV.

1. Suppe mit Eierscheiben.
 2. Fischpasteten mit Buttermteig.
 3. Falscher Rehrücken mit Gemüse, Kartoffelmus.
 4. Rebhühner mit Apfelcompot.
 5. Kalter Pudding.
 6. Dessert.
-

V.

1. Austern.
 2. Suppe mit Nudeln.
 3. Gefüllte Kalbsbrust mit weißer Champignonsauce.
 4. Schnittbohnen, holländische Häringe, Savoyenkohl, Co-
telette.
 5. Schollen mit Citronensauce.
 6. Entenbraten, Compot.
 7. Apfelcrème, Confect.
 8. Dessert.
-

VI.

1. Austernsuppe.
 2. Taubenfricassée.
 3. Gefüllter Kohlkopf mit Rahmsauce.
 4. Junge Erbsen mit gebratenen Rüben.
 5. Forellen in Gelee.
 6. Hasenbraten mit Compot.
 7. Kalte Pastete.
 8. Vanille-Eis.
 9. Dessert.
-

VII.

1. Krebsuppe.
 2. Mockturtle-Ragout.
 3. Schneidebohnen mit Cannelongs und Häring.
 4. Auflauf.
 5. Hasenbraten.
 6. Dessert.
-

VIII.

1. Hasensuppe.
 2. Kleine Pasteten oder Macaroni mit Schinken.
 3. Gedämpfte Rüben mit Erbsen.
 4. Kalte Karpfen mit Majonnesersauce.
 5. Schaumpudding mit Fruchtsauce.
 6. Puter oder Gänsebraten.
 7. Dessert.
-

IX.

1. Mockturtlesuppe.
 2. Geröstetes Brod mit Kaviar.
 3. Rübenfricassée mit Buttermteig.
 4. Lammsbraten mit Salats, Kartoffeln, Gurken.
 5. Schaumpudding mit Citronencrème.
 6. Puterbraten mit Compot.
 7. Kuchen.
 8. Schwarzbrod, Butter, Käse.
 9. Eis mit Confect.
 10. Früchte.
-

X.

1. Fleischsuppe mit Crotons.
 2. Fische.
 3. Roastbeef mit Trüffelauce, geschälte Kartoffeln.
 4. Ypsilantipudding.
 5. Gemüse mit geräucherter Zunge, falschem Rehriicken.
 6. Rückenbraten, Salat, Compot.
 7. Kuchen mit Crème.
 8. Schwarzbrod, Butter, Käse.
-

XI.

1. Fleischsuppe mit verlorenen Eiern.
 2. Rinderbraten mit brauner Sauce, Gemüse, Salat.
 3. Plumpudding, Weinsauce.
 4. Rückenbraten, Compot.
 5. Kuchen.
 6. Obst.
 7. Brod und Käse.
-

Warmes Abendessen.

1.

1. Rückenfricassée mit Buttermehl oder Kartoffeln.
 2. Spargeln, Schinken.
 3. Fleischsalat.
 4. Pudding.
 5. Kürbissebraten mit Compot.
 6. Kuchen.
 7. Apfelsinen.
-

2.

1. Warme Pastete.
 2. Gefochte Fische, Kartoffeln.
 3. Hasenbraten, Salat, Früchte in Brauntwein.
 4. Kalter Pudding.
 5. Obst.
-

Kaltes Abendessen.

1.

1. Bouillon in Tassen und Pasteten.
 2. Kalter Braten, Schinken, Wurst, Zunge, Salat, Butter, Brod.
 3. Kuchen.
 4. Früchte.
-

2.

1. Kaltes Geflügel, gebraten, Häringsalat.
 2. Zunge, Gänse oder Enten in Gelee, Wurst, Käse, Brod.
 3. Kalter Pudding.
 4. Thee und Wein.
-

3.

1. Warmes Ragout.
 2. Kalter Braten, geräuchertes oder gesalzenes Fleisch, Käse, Eier, Sardellen, Brod.
 3. Waffeln.
 4. Thee, Wein.
-

4.

1. Roastbeef mit Salat.
 2. Kalter Pudding.
 3. Kalter Hasenbraten mit Brod, Butter.
 4. Kuchen.
 5. Obst.
 6. Wein oder eine Bowle.
-

Warmes Frühstück.

1.

- Bouillon in Tassen, warme Pasteten.
 Brod mit Kaviar.
 Hasenbraten mit Compot.
 Kalter Pudding.
 Früchte, Butter und Käse.
-

2.

Bouillon in Tassen.
 Austern.
 Rehbraten, Salat.
 Auflauf.
 Brod, Butter, Käse.

Kaltes Frühstück.

1.

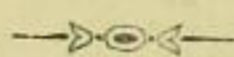
Fleisch in Gelee mit Brod.
 Kalter Pudding.
 Braten, Sardellen, Eier, Käse, Brod, Butter.
 Thee, Wein, kleines Backwerk.

2.

Verschiedene Sorten Fleisch, Schinken,
 Eier in Scheiben geschnitten, Anchovis,
 Verschiedene Brodsorten, Butter.
 Kuchen, Chocolate. Oder man giebt eine Bowle im Winter
 von warmem Getränk, im Sommer von kaltem.
 Bei Austern Champagner.



Alphabetisches Register.



