

Zu 11 m 956 S 46 P 3

Elisabeth
Bibliothek
Gastropompa
Walter
UB
Königsberg 11

Die
Wiener exquisite Küche.

Ein zuverlässiges Hand- und Nachschlagebuch

für

Hausfrauen und Köchinnen

mit besonderer Berücksichtigung

der

Hôtel-, Restaurations-, Herrschafts- und bürgerlichen Küche

von

Babette Franner,

geb. Weinzierl.

Wien, 1893.

Im Selbstverlage der Verfasserin, VII., Mariahilferstraße 22

Buch- und Kunstdruckerei „Steyrermühl“ in Wien.

Alle Rechte vorbehalten.



Vorwort.

Wenn ich es trotz des großen Reichthums der Literatur auf dem Gebiete der Kochkunst dennoch gewagt habe, dieselbe um ein neues Buch zu vermehren, so waren für mich zwei Umstände die Veranlassung: erstens die allgemeinen Klagen der Hausfrauen und Köchinnen über die Complicirtheit der meisten der bereits bestehenden Kochbücher, welche es, so ehrlich sie gemeint sein mögen, beinahe zur Unmöglichkeit macht, selbst verhältnißmäßig einfache Speisen zu kochen, und weil ich zweitens glaubte, einen neuen Gesichtspunkt für die Abfassung eines solchen Buches gewonnen zu haben, welcher mich vermeiden ließ, in die Fußstapfen meiner Vorgänger und Vorgängerinnen zu treten.

Von vornherein von der Ansicht ausgehend, daß es unmöglich ist, eine Kunst oder ein Handwerk nur aus einem Buche ohne praktische oder manuelle Fertigkeit zu erlernen, habe auch ich dieses mein Werkchen nur für praktische Hausfrauen und Köchinnen geschrieben, wodurch es mir möglich wurde, allzuwiele langathmige Details zu vermeiden und auf beschränktem Raume eine wohl nicht durch die Anzahl der Nummern hervortretende, jedoch durch gewissenhafte wiederholte Sichtung geläuterte Muster- sammlung der exquisitesten Speisen unter besonderer Berücksichtigung des möglich Erreichbaren, sowie der Verwendung und Ausnützung des in jeder besseren Küche vorhandenen Materiales zu schaffen; eine große Anzahl sehr beliebter National Speisen vervollständigt dieselbe, so daß dieses Buch eine Fundgrube für jede praktische Köchin werden soll.

Von Illustrationen, wissenschaftlich sein sollenden Abhandlungen über die zu verwendenden Ingredienzien oder sonstigen Beilagen (Menus zc.) habe ich als nutzloses Beiwerk völlig abgesehen, diese hätten das Buch nur unnöthig vertheuert.

Einem Wunsche vieler älteren Colleginnen nachkommend, welche noch immer, obwohl das französische im Handel das alte österreichische Maß und Gewicht schon zwanzig Jahre verdrängt hat, mit Vorliebe nach diesem rechnen, wurde auch noch dieses angewendet; doch habe ich nicht ermangelt, auch das erstere zuzufügen, wobei ich mir bei belanglosen Dingen manchmal eine kleine Abrundung erlaubte.

Die vorkommenden Localismen, wie »Kuttelkraut« für Thymian, »Hetscherl« für Hagebutten zc. glaubte ich dem Charakter der Wiener Küche entsprechend beibehalten zu sollen; hoffentlich werden sie auch meinen auswärtigen Leserinnen, als aus der Sache selbst hervorgehend, verständlich sein.

Zum Schlusse erlaube ich mir an alle Colleginnen und Freunde die Bitte zu stellen, mich auf allenfalls trotz der genauesten Revision eingeschlichene Fehler oder Irrthümer, welche bei einem neuen Buche fast nie zu vermeiden sind, gütigst aufmerksam machen zu wollen, damit dieselben bei einer allfälligen Neuauflage berücksichtigt werden können.

Und so möge es mir denn glücken, durch Ausgabe dieses Buches mich in der Gunst meiner bisherigen Gönner zu festigen und mir neue Freunde zu erwerben!

Wien, zu Neujahr 1893.

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
Vorwort	III	Markt-Consommé	9
I. Abschnitt.			
Suppen.			
Gute Bouillon	1	Leberknödel	9
Essenz von Hühnern	1	Lebernockel	10
Suppe à la printanier	2	Markknödel	10
Suppe à la julienne	2	Hacheknödel	10
Suppe à la santé	2	Hirnküdel	10
Suppe à la chasseur	2	Semmelnküdel	10
Menestrasuppe	3	Tirolerküdel	10
Kohlgelée-Suppe	3	Abgetriebene Griesküdel	11
Russische Krautsuppe	3	Abgebrante Griesküdel	11
Ox-tail-Suppe	4	Griesnockel	11
Ox-tail-Suppe anderer Art	4	Griesgerstel	11
Garbür von Kohl	4	Gries-Consommé	12
Tapiokasuppe à la Royal	4	Reis-Consommé	12
Malagasuppe	4	Risibisi-Suppe	12
Polnische Barszesz-Suppe	5	Butternockel	12
Suppe à la Céléstin	5	Kaisernockel	12
Suppe à la Colbert	5	Erdäpfelküdel oder -Nockel	13
Eier-Consommé	6	Gebackene Erdäpfelnockel	13
Risottosuppe	6	Kaiserschöberl	13
Suppe à la dominicaine	6	Bisquitshöberl	13
Suppe à la tortue	6	Parmesan-Consommé	13
Suppe Crème d'orge	7	Lungenstrudel	14
Suppe à la soubise	7	Fleischstrudel	14
Suppe à la Napolitaine	8	Lungen-Roulard	14
Suppe à la Milanaise	8	Bisquit-Roulard	14
Suppe à la Saint Germain	8	Preßkohl-Suppe	15
Gebackene Erbsen	8	Frühlingsuppe	15
Fridatto	8	Crème de volaille	15