	Seite		Seite
Aal	173	Aufbewahren, Eier	63
Aale abziehen	43	— eingemachte Sachen	64
Malgelee	173	— Fische	63
Malzsuppe, Hamburger	114	— Geflügel	62
— Holsteinische	115	— Gewürze	65
Apfel aufbewahren	64	— Kalbfleisch	62
Apfel trocknen	84	— Käse	64
Apfelauflauf	237	— Kuchen	65
Apfelcompot	218	— Del	64
Apfelcrème	309	— Rindfleisch	62
Apfelgelee	69	— Schinken	63
Apfelgrüze	223	Aufläufe	234
Apfelfuchen	288	— Apfel-	237
Apfelmus	219	— Apfelsinen-	237
Apfelpudding	246	— Chocolade-	235
Apfelscheiben, gebackene	261	— Citronen-	238
Apfelschnee	237	— Eier-	235
Apfelsuppe	132	— Frucht-	236
Agar-Agar	47	— Maizena-	237
Anchovis einzumachen	85	— Mehl-	234
Apfelsinenauflauf	237	— von saurem Rahm	235
Apfelsinencrème	310	— Sago-	234
Apfelsineneis	311	— Vanille- mit Kartoffel-	
Apfelsinengelee	316	mehl	236
Apfelsinen in Zucker	72	— Vanille mit Reismehl	235
Apfelsinenpudding	258	Aufwaschen	5
Apfelsinenreis	256	Austern	180
Apfelsinenschale aufbewahren	65	Austern zu öffnen	42
Arme Ritter	261	Austernsauce	196
Arrangement von Diners zc.	327	Austernschalen, gebackene	272
Artischocken	201	Austernsuppe	117
Aufbewahren, Apfel	64	Azia-Gurken (Senfgurken)	78
— Apfelsinenschale	65		
— Brod	65	Barsche	171
— Citronenschale	65	Becassinen, gebratene	166

	Seite		Seite
Beefsteak	136	Braten	159
Behandlung neuer Kochgeschirre	3	— Becassinen=	166
Behandlung der Wäsche	28	— Enten=	164
Bemerkungen über das Ver-		— Gänse=	164
hältniß der Speisen	106	— Hammel=	163
Berberitzen einmachen	70	— Hammelrücken=	163
Bettelmannsfuchen	287	— Hasen=	164
Bickbeeren, einmachen	74	— Kalbs=	160
— getrocknete	53	— Kalkuten=	164
— trocknen	84	— Kapaunen=	167
Bickbeerencompot	216	— Krammesvögel=	166
Bickbeerensaft, einmachen	74	— Rüfen=	165
Bickbeerenuppe	134	— Lamm=	162
Bier zu kochen	52	— Kürbe, Rinder=	160
Bierkaltchale	135. 321	— Kürbe, Schweins=	161
Biersuppen	130	— Nacken= (Schweine)	161
— mit Milch	130	— Ochsen= (Rinder=)	260
— mit Reis	131	— Rebhühner=	166
— mit Gries	131	— Rehzimmer=	163
Birnen in Essig	75	— Rinder=	160
— und Teig	238	— Sauer=	162
Birnencompot	216	— Schnepfen=	166
Birnen, trocknen	84	— Schweine=	161
Bischof	319	— Tauben=	165
Bisquit	281	— Topf= (Rinder)	137
Bisquit, Chocolate	283	— Topf= (Kalbs)	139
Blanchiren	54	Braten, spicken	38
Blanc manger	309	Bratwurst	101
Bleichen der Wäsche	20	Bratwurst, braten	158
— der Leinwand	20	Braune Kuchen	276. 277
Blitzfuchen	285	— Pfefferküsse	278
Blumenkohl	206	— Suppe	108
— in Büchsen einmachen	83	Braunschweiger Obstfuchen	301
Blutgrünwurst	90	Braunschweiger Wurst	100
Bœuf à la mode	138	Brezeln	279
Bohnen, große	207	Brod, aufbewahren	65
— Perl=	206	— gebratenes	233
— Perl= getrocknet	212	— geröstetes	233
— Perl= eingemacht	212	— Fein=	306
— Schnitt=	209	— Fest=	303
— Schnitt= eingemacht	211	— Kaffee=	274. 305
Bohnen, Wachs=	206	— Schwarz=	307
— weiße, getrocknete	211	— Weiß=	303
— und Aepfel	211	— Weiß= (Kopenhagen=)	306
Bohnensuppe	120	Brodberg	234
Boller, Dampfknudeln	304	Brodfarce	181
Boller, Einback	304	Brodflöße, einfache	229
Bouillonfuchen	57	— von geriebenem Brod	229
Brägenwurst	100	— abgerührte	229
Brassen	170	Brodpfannefuchen	260

	Seite		Seite
Brodpudding	245	Compots	216
Brodwurst	91	Compot, Nefel-	218
Brombeeren, einmachen	74	— Bickbeeren-	216
Brombeeren-suppe	135	— Birnen-	216
Buchweizengrüße	222	— Kirschen-	218
Buchweizen-Gestlöße	227	— von getrocknetem Obst	219
Buchweizenpfannekuchen	257	— Quitten-	219
Butfeld'sche Rüben	202	— von dicker Milch	218
Bunter Salat	215	— Johannisbeeren-	217
Butte, (Goldbutte)	177	— Rhabarber-	217
— (Steinbutte)	177	— Stachelbeeren-, unreife	217
Butter, auswaschen	46	— Zwetschen-	218
— bräunen	48	Confectpudding	248
— klären	46	Corinthen, abzuwaschen	46
Butterbälle, (Butterballen)	46	Corinthenkuchen	269
Butterbrodspie	239	Cotelette	147
Buttermilch im Winter	49	— falsche	147
Buttermilch-Kaltschale	135	Coulis zu Saucen	190
Buttermilchkuchen	271	Crème	308
Buttermilchjuppen	126	— Nefel-	309
— Brod	126	— Apfelsinen-	310
— Birnen	126	— mit Backwerk	311
— Kartoffelmus	126	— Citronen-	308
Buttersauce	194	— Himbeer-	310
Butterteig	274	— saure Rahm-	310
— schneller, wohlfeiler	276	— Vanille-	308
 		Crêmetorte	282
Cannelons	153	Crotons	233
Carbonade	147	Cyder	25
Cardinal (s. Kardinal)	319	 	
— von Himbeeren	320	Dampfnudeln, Boller	304
Champignon, getrocknete	58	Dessert-Pfannekuchen	260
— frische	59	Dicke-Milch	223
Champignonsauce	191	Diners Arrangement	327—332
Chocolade	322	Ditmarscher Pudding	241
Chocoladeauflauf	238	Dorsche	176
Chocoladebisquit	283	Dragon-Essig	58
Chocoladegelee	316	 	
Chocoladeplättchen	268	Erstandsplättchen	268
Chocoladepudding	247	Eier aufbewahren	63
Chocoladesuppe	124	— hartkochen	224
Cichorien, Gebrauch	50	— weichkochen	224
Citronen	58	— verlorene	224
Citronenauflauf	238	— zu Schaum schlagen	54
Citronencreme	308	— Rühr-	225
Citroneneis	311	— Spiegel-	225
Citronenpudding	247	Eierbier	130. 320
Citronensauce	163	— verlorenes	131
Citronenschale, aufbewahren	65	Eier in Senfsauce	225
Citrontorte	284	Eierkäse	225

	Seite		Seite
Eierkringel	270	Farce, Geflügel	186
Eierpfannkuchen	259	— gemischte	186
Eierpunsch	320	— Kalbs	183
Eiersauce	194	— Krebs	185
Eierscheiben	233	— Leber	184
Eierspeisen	224	— einfachere Leber	184
Eierwein	317	— Ochsen	181
Eingemachte Sachen aufbe-		— Rindfleisch, ohne Brod	183
wahren	64	— Schwejer	184
Einnachen von Anchovis	85	— zu Pasteten v. Geflügel	182
— der Früchte	65	— Wild	181
— der Gemüse	81	Fastnachtuchen	263
— — — in Büchsen	82	Feinbrod	306
— von Obst — —	82	Festbrod	303
Einschlachten der Gänse	104	Fett vom Ochsen	87
— der Ochsen	85	Fipsklöße	232
— der Schweine	96	Fische	167
Eis aufzubewahren	63	— für Pasteten zuzurichten	40
— zu bereiten	60	— aufbewahren	63
Eis, Apfelsinen	311	— schuppen	168
— Citronen	311	— ausnehmen	168
— Himbeeren	311	— kochen	168
— Johannisbeeren	311	— Zubereitung f. Pasteten	40
— Quitten	311	Fischcotelette	182
Englischer Käse	291	Fischfarce	184
Englischer Pie	244	Fischpasteten	189
Enten	34	Fischpudding	249
Entenschlachten (s. Gänsechl.)	104	Fischreste	180
Entenbraten	164	Fischsalat	212
Erbfen, Bohnen und Wurzeln	203	Fischsuppe	111
— gelbe	211	Flaschen reinigen	8
— graue	205	Flechtuchen	299
— graue getrocknete	211	Flecke ausmachen	26
— junge grüne	205	Fleisch aufbewahren	64
— einmachen in Büchsen	83	Fleisch mit Aepfeln	143
— Schlepper	206	Fleischextract	59
— Zucker	205	Fleisch mit Kartoffeln	152
Erbfensuppe, gelbe	120	Fleischfloß, großer	146
— frische grüne	118	Fleischklöße, einfache	231
Erdbeeren einmachen	72	— bessere	232
Essigmachen	51	— englische	232
Essig von Obst	53	— von gekochtem Fleisch	232
Essiggurken	79	Fleischpudding	249. 145
Färben der Glasur zur Ver-		Fleischsalat	214
zierung	55	Fleischscheiben	232
Farcen	181	Fleischspeisen	136
— Brod	181	Fleischsuppen	106
Farce von dreierlei Fleisch	183	Fleischwürste	88
— Fisch	184	Fliederbeeren trocknen	84
		Fliederbeeren-suppe	133