	Seite		Seite
Suppe à la reine	16	Sauce à la Tegetthoff	27
Kalbfleischpüree-Suppe	16	Sauce à la crème	27
Gemüsepüree-Suppe	16	Sauce à la Robert	27
Kohlpüree-Suppe	16	Sauce à la Mirabeau	27
Leberpüree-Suppe	17	Musternsauce	27
Gansleberpüree-Suppe	17	Sauce à la Joinville	27
Portorico-Suppe	17	Sauce à la Génoise	27
Ungarische Golaich-Suppe	17	Sauce à la Ménéhould	28
Krebs-Suppe	18	Sauce provençale	28
»Landbairische« Suppe	18	Sauce provençale anderer Art	28
Rheinische Hausjuppe	18	Muschelsauce	28
Löjersuppe	18	Gute Fischsauce	28
Französische Brotjuppe	19	Sauce verte	29
Carottenpüree-Suppe	19	Portalaije-Sauce	29
Selleriepüree-Suppe	19	Beschamelsauce	29
Kräuterjuppe	19	Paradeissauce	29
Gute Einmachsuppen	19	Zwiebelsauce	30
Paradeispüree-Suppe	20	Kappernsauce	30
Weinjuppe	20	Sauce à la fricassé	30
Beuschelsuppe	20	Gurkensauce	30
Wildpüree-Suppe	21	Sardellensauce	30
Erbsenpüree-Suppe	21	Sauerampfsauce	31
Feine Milch-Fastensuppe mit Schneeknödeln	21	Kräutersauce	31
Suppe à la Windsor	22	Dillensauce	31
Bierjuppe	22	Warme Schnittlauchsauce	31
Sehr feine Suppe à la mineur	22	Bertramjauce	31
Kalte Bierjuppe	23	Champignonsauce	32
Bierjuppe anderer Art	23	Erdäpfelsauce	32
		Heischersauce	32
		Rirschen-, Weichsel u. Ribiselsauce	32
		Oberstren	32
		Mandelfren	32
		Nierndlsauce	33
		Milzsauce	33
		b) Kalte Saucen.	
		Sauce à la Cumberland	33
		Sauce tatare	33
		Senfsauce	33
		Sardellensauce	34
		Häringsjauce	34
		Hummersauce	34
		Schnittlauchsauce	34
		Erdäpfelfren	34

II. Abschnitt.

Von den Saucen.

a) Warme Saucen.

Einfache weiße Buttersauce	24
Gute braune Sauce, Sauce es- pagnole	24
Sauce béarnaise	25
Sauce à la hollandaise	25
Sauce à la hollandaise anderer Art	25
Sauce à la moëlle	26
Sauce à la Westmoreland	26
Sauce à la Subranow	26
Sauce à la Demidoff	26
Sauce à la Demidoff zu Fischen	26

b) Kalte Saucen.

Sauce à la Cumberland	33
Sauce tatare	33
Senfsauce	33
Sardellensauce	34
Häringsjauce	34
Hummersauce	34
Schnittlauchsauce	34
Erdäpfelfren	34

	Seite
Apfelfren	34
Sauce vinaigrette	35
Sauce vinaigrette anderer Art	35
Münzsauce	35
Münzsauce anderer Art	35
Sauce ravigote	35

III. Abschnitt.

Von den Buttern.

Sardellenbutter	36
Krebsbutter	36
Kräuterbutter	36
Trüffelbutter	37
Champignonbutter	37
Französische Butter	37

IV. Abschnitt.

Von Marinaden und Beizen.

Verschiedenes Fleisch zu mariniren	38
Beize, um Theile weißen Fleisches aufzubewahren	38
Beize einfacher Art	39
Feine Kräuter	39
Fines-herbes	39
Gutes Gewürz	39
Guter Sud zu feinen Fischen	39

V. Abschnitt.

Von den Püréen.

Champignons-Püré	40
Geflügel-Püré	40
Fasan- oder Rebhühner-Püré	40
Erdäpfelpüré	40
Erbsenpüré	41
Linzen- und Bohnenpüré	41
Zwiebelpüré	41
Sauerampfenpüré	41
Apfelpüré	42

VI. Abschnitt.

Von den Farcen.

Feine französische Farce	43
Semmelpanade	43
Geflügelfarce	44

	Seite
Farce vom Wildgeflügel und Reh	44
Passirte Rindsfarce	44
Krebsfarce	44
Farce von Hummern und Crevetten	44
Gute Farce von Rindfleisch	45
Gewöhnliche Kalbsfarce	45
Hechtenfarce	45
Farce vom Karpfen, Hal und sonstigen Fischen	45
Farce zu polnischem Brazy	45
Salmv von Gansleber	46
Salmv von Fasanen und Reb- hühnern	46
Salmv vom Reh	46
Garnath	46
Salmv von Schnepfen	46

VII. Abschnitt.

Von den Ingredienzien zu den
kleinen Ragouts.

Hahnenkämme	48
Hahnenriernchen	48
Champignons	48
Trüffeln einzufochen	49
Trüffelschalen	49
Maurachen oder Morcheln	49
Austern	49

VIII. Abschnitt.

Von den Ragouts.

Feines Hühnerragout	50
Braunes Ragout	51
Taubenragout	51
Schöpferragout à la française	51
Ragout de bœuf à la française	52
Kleines Ragout à la financière	52
Ragout à la Chipolata	52
Ragout à la Godard	53
Ragout à la Chambord	53
Ragout à la Monglas	53
Ragout salpicon	53
Ragout von Austern	53
Fisch-Ragout	54
Weißes Fasten-Ragout	54

	Seite		Seite
IX. Abschnitt.		X. Abschnitt.	
Von den Croquettes und Pastetchen.		Außergewöhnliche Gerichte.	
Haché-Croquettes	55	Maccaroni à la Tarditscheff . . .	66
Wildhaché-Croquettes	55	Maccaroni à la Napolitain . . .	66
Croquettes à la Monglas	55	Maccaroni au gratin	66
Salpicon-Croquettes	55	Timbale von Maccaroni	67
Salpicon-Coquilles	56	Appetitbrötchen	67
Coquilles von Gansleber-Salmly	56	Broschirte Eier in schwarzer Butter	67
Pastetchen à la maréchal	56	Gebackene Eier mit Spinat	67
Pastetchen von Hühner-Haché . . .	56	Gefüllte Schnecken	68
Pastetchen von Wild-Haché	56	Gefüllte Champignons	68
Salpicon-Pastetchen	56	Gefüllte Eier	68
Pastetchen à la financière	57	Omelette aux fines-herbes	69
Französische Mundpastetchen . . .	57	Omelette von Trüffeln, Champig-	
Eier-Croquettes	57	nons, Parmesan, Schinken,	
Erdäpfel-Croquettes	57	Sardellen, Caviar, Lachs &c. . .	69
Gansleber-Croquettes	57	Gefüllte Kohlrüben	69
Gansleber au gratin	58	Gefüllte Erdäpfel	69
Timbales à la Parisienne	58	Gefüllte Gurken und Artischocken.	70
Timbales à la Monglas oder à la		Gefüllte Paradeiser	70
financière	58	Gefüllte Häringe	70
Pastetchen à la excelsior	58	Gefüllter Kohl	70
Pains à la reine	58	Gefülltes Kraut	70
Pains de gibier	58	Farcirte Erdäpfel	71
Haché-Rissolen	59	Gedünstete Schwarzwurzeln	71
Schill- oder Fisch-Croquettes . . .	59	Gebackene Schwarzwurzeln	71
Croquettes vom Hirn	59	Schwarzwurzel-Salat	71
Hirn-Coquillen	59	Carfiol au gratin	71
Crustaden von Haché, Salmly,		Preßkohl	72
kleinem Ragout, Hirn &c.	60	Rothkraut	72
Wachtel oder Lerchen mit Salmly		Straßburger Kraut	72
in Papierkästchen	60	Ungarisches Kraut	73
Krammetsvögel mit Salmly	61	Böhmisches Kraut	73
Salpicons von Schill au gratin . .	61	Garnirtes Kraut	73
Straßburger Pastete	61	Dillkraut	73
Galantine vom Indian	62	Fischrogenkraut	73
Galantine vom Poulard	63	Gedünstetes Sauerkraut	74
Galantine vom Fasan od. Rebhuhn	63	Süßes gedünstetes Kraut	74
Galantine vom Schwarzwild	63	Kürbiskraut	74
Fasan-Pastete	64		
Wild- oder Jagd-Pastete im Teig .	64	XI. Abschnitt.	
Chaufroid de poulets à la gelée . .	65	Verschiedenes Gollasch.	
Chaufroid de la perdrix oder de		Gewöhnliches Rindsgollasch	75
la caille	65	Ungarisches Gollasch	75