	Seite		Seite
Fliederbeerenjaft einzumachen	76	Gebrauch der Kochgeschirre	8
Flomen	97	Geflügel (kleines)	34
Flottkuchen	274	— aufbewahren	62
Flußfische (Laichzeit)	167	— für Pasteten	40
Förtchen	262	Geflügelpasteten	186
— von Hefenmehl	263	Geflügel, Zubereitung	35
Fricandeaux	148	Gefrorne Sachen vom Eis be-	
Fricandellen	153	freien	53
— von gekochtem Fleisch	144	Gehirnkuchen mit Eiern	145
— von Ochsenhack	144	Gehirnwurst	89
— von Rauchfleisch und		Gelbe Wurzeln	203
Schinken	144	Gelbe Wurzel-Pudding	247
Fricassée	149	Gelee	312
— mit Carri und Reis		— zu Fleisch- und Fisch-	
von Rüben	156	speisen	314
— von Hühnern	149	— von Gelatine	312
— von Tauben	156	— Hausenblasen-	312
Früchte einmachen	65	— Hirschhorn-	312
— trocknen	84	— Schweineschwarte-	312
Fruchtauflauf	236	— Nessel-	70
Fruchtkaltschale	135	— Apfelsinen-	316
Fruchtkuchen	300	— Chocolate-	316
Fruchtkuchen mit Butterteig	289	— Himbeeren-	68
Fruchtpfannekuchen	258	— Johannisbeeren-	67
Fruchtpie	238	— Punsch-	316
Fruchtsauce	197	— Quitten-	70
Fruchtsuppen	131	— Rheinwein-	315
— Nessel-	132	— Stachelbeeren-	72
— getrocknete Nessel-	132	— Wein-	315
— Bickbeeren-	134	— Wein- u. blanc manger	317
— Brombeeren-	134	Gemüse	199
— Flieder-	133	— einmachen	81
— von Fruchtsäften	134	— — in Büchsen	82
— Sagebutten-	133	Gemüsesuppe	114
— Kirichen-	131	Gerstengrütze in Wasser	222
— Pflaumen-	134	Gerstenkaffee	325
— getrocknete Pflaumen-	134	Gerstenmehlpfannekuchen	261
— Stachelbeeren-	134	Gerstenmehlplättchen	269
— schwarze Johannisb.-	134	Gestbenutzung	50
— Tamarinden-	133	Gestgebäckenes	296
— Zwetschen-	132	Gestklöße von Buchweizenmehl	227
Fruchttorte	288	— von Weizenmehl	227
G ans	33	Gestpfannekuchen	257
Gänse einschlagen	104	Getränke	317
Gänsebraten	164	Gewürze aufbewahren	65
Gänse Schlachten	104	Gewürz Zwieback	303
Gänse in Gelee oder Enten	157	Glasur färben	55
Gänsejuppe	113	Glückstädter Plättchen	268
Gebäckene Nappelscheiben	261	Glühwein	318
		Goldbutte	177

	Seite		Seite
Große Bohnen	207	Himbeergelee	68
Grüner Kohl	209	Hirschhornsalz	54
Grüze verschiedene Arten	220	Hobelspäne	274
— Apffel-	223	Hühnersuppe	110
— Buchweizen-	222	Hühnerfricassée	149
— Gersten-Wasser-	222	Hummer, Krebse, Krabben	178
— Reis-	221	Hummer zu kochen	43
— Reismehl-	221	Hummer-Ragout	178
— Rothe	220		
Grützflöße	227	Johannisbeeren, schwarze, ein- machen	71
Grützwurst, Blut-	90	Johannisbeeren-saft	71
— Weiße	91	Johannisbeeren-eis	311
Gurken, Azia-	78	Johannisbeeren-gelee	67
— Salz-	78	Johannisbeeren-saft	67
— Senf-	78	Johannisbeeren-wein	320
— gestobte	209	Italienischer Salat	215
Gurkensalat	214	Judenbrod	273
Gurken in Zucker	77		
		Kaffee	323
Hachée zu bereiten	185	Kaffeebrod	274. 305
Hachépie	144	Kaffee-Extract	324
Hagebutten einmachen	72	Kaffee-kuchen	295
Hagebutten-suppe	133	— mit Gest	299
Hammel	32	Kaffee-Surrogat	225
Hammelbraten	163	Kufes	272
Hammel-cotelette mit Mantel	147	Kalb	31
Hammelfleisch auf deutsche Art	154	Kalbfleisch aufbewahren	62
Hammelfleisch-suppe	112	Kalbfleisch, nüchternes	41
Hammelfeule geschmort	154	Kalbfleisch-suppe	108
Hammelrückenbraten	163	Kalbsbraten	124
Häringe	175	Kalbsbrust, gefüllte mit Brod	148
Häringe, gesalzene, zuzurichten	60	— gefüllte mit Fleisch	147
— gefüllte	175	— mit scharfer Farce	148
Härings-salat	212	— mit Schweisfarce	148
Hase	33	Kalbsfarce	183
Hasen, Enthäuten und Aus- weiden	38	Kalbsfilets	153
Hasenbraten	162	Kalbskopf in Gelee	150
Hasenpfeffer	158	Kalbskeule in Fricassée	150
Hasensuppe	112	Kalkute	33
Hausenblase auflösen	53	Kalkutenbraten	164
Hechte	171	Kalteschale, Bier-	135
Hefe (s. Gest)		— Buttermilch-	135
Hefemehl	47	— Frucht-	135
Hefemehlpfannekuchen	259	— Wein-	135
Heiße Becken	302	Kaneelgebäckenes	269
Hermelintorte	293	Kapaunen	167
Himbeercrème	310	Kapern (siehe Knospen von spanischer Kresse)	80
Himbeereis	311	Kapernsauce	192
Himbeereisig	317		