	Seite		Seite
Bauerngollasch	75	Gedämpftes Roststeak	86
Kalbsgollasch	76	Reinbraten	86
Schweinsgollasch	76	Bester Filets	87
Karlsbader Gollasch	76	Beeftaakfleifch	87
Szeffergollasch	76	Schwäbifches	87
Zwiebelfleifch	76	Jägerfleifch	87
Halászlé oder Fifchgollasch	77	Bonapartefleifch	87
Tarhonya	77	Filets à la Canrobert	88
Serbifches Reifflcifch	77	Mailänder Braten	88
Paradeis-Willaw	78	Waldmeifterbraten	88
Kindes-Willaw	78	Dchfenschlepp	89
Schöps-Willaw	78	Bruckfleifch in Saft	89
Franzöfifches Saftfleifch	78	Kindsroulade	90
Bierfleifch	78	Gedünfteter Tafelfpiß	90
Fleifch à la Gauer mann	79	Zungenbraten am Spieß	90
Schweins- und Kalbs-Börkölt	79	Franzöfifcher Rückbraten	90
Debrecziner Gollasch	79	Zungenbraten	91
Löfer	79	Filet à la Mignon	91
Feines Beufchel	80	Hußarenbraten	91
Miradeau	80	Filet à la Wellington	92
Beeftaak-Gollasch	80	Filet à la Napoléon	92

XII. Abfchnitt.

Vom Kind.

Guter Saftbraten	81	Filet de bœuf à la Colbert	93
Bœuf à la Napolitain	81	Tourne-dos à la Rosine	93
Bœuf à la française	82	Filet de bœuf à la Rohan	94
Bœuf à la Walther Scott	82	Filet pommes de Goëss	94
Paradeisbraten	82	Contra-Filet	94
Sardellenbraten	82	Efterházy-Roftbraten	94
Riembraten	83	Efterházyfleifch	94
Chalottenbraten	83	Schwäbifche Roftbraten	95
Paprikabraten	83	Steirifche Roftbraten	95
Mark- oder Speckbraten	83	Börkölt-Roftbraten	95
Englifches Roaftbeef	83	Paprika-Roftbraten	95
Englifches Filet oder Filet de bœuf	84	»Landbairifche« Roftbraten	95
Kindsfriaudeau	84		
Marinebraten	84		
Zigeunerbraten	85		
Sträßburger Braten	85		
Farcirter Zungenbraten	85		
Bolbetti	85		
Gedämpftes Beeftaak	86		
Châteaubriand	86		

XIII. Abfchnitt.

Vom Kalb.

Kalbfohr à la tortue	96
Kalbfohr à la hollandaise	96
Kalbfohr à la Titus	96
Kalbfohr à la tatare	97
Kalbfohr mit Senf, Paradeis- oder feiner Kräutersauce	97

	Seite		Seite
Kalbsohr à la vinaigrette	97	Kalbsnek	106
Kalbsohr mit Wurzeln	97	Gefüllte Kalbsmilz	106
Hirn à la coquille	97	Weiß gedünstete Kalbsbrust . . .	106
Hirn à la maréchal	98	Fridoro von Kalbsleber à l'ita-	
Hirn mit schwarzer Butter	98	lienne	107
Hirn mit Sardellen	98		
Hirn à la fricassé mit Paradeis-			
und Champignonauce, mit			
Sauce à la hollandaise und			
aux fines-herbes	99		
Hirn-Fridoretto	99		
Fricandeau Brust	99		
Kalbsfricandeau	99		
Prager Brust	100		
Niederländer Schlögl	100		
Kalbsbrust à la Numido	100		
Paprika-, Paradeis- und Sar-			
dellenbrust	101		
Gerollter Nierenbraten	101		
Nierenbraten à la crème	101		
Fridora di vitello à l'italienne .	101		
Glacirte Briesrose	101		
Cotelettes à la Düsseldorf	102		
Gefüllte Cotelettes	102		
Cotelettes à la Rauniß	102		
Karlsbader Cotelettes	103		
Cotelettes in Papillotten	103		
Cotelettes à la maréchal	103		
Cotelettes à la Frédéric	103		
Cotelettes à la financière	104		
Cotelettes à la Chambord	104		
Cotelettes aux fines-herbes	104		
Cotelettes à la Milanaise	104		
Wiener Cotelettes	104		
Wiener Schnitzel	104		
Naturcotelettes	104		
Natur Schnitzel	105		
Kaiserschnitzel	105		
Kaiserschlögel	105		
Cotelettes à la Dauphin	105		
Cotelettes à la Richelieu	105		
Cotelettes à la Beschamel	106		
Cotelettes à la Reine	106		
üllte Kalbsbrust	106		

XIV. Abschnitt.

Vom Schöps.

Schöpsenschlögel in Natursaft	
gebraten	108
Schöpsenschlögel in der Sauce . .	108
Schöpsenschlögel mit Westmore-	
land-Sauce	109
Schöpsenschlögel mit Paradeis-	
sauce	109
Schöpsenschlögel à la bourgeoise .	109
Schöpsenschlögel à la Bretagne .	109
»Irish Stew«	109
Englische Schöpjenfente	110
Rückenbraten vom Schöps	110
Fricandeau vom Schöps	110
Schöpfernes mit weißen Rüben .	111
Gedünstetes Schöpfernes	111
Steirisches Schöpfernes	112
Schöpfenfilet à la minute	112
Schöpfscotelettes à la Nelson . .	112
Schöpfscotelettes à la soubise . .	112
Schöpfsnierndl à la broche	112
Schöpfsnierndl à la française . . .	113
Saure Schöpfsnierndl	113

XV. Abschnitt.

Vom Lamm.

Lammersrücken gespickt	114
Lammeschlögel	114
Gefüllte Lammbrust	114
Lämmernes heiß abgefotten . . .	114
Lämmernes à la vinaigrette . . .	115
Eingemachtes Lämmernes	115
Weißgedünstete Lammeschulter .	115
Epigramm vom Lamm	115
Paprika-Lämmernes	115
Gebackener Lammkopf	115
Gespickte Lammcotelettes	116

	Seite
Gebackenes Lämmernes	116
Glacirte Leber	116

XVI. Abschnitt.

Vom Schwein.