	Seite		Seite
Karnuschen	170	Klöße, englische Fleisch=	232
Kardenal	319	— gebackene	231
— von Himbeeren	320	— Gest= von Buchweizen=	
Karpfen	170	mehl	227
Kartoffeln	199	— — — Weizenmehl	227
— braten	200	— Grütz=	227
— geschälte	200	— Kartoffelmehl	230
— kochen	200	— — — ohne Eier	230
— in Petersilie	200	— Kartoffel= von Buch=	
— in Rahm	200	weizenmehl	228
— mit Nessel	209	— — — von Weizen=	
Kartoffelbrei oder Mus	201	mehl	228
Kartoffelfricadellen	229	— abgerührte Mehl=	229
Kartoffelklöße von Buchweizen=		— kalte abgerührte	230
mehl	228	— ordinäre Mehl=	226
— mit Brod	228	— Reismehl=	227
— von Weizenmehl	228	— Schwemm=	230
Kartoffelkuchen	284	— Zwieback=	231
Kartoffelmehl bereiten	44	Kartoffelrouladen	231
Kartoffelklöße ohne Eier	230	Knackwurst	99
Kartoffelklöße v. Kartoffelmehl	230	Knochenbenutzung	93. 103
Kartoffelpfannekuchen	258	Knospen von spanischer Kresse	80
Kartoffelpudding	242	Kochgeschirre, Gebrauch der=	
— besserer	242	selben	8
Kartoffelsalat	215	— eisernes	9
Kartoffelsuppe	119	— neue irdene	9
Käse aufbewahren	64	— irdene	9
— englischer (Kuchen)	291	— kupferne	8
Kastanien kochen	56	Kohl, Blumen=	207
— rösten	56	— Grüner	209
Kastaniensuppe	122	— Rosen=	208
Kesselfuchen ohne Gest	293	— Rother	209
— mit Gest	297	— Sauer=	208
Kirschen einmachen	68	— Savoner	208
— in Essig	68	— Spitz=	208
— trocknen	84	— Sprossen=	209
Kirschencompot	218	— Weiß=	208
Kirschenliqueur	321	— Wirsing=	208
Kirschenpudding, warmer	224	Kohlkopf, farcirter	143
Kirschensuppe	131	Kohlrabi	203
Kirschfleisch einmachen	69	Kohluppe, grüne	121
Kirschtorte	292	Kopf eines wilden Schweines	39
Kirschwein	321	Kopfsalat	209
Klaret herzustellen	46	Kopenhagener Weizenbrod	306
Klöße	226	Körbelsuppe	122
— mit Brod	228. 229	Korinthen waschen	46
— Buchweizenmehl=	228	Korinthenkuchen	269
— einfache Fleisch=	231	Krabben	178
— bessere —	232	Krammetsvögel, gebraten	166
— von gekochtem Fleisch	232	Krämertüten mit Schaum	265

	Seite		Seite
Kränzchen zum Thee	270	Ruchen, braune	276
Krautbund	45	— mit Ei bestreichen	54
Krebse	178	— aufbewahren	65
Krebsbutter	60	Rüchengeräthe	5
Krebse kochen	43	Rüfen, gedämpfte, mit Erbsen	158
Krebsfarce	185	Rüfenbraten	165
Krebsauce	197	Rüfenfricassée	156
Krebssuppe	116	Rümmelkäse	224
— Ragout	179	Rümmelkringel	270
Kresse, Salat	179	Rürbis	205
Kringel, kleine	270	Rürbis einmachen	77
— Eier=	270	Lachs	174
— Rümmel=	270	Lafe zu kochen	51
— gesottene Thee=	270	Lafe, dauernde	52
— Wasser=	297	Lamm	32
— kleine Zucker=	299	Lammbraten	165
Kronsbeeren einmachen	73	Laugen-Büße	22
Krustenthier	167	Leber, gespickte	152
Ruchen	280	Leberfarce	183
— Apfel=	288	Leberpudding	146
— Bettelmanns=	287	Leberwurst	101
— Blitz=	285	— Holsteiniſche	98
— Buttermilch=	271	Legiren	54
— Fastnacht=	263	Limonade	318
— Flott=	274	Linsen	210
— Frucht=	300	Linsensuppe	121
— Frucht= mit Buttermilch	289	Linzer Torte	291
— Gehirn= mit Eier	145	Liqueur, Kirſchen=	321
— Kartoffel=	284	— Quitten=	321
— engliſcher Käse=	291	— ſchwarze Johannisbeer=	322
— Kessel= mit Geſt	297	Lungenwurst	101
— — ohne Geſt	293	Macaroni, gebackene	210
— Korinthen=	269	Macaroni mit Schinken	157
— Moritz=	290	Macaronispeise	210
— Braunschweiger Obſt=	301	Macronen	271
— Pfanne=	256	Macronentorte	287
— Pfund=	285	Mairüben, junge	202
— Platten=	298	Maitrank	319
— Reis=	290	Maizenaufſtauf	237
— Reis= mit Apfel	290	— pfannekuchen	259
— Roſen=	301	— plättchen	274
— Soda=	294	— ſauce	198
— Streif=	294	Majoneſerſauce	196
— Süſter=	296	Makrelen	175
— Schwamm=	295	Mandeln abbrühen	56
— Topf=	296	Mandelmilch	322
— — von Heſenmehl	294	Mandelpudding	258
— Bier=Species=	269	Mandeltorte	284
— Weihnachts=	299	Marcipan	295
— Zucker=	277		