Gedünsteter Schweinschlögel . . .	117
Schweinsfilets am Rost mit Sauce à la Ménéhould	117
Florentinerbraten	118
Schweinsnierndel	118
Krautfleisch	118
Pökel- oder Sursfleisch	118
Schinken und Kaiserfleisch ein- zufalzen	118
Rinds- und Schweinszunge . . .	119
Gedämpfte Schinken	119
Gefüllte Schweinsbrust	119
Gedünstete Schweinscotelettes . .	119
Schweinscotelettes à la Robert .	120
Gebratene Spanferkel	120
Schweinsfuß	120

XVII. Abschnitt.

Vom Schwarz-, Hoch- und Niederwild.

a) Schwarzwild.

Schlögel vom Wildschwein	122
Cotelettes vom Schwarzwild . . .	123
Sulz vom Wildschwein	123

b) Vom Hirsch.

Hirschrücken als Braten	123
Hirschrücken mit Rahmsauce . . .	123
Hirschfilets	124
Hirschfilets à la minute	124
Hirschcotelettes	124
Hirschziemer	124
Hirschfricandeau à la croustade .	124
Junges vom Hirsch	125

c) Vom Reh.

Rehrücken	125
Rehchlögel	126
Rehcotelettes	126
Rehsteak	126
Junges vom Reh	126

d) Von der Gemse.

Rücken oder Schlögel	126
Junges von der Gemse	126

e) Vom Hasen.

Gebratener Hasenrücken	126
Hasenrücken in der Rahmsauce . .	127
Hasencotelettes	127
Junges vom Hasen	127
Wildpret zu beizen	128

XVIII. Abschnitt.

Vom Wildgeflügel.

Gebratene Wildente	129
Wildente in Rahmsauce	130
Duckente	130
Salmey von Wildente	130
Wildgans	130
Auerhahn	130
Auerhahn-Pastete	131
Vom Birkwild	131
Gute Roulards von Birkhühnern .	131
Gebratener Fasan	131
Gedünsteter Fasan mit Trüffeln .	132
Fasan-Ragout	132
Salmey vom Fasan	132
Fasan mit saurem Kraut gedünstet	132
Fasansulz	133
Rebhuhn gebraten	133
Rebhuhn gebraten auf andere Art	133
Rebhühner-Ragout	133
Gratinirte Rebhühner	134
Filets von Rebhühnern mit braun- nem Ragout	134
Salmey vom Rebhuhn	134
Roulards von Rebhühnern	134
Rebhühnersulz	134
Haselhuhn	135
Schneehuhn	135
Von der Waldschneepfe	135
Gebratene Schneepfe mit Crotons	135
Ragout von der Schneepfe	135
Salmey von der Schneepfe	135
Die Becassine	136
Krammetvögel mit Speck	136

	Seite		Seite
Krammetsvögel mit Salmj	136	Gutes eingemachtes Huhn	146
Gratinirte Krammetsvögel	136	Huhn mit Krebsen	147
Krammetsvögel-Pastete	136	Huhn mit Spargelspiß, mit Car-	
Coteletteß von Krammetsvögeln .	136	fiol, mit Sellerie	147
Krammetsvögel in Rahmsauce . .	137	Huhn à l'indienne	147
Krammetsvögel mit Salmj in		Huhn à la Marengo	147
Papierkästchen	137	Huhn à la chevalière	147
Krammetsvögel à la royal	137	Risibisi-Geflügel	147
Chaufroid von Krammetsvögeln .	138	Hühner-Filet à la chasseur	148
Gebratene Wachtel	138	Huhn à la chasseur	148
Wachtel à la financière	138	Hühnerbrüstchen à la Moreland .	148
Wachtel mit Polenta	138	Hühnerbrust à la cardinal	148
Wachtel au chasseur	139	Hühnerbrust à la vopallière	148
Wachtel mit Salmj in Papier-		Hühnerbrust à la Conti	148
kästchen	139	Filets sautés à l'écarlate	149
Wachtel à la royal	139	Gefüllte Taube	149
Chaufroid von der Wachtel	139	Tauben-Ragout	149
Die Lerche	139	Taube mit Kräutersauce	149

XIX. Abschnitt.

Vom zahmen Geflügel.

Vom Indian	140	Gansleber mit Trüffeln	150
Gefüllter Indian	140	Gansleber mit Champignons . . .	150
Gebratener Kapau	141	Gansleber à la financière	150
Gebratener Kapau mit Trüffeln .	141	Gansleber à la papillote	150
Geulzter Kapau	142	Gansleber au gratin	150
Gefüllter Kapau mit Trüffeln . .	142	Gansleber à la chasseur	151
Kapau mit Muscheln	143	Gansleber aux fines-herbes	151
Vom Poulard	143	Gansleber à la Metternich	151
Muslauf vom Poulard	143	Pilaw von Gansleber	151
Galantine vom Poulard	144	Gestürzte Gansleber	151
Gebratenes Huhn	144	Gänseleichen mit Nitschert	152
Gefülltes Brathuhn	144	Chaufroid von Gansleber	152
Huhn mit Trüffeln	144	Gebratene Ente	152
Paprika-Huhn	144		
Gedünstetes Huhn	145		
Huhn mit Reis gedünstet	145		
Huhn à la Estragon	145		
Huhn mit Paradeissauce	145		
Getrüffeltes Huhn	145		
Huhn à la Stanley	146		
Huhn à la diable	146		
Huhn à la hollandaise	146		
Huhn en fricassée	146		

XX. Abschnitt.

Von den Fischen.

Rhein-Lachs gefocht	153
Lachs am Rost gebraten	154
Lachs à la hollandaise	154
Fogosch oder Schill mit Butter .	154
Fogosch oder Schill à la hollan-	
daise	154
Fogosch aux fines-herbes	154
Fogosch am Rost gebraten	154

	Seite
Fogosch mit Sardellen	155
Fogosch au gratin	155
Lachsforelle	155
Forellen blau gekocht	155
Forellen gebacken	155
Bom Saibling	156
Bom Huchen	156
Karpfen à la matelote	157
Schwarzfisch	157
Pfefferkarpfen	157
Paprikakarpfen	158
Marinirte Karpfen	158
Bom Aal	158
Aal am Roß gebraten	158
Gebratener Aal	159
Gebackener Aal	159
Stör gekocht	159
Der Sterlet	159
Der Huchen	159
Der Turbot	159
Sol à la vénitien	160
Sol à la St. Germain	160
Halászlé oder Fisch-Gollasch . .	160

XXI. Abschnitt.

Von Hummern, Krebsen, Crevetten,
Fröschen, Austern, Muscheln;
Mayonnaise und Aspik.

Hummer	161
Farcirte Krebsen	161
Krebse à la portalaie	162
Geschmierte Krebse auf steierische Art	162
Krebse à la ravigote	162
Krebse à la hollandaise	162
Crevetten à la hollandaise	163
Gebackene Frösche	163
Eingemachte Frösche	163
Frösche mit feinen Kräutern . .	163
Austern au gratin	163
Muscheln au gratin	164
Mayonnaise	164
Aspik	164

XXII. Abschnitt.

Gemüse.