	Seite		Seite
Marinade	59	Obstgebäck	273
Märkische Rüben	202	Obst in Heu gekocht	76
Marmelade	220	Obst, getrocknetes	53
Meerrettig	61	Obstkuchen, Braunschweiger	301
Meerrettigsauce	195	Obst, einmachen	65
Mehl abbacken	47	Obstpudding	247
Mehl bräunen	48	Obsttorte	292
Mehlaufauf	237	Obstwein	52
Mehlkloße, ordinäre	226	Ochsen	30
— abgerührte	229	Ochsen, einschlachten	85
— bessere	230	Ochsenbraten, (siehe Kinder-	
— kalt abgerührte	230	braten)	160
Mehlpudding, abgerührter	245	Ochsenfarce	182
— Dithmarscher	241	Ochsenfett	87
— einfacher	241	Ochsenklopf	142
Mehlspeisen	226	Ochsenzunge	138
Mettwurst	102	— in Farce	139
Milch, dicke	223	— frisch	138
— Setz	223	— gefüllte	139
— gebackene	252	— geräuchert	139
Milchpunsch	318	— in Mürbenteig	139
Milchsauce	194	— panirte	152
Milchspeisen	220	Del, aufbewahren	64
Milchsuppen	123		
Milchfleisch	59	Panirtes Fleisch	143
Möbel reinigen	10	Pasteten	186
Mockturtel-Ragout	140	— von Austern 2c.	190
Mockturtel-Suppe	113	— Fisch-	189
Mohrenkopf	273	— Geflügel-	189
Mölnische Zwieback	305	— kalte	186
Morcheln	58	— kleine	189. 190
Morchelsauce	191	— warme	187
Morißkuchen	290	— Wild-	188
Most	52	Perlbohnen	206
Mürbebraten	137	— einmachen	81
— Kinder-	137	— getrocknete	212
— Schweine-	137	— eingemachte	212
Mürber Teig	276	— trocknen	84
— Zuckerteig	276	Perlbohnen Salat	215
Muscheln	180	Perlzwiebeln	80
— kochen	43	Petersiliensauce	194
Muschelsauce	196	Pfannekuchen	256
Nackenbraten	161	— Brod-	260
Natrum	49	— Buchweizen-	257
Natrum, salicylsaures	50	— Dessert-	260
Nierenschnitte	153	— Eier-	259
Nudeln	233	— einfache	258
Obst, einmachen in Büchsen	82	— Frucht-	258
Obstessig	43	— Gerstenmehl-	261
		— einfache Gest-	258

	Seite		Seite
Pfannkuchen, bessere Gestz	258	Pudding, Brodz	245
— Hefenmehlz	259	— Chocoladez	247
— Kartoffelnz	258	— Citronenz	247
— Maizenz	259	— Confectz	248
— sauren Rahmz	260	— Dithmarscherz	241
— Rollz	259	— Fischz	249
— Reisz	258	— Fleischz	145. 249
— Speckz	259	— gekochtes Fleisch	145
— Zwiebackz	260	— gelbe Wurzelnz	247
Pfeffernüsse, braune	278	— von Hefenmehlz	244
— Zuckerz	279	— kalter ungekochter	255
Pflaumen, (grüne in Franz- brantwein	71	— Kartoffelz	242
Pflaumennuß	217	— bessere Kartoffelz	242
Pflaumensuppe	134	— Kirschenz warmer	244
— getrocknete	134	— Leberz	146
Pflaumentorte	293	— Maizenz	252
Pfundkuchen	285	— Mandelz	254
Pickles	80	— einfacher Mehlz	251
Picklesauce	192	— Mehlz, abgerührt	245
Pie's	234	— Obstz	247
Pie, Butterbrodßz	293	— Plumz	242
— Fruchtz	238	— Rahmz	254
— Sachéez	239	— Reisz	248
Plättchen	269	— Reisz, kalt	254
— Chocoladez	268	— Reismehlz	248. 249
— Chestandßz	268	— Reismehlz, kalt	255
— Gerstenmehlz	269	— Rumz	250
— Glückstädterz	268	— einfacher	250
— Sandtorten	268	— Sagoz	249
— Vanillez	268	— Sagomehlz	252
— Zuckerz	268	— Schaumz	245
Plattenkuchen	298	— Schaum kalt	255
Plumpudding	242	— Schinken-	146
Pökelfleisch, Ochsen	94	— Speise, leichte, kalte	256
— gekochtes	143	— Schwarzbrodz	246
Pökeln des Schweinefleisches	103	— Schweserz	249
Porzellansachen, zerbrochen	9	— Stärkez	251
Preßkopf, Ochsen	86	— Vanillez	251
— Schwein	97	— Vanilleeisz	255
Priesterkuchen	268	— Wurstz	249
Prinzessingebackenes	272	— Ipsilanti-	293
Prümmellen	85	— Zwiebackz	246
Puddingz	240	Buffer	301
— kalte	250	Buffer ohne Eier	302
— warme	241	Bumpnickel	279
— Nespelz	253. 246	Bunsch	319
— Apfelsinenz	253	— abgebrannter	319
— Apfelsinen-Reisz	256	— Eierz	320
— brennender	243	— Milchz	318
		— Selterz	319