Kaisererdäpfel	166
Erdäpfeluockerl	166
Erdäpfelknödel	166
Erdäpfelknödel gebacken	167
Schweizer Erdäpfel	167
Schinkenerdäpfel	167
Erdäpfelcroquettes	167
Erdäpfel à la maître	167
Hopfen als Gemüse	167
Artischocken mit Butter	168
Artischocken à l'italien	168
Gefüllte Artischocken	168
Jardinière	168
Spinatpudding	169
Spinatopfen	169
Gefüllte Arde	169
Musaka	170
Kalte rumänische Pahitschese . .	170
Artischockenböden	170
Gefüllte Artischockenböden	171
Gefüllte Artischocken gebacken . .	171
Aubergines gefüllt	171

XXIII. Abschnitt.

Salate.

Wällischer Salat	172
Russischer Salat	172
Salat à la vénitienne	172
Roastbeefsalat	173
Salat von Arde	173
Salat von Aubergines	173
Hummer-Salat	173
Warmer Krautsalat	173
Rothkrautsalat	174

XXIV. Abschnitt.

Von den Teigen und Mehlspeisen.

Butterteig	175
Brandteig	175
Guter Backteig	176
Backteig zu Bratwürsten	176
Erdäpfel-Brandteig	1

	Seite		Seite
Zuckerteig	176	Apfel-Pudding	187
Teig zu gebackenen Äpfeln	177	Früchten-Pudding	188
Génoisteig	177	Grillage-Pudding	188
Vinzer Teig	177	Cabinets-Pudding	188
Vinzer Teig anderer Art	177	Gewürz-Pudding	188
Mandel-Maultaschen	177	Crème-Pudding	188
Choux à la crème	178	Crème-Pudding anderer Art	189
Pflaumenknödel	178	Reis-Pudding	189
Schneeballen	178	Caramel-Pudding	189
Schneeballen anderer Art	178	Chocolade-Pudding	190
Haselnußkuch	179	Mark-Pudding	190
Koch von gebranntem Zucker	179	Kastanien-Pudding	190
Rahmkuch	180	Kaiser-Pudding	190
Erdäpfelkuch	180	Kaffee-Pudding	190
Erdäpfelkuch anderer Art	180	Kaffee-Pudding anderer Art	191
Kipfelkuch	180	Pudding à la russe	191
Donna Maria-Koch	180	Pudding à la flamande	191
Citronenkuch	181	Erdäpfel-Pudding	192
Koch von gebrannten Mandeln	181	Nuß-Pudding	192
Kastanienkuch	181	Feiner Auflauf	192
Crémekuch	181	Kaffee-Auflauf	192
Reiskuch	181	Caramel-Auflauf	192
Apfel-Conjommé	182	Marillen-Soufflé	193
Topfenkuch	182	Apfel à la Parisienne	193
Mandelskuch	182	Gewöhnliche Omelette	193
Weinkuch	182	Rheinische Omelette	193
Dorubacher Koch	183	Omelette-Soufflé	194
Hohlhippenkuch	183	Omelette à la française	194
Strudelsteig zum Ausziehen	183	Semmelschmarrn	194
Rahmstrudel	183	Kipfelschmarrn	194
Krautstrudel	184	Gadener Schmarrn	194
Topfenstrudel	184	Mandelschmarrn	195
Griesstrudel	184	Spanischer Scheiterhaufen	195
Ausgezogener Apfelstrudel	185	Obers-Scheiterhaufen	195
Kirschenstrudel	185	Kaiserschmarrn	195
Flaumiger Strudel	185	Apfel à la Mannheim	196
Turos lepény	185	Apfel à la crème	196
Ducatenmudel	185	Apfelchalotte	196
Echt englischer Plumpudding	186	Apfel à la croustade	196
Feiner englischer Plumpudding anderer Art	186	Spanischer Wind	196
Englischer Plumpudding gewöhn- licher Art	187	Markmelone	197
Sachsen-Pudding	187	Erdäpfel-Roulard	197
		Topfen-Roulard	197
		Kaiser-Roulard	197

Seite	Seite
Apfel-Koulard	198
Eisfoch	198
Spanischer Apfelmreis	198
Schönbrunner Reis	198
Reisbirnen	199
Portugieser Reis	199
Reis à la Trauttmansdorff	199
Russischer Reis	199
Reisauflauf	200
Apfelmreis	200
Griesauflauf	200
Rosinenauflauf	200
Polenta-Auflauf	200
Zimmtreis	200
Chocoladereis	200
Karlsbader Auflauf	201
Rahmpastete	201
Topfenpastete	201
Topfenschnitten	201
Ananas-Melone	201
Burgunder Kipfel	202
Burgunder Schnitten	202
Pflaumen-Paveseu	202
Obersnudeln	202
Chocoladenudel	202
Lasaniauflauf	202
Ausgedünstete Nudeln	203
Steierische Nudeln	203
Griescroquettes	203
Gebackene Pflaumen	203
Echte Salzburger Kockerln	203
Erdäpfelpastete	204
Früchtenfladen	204
Leineweber	204
Französische Omelette	204
Schinkenleckerl	205
Schinkennudeln	205
Schinkenpastete	205
Chocolade-Pastete	205
Griesknödel	205
Topfenknödel	205
Abgetriebene Semmelknödel	206
Zweischen-, Kirichen und Ma-	
rillknödel	206
Dieselben von Nudelteig	206
Bairische Dampfnudeln	206
Böhmische Dalken	207
Rahmdalken	207
Topfenockerl	207
Baumwollnudeln	207
Topfen-Palatschinken	208
Marmelade-Palatschinken	208
Chaudéau von Wein	208
Obers-Chaudéau	208
Eisig-Chaudéau	208

XXV. Abschnitt.

Von den Torten.