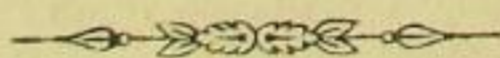
	Seite		Seite
Punsch, Thee-	318	Rheinweingelee	315
Punschgelee	316	Rinderbraten	160
Quitten.	70	Rinder-Mürbebraten	137
Quitten, einmachen	70	Rindfleisch mit Nespeln	143
Quittencompot	219	— mit Kartoffeln	143
Quitten-Liqueur	321	— gepöfeltes	143
Quittenschnee	237	— geräuchertes	142
Ragout	189	— zu salzen	95
— Kal-	173	— farcirt	142
— Krebsen-	179	— mit weißer Sauce	152
— Summer-	179	Rindfleisch, aufbewahren	62
— Mockturtle-	140	Rindfleischfarce	183
— Ochsenzungen-	151	Rindfleischsuppe	107
Rahmauflauf, saurer	235	Ritter, arme	261
Rahm-Crème, saurer	310	Roggenzwieback	305
Rahmgebäckenes	264	Rollfleisch	138
Rahmläppchen	264	— farcirtes	138
Rahmpudding	254	Rollpfannkuchen	259
Rahmsauce	194	Rollwurst	90
Rahmschaum	54	Rosenkohl	208
— süßer mit Brod	310	Rosenkuchen	301
Rauchfleisch (Ochsen)	94	Roastbeef	150
— gefochtes	142	Rothe Beete	79
Rauchwurst	89	Rothe Grütze	220
Rebhühner, gebratene	161	Rother Kohl	209
Rehe	33	Rothweinsauce	197
Rehrbraten	163	Rüben, Butfeld'sche	202
Rehrücken, künstlicher	155	— junge Mai-	202
Rehzimmer	163	— märkische	202
Reinigen der Fußboden	11	— Steck-	202
— der Röchengeräthe	5	Rüben, gelbe Wurzeln und geschälte Kartoffeln	203
— metall. Röchengeräthe	7	Rührei	225
— der Tapeten	12	Rumpudding	250
Reinmachen der Stuben und Möbeln	10	Russische Suppe	119
Reis, abwaschen	45	Saft, Flieder-, einmachen	76
Reis mit Obst	222	— Johannisbeeren-	67
Reisgrütze	221	— schwarzer	71
Reiskuchen	290	Safttorte, englische	285
— mit Nespel	290	Sagoauflauf	235
Reismehl	45	Sagopudding	249
Reismehlgrütze	221	Salat	212
Reismehlpudding	249. 255	— bunter	215
Reispfannkuchen	258	— Fisch-	212
Reispudding	248	— Fleisch-	213
Reisuppe	109	— Gurken-	214
Reismurst	92	— Häring-	212
Rhabarber	207	— italienischer	215
		— Kartoffel-	215

	Seite		Seite
Salat, Kopf=	213	Sauerbraten	93. 161
— Kresse=	213	Sauerfohl	208
— Sardellen=	214	Saurer Rahmerème	310
— Perlbohnen	215	Savonerfohl	206
— Sellerie=	215	Schalotten	79
Salz, trocken	48	Schaumpudding	244
Salzgurken	78	— falter	255
Sandart	172	Schellfische	177
Sandtorte	280. 281	Schinken, bewahren	63
Sandtortenplättchen	268	— gefochter, geräucherter	155
Sardellenbutter	60	— gebacken	156
Sardellenalat	214	Schinkenpudding	146
Sardellensauce	193	Schlachten des Geflügels	34
Saucen	190	— der Enten	34
Sauce, Mustern=	196	— der Gänse	34. 104
— Butter=	194	— der Schweine	96
— Champignon=	191	Schleie	171
— Citronen=	193	Schleppererbsen	206
— Eier=	194	Schmalz	103
— Frucht=	197	Schmalztorte	292
— Kapern=	192	Schneeballen	264. 265
— Kirschen=	198	Schnee, Apfel=	237
— Krebs=	196	— Quitten=	237
— Maizena=	198	Schnellbleiche	20
— Majonneser=	196	Schnepfen braten	166
— falsche Majonneser=	196	Schnittbohnen	206
— Meerrettig=	195	— eingemachte	211
— kalte Meerrettig=	195	— einmachen	81
— Milch=	194	Schollen	177
— Morcheln=	191	Schwammkuchen	295
— Muscheln=	196	Schwarzbrod	307
— Petersilien=	194	Schwarzbrodpudding	246
— Pickles=	192	Schwarzbrod-torte	283
— Rahm=	194	Schwarzfauer, (Rohsen=)	92
— Rothwein=	198	— (Schweins=)	103
— Sardellen=	193	Schwein	32
— Schalotten=	193	Schweine einschlagen	96
— Schaum=	198	Schweinebraten	161
— scharfe	192	Schweinekopf	96
— Senf=	195	— zahmer, wie ein wilder bereitet	39
— Syrup=	196	Schweineschmalz	103
— Travemünder=	192	Schweinerippen	98
— Trüffel=	191	— gefüllte	155
— Vanille=	198	Schwenmflöße	230
— Wein=	198	Schwezer, gebackene	153
Saucischen	101	Schwezerfarce	184
— braten	158	Schwezerpudding	249
Sauerampfer, einmachen	81	Scorzonerewurzeln	204
Sauerampfer	204	Seefische, Laichzeit	167
— Suppe	122		

	Seite		Seite
Selterpunsch	319	Suppe, Buttermilch=	126
Seezungen, (Zungen)	177	— Chocolate=	125
Seidenzeug zu waschen	24	— Erbsen=, gelbe	120
Seife zu kochen	26	— Erbsen=, grüne, junge	118
Sellerie, farcirte	144	— Fisch=	111
— gestobte	201	— Fleisch=	106
Selleriefalat	215	— Flieder=	133
Senfgurken	78	— Frucht=	131
Senfsauce	195	— von Fruchtsäften	134
Sezmilch	223	— Gänse=	113
Soda, Gebrauch desselben	49	— Gemüse=	114
Sodatorte	294	— Graupen=	228
Soja zu kochen	57	— grüne Kohl=	121
Sonnabendspie	154	— Hagebutten=	133
Spanischer Wind	271	— Hammelfleisch=	112
Spargel	204	— Hasen=	112
— zu bereiten	56	— Hühner=	110
— in Büchsen einzumachen	83	— Johannisb.=, schwarze	134
Speckpfannekuchen	259	— Kalbfleisch=	108
Specksuppe	119	— Kartoffeln=	119
Speise, leichte kalte	256	— Kastanien=	122
Speisefammer	5	— Kirichen=	131
Spicken der Braten	38	— Körbel=	122
Spiegeleier	225	— Krebs=	116
Spinat	204	— Linsen=	121
Spülen 2c. der Wäsche	29	— Milch=	123
Spizfohl	208	— Mockturtle=	113
Sprossenfohl	209	— Pflaumen=, getrocknete	134
Stachelbeeren, unreife, einm.	81	— Reis=	109
Stachelbeerengelee	72	— Reismehl=	128
Stärkepudding	251	— Rindfleisch=	107
Stedrüben	202	— russische	119
Steifen der Wäsche	22	— Sauerampfer=	122
Steinbutte	177	— Speck=	119
Stinte	177	— Stachelbeeren=	134
Stockfische kochen	176	— Tamarinden=	133
Stör	178	— Tauben=	110
Streifkuchen	294	— Wasser=	127
Stuben reinigen	10	— Wein=	128
Suppen	106	— Zwetschen=	132
Suppe, Hamburger Nalsuppe	114	Süßer Rahmschaum mit Brod	310
— Holsteinische	115	Süßer Kuchen	296
— à la reine	111	Surogat zum Kaffee	325
— Apfel=	132	Syrup	61
— Austern=	117	Syrupsauce	197
— Bickbeeren=	134	Tamarindensuppe	133
— Bier=	130	Tapeten reinigen	12
— Bohnen=	120	Taschenkrebse	178
— braune	108	Taubenbraten	165
— Brod=	128		

	Seite		Seite
Tauben, Schlachten	36. 38	Vanilleauflauf von Reismehl	235
Taubensuppe	190	Vanillecrème	308
Teig, mürber	276	Vanilleplättchen	268
Theefringel, (gefottene)	70	Vanillepudding	251
Theefuchen von Hefenmehl	274	Vanilleeis	255
Thee machen	325	Vanilletorte	291
Theepunsch	318	Vanillesauce	199
Topfbraten von Rindfleisch	137	Vergleichungs-Tabelle, (Maas	
— von Kalbfleisch	139	und Gewicht)	34
Topfkuchen	296	Verlorene Eier	224
— von Hefenmehl	294	Vier-Specieskuchen	269
— von Maizena	295		
Torten	280	W achsbohnen	206
Torte, Citronen-	280	Waffeln	266
— Crème-	282	Walnüsse	76
— Frucht-	288	Warmbier	130
— Hermelin-	293	Wäsche	13
— Kirsch-	292	Wassergebackenes	264
— Linzer-	291	Wasserfringel	297
— Macronen-	287	Wasserteig	41
— Mandel-	284	Wassersuppen	127
— Obst-	292	Wecfen, heiße	302
— Pflaumen-	293	Weihnachtskuchen	299
— Englische Saft-	285	Weingelee	315
— Sand-	280	— und Blanc manger	317
— Schmalz-	292	Wein-Kaltschale	135
— Schwarzbrod-	283	Weinsauce	198
— Soda-	294	Weinsuppen	129
— Vanille-	291	Weißbrod	303
— von mürben Teig	293	Weißer Grükwurst	91
— Wiener-	292	Weißkohl	208
Travemünderfauce	192	Weißfauer, (Dchsen-)	93
Trocknen der Aepfel	84	— (Schweins-)	103
— der Birnen	84	Wiener Torte	282
— der Bickbeeren-	84	Wickelkuchen	302
— der Fliedern	84	Wildpastete	188
— der Früchte	84	Wind, spanischer	271
— der schwarzen Johannis-		Wirsing oder Spizkohl	208
beeren	84	Wolle zu frumpen	28
— der Kirschen	84	Wollenzeug zu waschen 17. 18.	19
— der Perlbohnen	84	Würste	88
— der Zwetschen	84	— Blut-Grük-	90
Trüffeln, getrocknete	58	— Brägen-	100
Trüffelsauce	191	— Brat- (Schwein)	101
Tutti-frutti einmachen	73	— Brat- (von Dchsen)	89
Tüten mit Schaum	265	— Brod-	91
		— Braunschweiger-	100
V anille, benutzen	55	— Fleisch-	88
Vanilleauflauf von Kartoffel-		— Gehirn- (v. Schwein)	89
mehl	184	— Gehirn- (v. Dchsen)	89

	Seite		Seite
Wurst, Grüß=	102	Zucker zum Glasiren	55
— Grüß=, weiße	91	Zuckererbſen	205
— Knack=	99	Zuckerkringel, kleine	299
— Leber=	91	Zuckerluchen	277
— Holſteiniſche Leber=	98	Zuckerpfeffernüſſe	279
— Lungen=	101	Zuckerplättchen	268
— Mett=	102	Zuckerteig, mürber	276
— Mett=, beſonders zarte	102	Zunge	95
— Rauch=	89	Zunge, Ochſen=	138
— Reiſ=	92	— panirte	152
— Roll=	90	— gefüllte	139
— Sauciſchen	101	Zungen (Seezungen)	177
Wurſtſleiſch	97	Zwetschen in Eſſig	75
Wurſtpudding	249	— trocknen	84
Wurzeln	203	— Compot	218
Wurzeln, gelbe	203	— Suppe	132
Zyſilanti-Pudding	243	Zwieback	303
Zubereitung des Geflügels	35	— gelbe	58
Zubereitung der Gemüſe für		— Gewürz=	33
Büchſen	83	— Mölln'ſche	305
Zubereitung für die Küche	35	— Roggen=	305
Zucker zu bräunen	49	Zwiebackpfannekuchen	266
— klar zu kochen	49	Zwiebackpudding	241
		Zwiebackflöße	231



Gotha — Stollbergſche Buchdruckerei.