Chocolade- oder Sacher-Torte	209
Napoleon-Torte	209
Muskazoner-Torte	209
Muskazoner-Torte anderer Art	210
Muskazoner-Torte dritter Art	210
Harte Mandelblätter-Torte	210
Chineser-Torte	210
Chineser-Torte anderer Art	211
Erdäpfeltorte	211
Echte Linzer Torte	211
Brasilianer-Torte	211
Graham-Torte	211
Harte Haselnußtorte	212
Haustorte	212
Haustorte anderer Art	212
Elisabeth-Torte	212
Linzer Torte	213
Nußtorte	213
Mailänder Torte	213
Kastanientorte	213
Kastanientorte anderer Art	213
Drangentorte	214
Vanille-, Marillen-, Erdbeer- und Ribiseltorte	214
Erdbeertorte anderer Art	214
Maraschinotorte	214
Harte Nußtorte	215
Harte Linzer Torte	215
Schwäbische Apfeltorte	215
Französische Chocoladetorte	215

	Seite		Seite
Englische Torte	215	Moccaſchnitten	225
Engliſche Torte anderer Art . . .	216	Am Feuer geſchlagene G�nois- Maſſe	225
Abgetriebene Nußtorte	216	Haſelnu�ſchnitten	225
Stradellatorte	216	Linzerschnitten	225
Gefulzte Apfeltorte	216	J�gerschnitten	226
Gefulzte Apfeltorte anderer Art.	216	Erdbeer- oder Himbeerschnitten .	226
Brottorte	217	Grazer Schnitten	226
Kehrl�cken	217	Br�gelkrapsen von Biſquitteig .	226
Sandtorte	217	Alezenbrot	226
Perſianertorte	218	Ordinäres Alezenbrot	227
Perſianerſchnitten	218	Biſchofsbrot	227
Sehr feine Erdäpfeltorte	218	Munisbrot	227
Zigenmertorte	218	Milchbrot	227
Grillagetorte	218	Fr�chtenbrot	227
Grillagetorte anderer Art	219	Theebrot	228
Nürnberger Torte	219	Faſchingkrapsen	228
Sehr feine Linzer Torte	219	Abgetriebene Krapsen	228
Hunyady-Torte	219	Gute Theeſtangen	228
Princepickles-Torte	219	Karlsbader Golatschen	228
Griechiſche Torte	219	Munislaibchen	229
Toboſch-Torte	220	Kalter Germteig	229
Mandeltorte	220	Böhmische Brezel	229
Gefulzte Kaffeetorte	220	Biſquit-Golatschen	229
		Biſquit-Golatschen anderer Art.	230
		Preßburger Bengel	230

XXVI. Abſchnitt.

Von den Backwerken.

Echter Nürnberger Lebkuchen . . .	221
Lebkuchen anderer Art	221
Lebkuchen dritter Art	221
Lebkuchen vierter Art	222
Ulmer Kuchen	222
Blizkuchen	222
Schwarzer Kuchen von Kirſchen, Weichſeln oder Trauben	222
Weißer Kirſchenkuchen	223
Linzer Kuchen	223
Chocoladekuchen	223
Nu�fkuchen	223
Fr�chtenkuchen	223
Pariferkuchen	224
Sandkuchen	224
Feiner Kaiſer-Gugelhupf	224
Kaiſer-Gugelhupf anderer Art . .	224
Orleansſchnitten	224

XXVII. Abſchnitt.

Von den kleinen Bäckereien.

Patiences	231
Chocolade-Patience	231
Feine Nu�maſſe	231
Munischarten	231
Mandelbu�ferl	232
Vanilleſtangen	232
Vanillebutter	232
Rosenkrapsen	232
Rosenkrapsen anderer Art	232
Butterbrot	233
Butterbrot anderer Art	233
Schinken von Zucker	233
Zuckersalami	233
Mandel-Erdäpfel	234
Biſquit-Koulade	234

Seite	Seite		
Feiner Bisquitteig	234	Feine Brezeln	243
Feiner Bisquitteig anderer Art	234	Obersschaum-Roulade	244
Indianerkrapsen	235	Stricknadeln	244
Obersschaum-Baisés	235	Rosentrapfen	244
Zugwer	235	Reichenauer Zwieback	244
Chocoladebögen	235	Mohren im Hemd	244
Holländerbögen	236	Sachertorte	245
Zimmtbögen	236	Damencaprizen	245
Orangebögen	236	Marzipan	245
Mandelbögen	236	Zimmtschißerln	245
Pariser Stangeln	236	Annischißerln	245
Pariser Stangeln anderer Art	237	Badener Kaffeebonbons	246
Kapuzinerstangeln	237	Verschiedene Bonbons	246
Geléestangeln	237		
Theebäckerei	237	XXVIII. Abschnitt.	
Theebäckerei anderer Art	237	Vom Zucker und von den Glasuren.	
Linzer Brezel	237	Zubereitung des Zuckers	247
Kleine Muscazonerl	238	Zuckerauflösung	247
Mandelbäckerei	238	Zucker zum Flug gefocht	247
Engländer	238	Zucker zum Faden	247
Engländer anderer Art	238	Leiterzucker	247
Chocoladebüsserl	238	Zucker zum Bruch	248
Kleine Bäckerei	239	Zucker zum Caramel	248
Kleine Bäckerei anderer Art	239		
Briocheiteig	239	Verschiedenes Eis zum Ueberziehen	
Bisquit	239	von Torten und Bäckereien.	
Bisquit anderer Art	239	Wassereis	248
Chocoladebrezeln	239	Orangen- oder Citroneis	248
Citronadetascherl	240	Maraschinoeis	248
Tortelletes	240	Rumeis	249
Karlsbader Zuckeroblaten	240	Eiskar- oder Spritzeis	249
Hohlhippen	240	Kastanien- oder Nußglasur	249
Rahmwaffeln	241	Chocoladeglaze	249
Mandelwaffeln	241	Kaffeeeis zur Kaffeetorte	249
Waffelkrapsen von Germteig	241		
Mandelfarten	241	XXIX. Abschnitt.	
Linzer Krapseln	241	Sulzen und Crèmes.	
Annisstangeln	242	Reisjulz	250
Kaiserkrapsel	242	Reisjulz anderer Art	250
Apfelfortelletes	242	Himbeerjulz	251
Wasserkispeln	242	Erdbeerjulz	251
Thalerkrapsen	243	Rosensulz	251
Mandelmaroni	243	Beilchensulz	251
Pflaumentortelletes	243	Gesulzte Orangen oder Citronen	251
		Chaudausulz	252

	Seite		Seite
Gesulzte Nessel	252	Gestürztes Compot	262
Reiscreme	252	Marillen-Marmelade	262
Vanillecreme	253	Pfirsich-, Erdbeer- und Himbeer-	
Maicreme	253	Marmelade	263
Drangecreme	253	Hetscherl-Marmelade	263
Marillencreme	253	Ganze Ribisel	263
Blamagé-Creme	254	Passirte Ribisel	263
Crème à la Nesselrode	254	Preiselbeeren	264
Geschaumtes Obers mit Erd-		Preiselbeeren anderer Art	264
beeren	254	Nessel-Marmelade	264
Oberschalotten	254	Feiner Zwetschenröster	264
		Zwetschenröster anderer Art	264

XXX. Abschnitt.

Gelées, Compots, Marmeladen
und Säfte.

Ribisegelée	255
Nessegelée	255
Quittenkäse	255
Macédoine von Früchten	256
Essigpflaumen	256
Essigkirchen und Preiselbeeren in Essig	256
Pikante Pflaumen	257
Ananascompot	257
Angelica	257
Schwarze Nüsse	258
Grüne Mandeln	258
Kastaniencompot	258
Fachirte Kastanien	259
Melonencompot	259
Quittencompot	259
Dirndlcompot	259
Kirschencompot	260
Weichselcompot	260
Geschältes Pflaumencompot	260
Blaues Pflaumencompot	260
Ribiselcompot	260
Himbeercompot	260
Birnencompot	261
Reine-Claudes-Compot	261
Marillencompot	261
Pfirsichcompot	262
Steinobst aufzubewahren zu Gateau	262

Frische Säfte zum Aufbewahren.

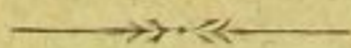
Weichsel- und Ribiselsaft	265
Marillen- und Pfirsichsaft	265
Quittensaft	265
Marillen- oder Pfirsichsaft zum Gefrorenen aufzubewahren	265
Himbeerjaft-Mar	266
Weichseljaft	266
Rosensaft	266
Alkermusjaft	266

XXXI. Abschnitt.

Vom Gefrorenen.

Citronen-Gefrorenes	267
Orange-Gefrorenes	267
Tuttifrutti-Gefrorenes	267
Chocolade-Gefrorenes	267
Gefrorenes von frischen Marillen	268
Gefrorenes von frischen Pfirsichen	268
Gefrorenes von frischen Erdbeeren	268
Gefrorenes von frischen Him-	
beeren	268
Weichsel-Gefrorenes	268
Ribisel-Gefrorenes	268
Gefrorenes von frischen Erdbeeren mit Obers	269
Gefrorenes von gebranntem Zucker	269
Gefrorenes von bitteren Mandeln	269
Maraschino-Gefrorenes	269
Vanille-Gefrorenes	269
Caramel-Gefrorenes	269

	Seite		Seite
Kaffee-Gefrorenes	270	Gutes abführendes Getränk	274
Haselnuß-Gefrorenes	270	Weinpunsch	274
Gefrorenes von gebrannten Mandeln	270	Bavaroise einzufieden	274
Ananas-Gefrorenes	270	Kußgeist	275
		Guter Rum	275
		Kirschen- oder Weichselgeist	275
		Waldmeister anzusetzen	275
XXXII. Abschnitt.			
Kalte und warme Getränke und Liqueure.		XXXIII. Abschnitt.	
Punch romaine	271	Conserven.	
Punsch von Ananas oder Erdbeer	271	Grüne Biskolen zum Aufbewahren	276
Sorbet von Pfirsichen	271	Grüne Biskolen zum Aufbewahren anderer Art	276
Sorbet von Marillen	272	Kleine oder Essiggurken	277
Sorbet von Ananas mit Cham- pagner	272	Salzgurken	277
Sorbet von Erdbeeren	272	Englische Gurken	277
Sorbet von Himbeeren	272	Gurkensalat zum Aufbewahren	277
Punsch à la glace	273	Kleine Zwiebel aufzubewahren	278
Feine Punschessenz	273	Kukuruz (Mais)	278
Punschessenz	273	Mixed-Pickles	278
Kaffee-Essenz	273	Paradeismark	278
Alliance de Neuschâtel	273	Paradeismark anderer Art	279
Feiner Eierpunsch	274	Ganze Paradeiser in Essig	279
Grog	274	Essigansatz	279
Tschai	274	Weilchen- oder Rosenessig	279



Inhalts-Übersicht.

	Seite		Seite
I. Abschnitt. Von den Suppen	1	XX. Abschnitt. Von den	
II. Abschnitt. Von den Saucen	24	Fischen	153
III. Abschnitt. Von den Buttern	36	XXI. Abschnitt. Von Hum-	
IV. Abschnitt. Von Marinaden		mern, Krebsen, Crevet-	
und Beizen	38	ten, Fröschen, Austern,	
V. Abschnitt. Von den Pürées	40	Muscheln; Mayonnaise	
VI. Abschnitt. Von den Farcen	43	und Aspik	161
VII. Abschnitt. Von den Ingre-		XXII. Abschnitt. Gemüse	166
dienzien zu den kleinen		XXIII. Abschnitt. Salate	172
Ragouts	48	XXIV. Abschnitt. Von den Teigen	
VIII. Abschnitt. Von den Ragouts	50	und Mehlspeisen	175
IX. Abschnitt. Von den Cro-		XXV. Abschnitt. Von d. Torten	209
quetten und Pastetchen . .	55	XXVI. Abschnitt. Von den Back-	
X. Abschnitt. Außergewöhn-		werken	221
liche Gerichte	66	XXVII. Abschnitt. Von den klei-	
XI. Abschnitt. Verschiedenes		nen Bäckereien	231
Gollasch	75	XXVIII. Abschnitt. Vom Zucker	
XII. Abschnitt. Vom Rind . . .	81	und von den Glasuren	247
XIII. Abschnitt. Vom Kalb . . .	96	XXIX. Abschnitt. Sulzen und	
XIV. Abschnitt. Vom Schöpß .	108	Crèmes	250
XV. Abschnitt. Vom Lamm . .	114	XXX. Abschnitt. Gelées, Com-	
XVI. Abschnitt. Vom Schwein .	117	pots, Marmeladen und	
XVII. Abschnitt. Vom Schwarz-,		Säfte	255
Hoch- und Niederwild . .	122	XXXI. Abschnitt. Vom Gefrorenen	267
XVIII. Abschnitt. Vom Wild-		XXXII. Abschnitt. Kalte und	
geflügel	129	warme Getränke und	
XIX. Abschnitt. Vom zahmen		Liqueure	271
Geflügel	140	XXXIII. Abschnitt. Conservern . .	276



I. Abschnitt.

S u p p e n.

Gute Bouillon.

In eine Casserolle wird etwas Kernfett oder reines Schmalz gegeben, dann Zwiebel, sowie alle Gattungen Wurzelwerk blätterig geschnitten, der Boden damit belegt, ferner frische, klein gehackte Beine, ein Stück Rindfleisch und Rindsleber, auch eine alte Henne hineingegeben und dies Alles zugedeckt etwas gedünstet, bis sich die Säfte verdampft haben; dann gießt man mit ein wenig kaltem Wasser auf und läßt auch dieses wieder eingehen, wobei aber darauf zu sehen ist, daß der Saft nicht zu braun wird. Wenn derselbe ganz verdunstet ist, gießt man entweder mit Suppe, oder bei deren Ermanglung mit Wasser auf, läßt sehr langsam fortkochen und schäumt und fettet gut ab. Wenn Alles lange genug gekocht hat, wird es auf solche Art geklärt, daß man Rindfleisch, von dem man vorher alle Fetttheile entfernt, fein hackt, etwas frisches Wasser zugibt, mit der abgeseihten Suppe langsam aufgießt und zum Sieden kommen läßt, jedoch nicht zu stark. Nachdem die Suppe wieder einige Minuten gekocht hat, wird selbe weggezogen, eine Weile an der Seite stehen gelassen und schließlich durch ein Suppentuch abgeseiht.

Essenz von Hühnern.

Vier alte, recht fette Hühner werden, nachdem selbe gereinigt, aufgemacht, in Stücke geschnitten und innen rein abgewischt wurden, nebst Abfällen von Geflügel, wenn solche vorhanden, in einen

irdenen, gut glasierten Topf gegeben, zugedeckt, überdies mit Mehl-
pappe und Papier verpicht und so bis zur Hälfte in einen anderen,
tieferen Topf mit kochendem Wasser gestellt, welch' letzteres man
ebenfalls zudeckt 6 Stunden lang kochen läßt, wobei man, wenn es
sich einkocht, stets wieder kochendes Wasser zugibt. Nach dieser Zeit
nimmt man den Topf mit den Hühnern heraus, macht den Deckel
behutsam auf, seiht die Flüssigkeit durch ein dünnes Tuch und
entfernt das Fett. Das Ergebniß dürften, wenn die Hühner gut
genährt waren, $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter Essenz sein. Dieselbe wird, da
sie ihrer ungemeinen Kräftigkeit und Stärke wegen unvermischt
nicht zu genießen und auch zu kostspielig wäre, nur bei größeren
Diners zum Verbessern der Suppen und Säfte verwendet.

Suppe à la printanier.

Man sticht alle Gattungen junges Wurzelwerk in Würfelform
aus und kocht es mit Suppe weich, dann blanchirt man im Salz-
wasser Fisolen in Würfelform, auch Spargelspitzen, grüne Erbsen,
Carfiol können dazu genommen werden. Beim Anrichten werden
kleine gebackene Knödel oder gebackene Crotons, sowie auch
Geflügel- oder Farcenockerl zugegeben.

Suppe à la julienne.

Wird ebenso wie die Suppe à la printanier bereitet, nur
werden die Wurzeln in Würfelform geschnitten.

Suppe à la santé.

Allerlei Wurzelwerk, sowie auch Kohl, feiner Kopfsalat und
Porre werden fein nudelig geschnitten, mit einem Stück Butter
und etwas Zwiebel weich gedünstet, dann immer ein wenig Suppe
nachgegeben und das Ganze schließlich mit starker Bouillon und
etwas gedünstetem Reis oder Crotons angerichtet.

Suppe à la chasseur.

Man richtet eine sehr gute Suppe ein, dann brät man vom
Reh, Hasen, Wildgeflügel, oder was eben vorhanden ist, ab, gibt

es auch in die Suppe hinein, läßt selbe kochen, bis Alles weich genug ist, dann legt man es heraus, das Geflügel wird gehackt, die Wurzeln werden in Würfel geschnitten und blanchirt. Schließlich seiht man die Bouillon ab, läßt selbe aufkochen, nimmt alles Fett nochmals ab und kocht Tapioka ein. Beim Anrichten kommt das Wild, die Wurzeln und Farcenockerl hinein.

Menestrasuppe.

Man schneidet Kohl fein nudelig, wäscht ihn rein, läßt dann etwas Zwiebel in Butter anlaufen und gibt nun den Kohl hinein. Unter Zusatz von Pfeffer und Salz, sowie etwas Suppe läßt man ihn weich dünsten, dann gebe man ebensoviel gedünsteten Reis und auch Geflügel zu. Beim Anrichten gibt man einen Löffel des Ganzen in eine Schale Bouillon und oben darauf Parmesankäse.

Kohlgelee-Suppe.

Der Kohl ist sehr fein nudelig zu schneiden, rein zu waschen und mit etwas Zwiebel in Butter anlaufen zu lassen; unter Zusatz von Salz und Pfeffer wird er nun in etwas Suppe weich gedünstet, worauf man ihn in eine Casserolle gibt, auf ungefähr 10 Stück Kohl eine Handvoll geriebenen Parmesankäse und 6 ganze Eier zugibt und mit einer Gabel gut verrührt. Eine Form wird nun mit Schmalz ausgestrichen, mit Mehl ausgestaubt und die Masse 2 Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt, in Stücke geschnitten und mit guter Bouillon angerichtet.

Russische Krautsuppe.

Rein ausgewaschenes Sauer- oder auch süßes Kraut, oder von jedem die Hälfte, wird, nachdem man Zwiebel in Butter anlaufen ließ, unter Zusatz von Paprika in letzteren hineingegeben und weich gedünstet, dann kocht man in der Suppe Selch- und Krenfleisch, welches dann würfelig geschnitten und nebst Bratwürsten oder auch Frankfurtern beim Anrichten zugegeben wird.

Ox-tail-Suppe.

Frischer, guter Ochsenfleisch wird in Räder gehackt, in frischem Wasser aufgestellt und weich gekocht; hierauf werden Wurzeln schön gleich länglich-viereckig geschnitten, goldgelb gebacken und Tapioka in Bouillon eingekocht. Beim Anrichten wird je ein Stück Fleisch, einiges Wurzelwerk und ein Stück Kaiserschöberl in die Schale und die Tapiokasuppe daraufgegeben.

Ox-tail-Suppe anderer Art.

Bei derselben ist etwas Stärkemehl mit Wasser abzurühren, in Kraftbouillon einzukochen und mit Royal anzurichten.

Garbür von Kohl.

Kohl wird sehr fein nudelig geschnitten und unter Zusatz von Salz und Pfeffer blanchirt; dann werden würfelig geschnittene Semmeln goldgelb gebacken, auch gutes Sechsfleisch in Würfel geschnitten und Alles mit einigen Löffeln Buttersauce verrührt, mit Parmesankäse vermischt, hierauf in einem Plafond gelb gebacken und mit sehr guter Bouillon angerichtet.

Tapiokasuppe à la Royal.

In sehr starker Bouillon kocht man Tapioka, ungefähr 1 Loth (2 Deka) auf 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Suppe kurz vor dem Anrichten ein, dann gibt man Farcenockerl und ein Royal, bestehend aus 6 Dottern und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers oder auch guter Suppe, dazu; dasselbe ist gut abzusprudeln, worauf man es in Dunst kocht, stürzt und in jede Schale ein Stück hineingibt.

Malagasuppe.

In sehr kräftige Bouillon wird eine Messerspitze Currypulver und ein wenig Malaga hineingegeben und mit Farcenockerl und Geflügel angerichtet.

Polnische Barszesz-Suppe.

Sehr viele rothe Rüben werden rein gepuht, am Azenreißer gerieben und unter Zusatz von Essig in einem irdenen Geschirre 4 bis 5 Tage stehen gelassen. Sodann wird eine braune Suppe eingerichtet und darin etwas Wild oder auch geräuchertes Kaiser- und Azenfleisch und Geflügel ziemlich weich gekocht. Ferner schneidet man rothe Rüben und alle Gattungen Wurzeln, auch Erdäpfeln sehr fein nudelig und dünstet selbe weich, während das Selch- und Azenfleisch in Würfeln geschnitten wird, und gibt Alles nebst dem gestandenen Saft der rothen Rüben, welcher mit gehacktem Fleisch und Suppe rein geklärt wurde, dazu. Zum Schlusse wird diese Suppe mit von Nudelteig gekochten Bischofshauben, blätterig geschnittenen Frankfurtern, Bratwürsten, Champignons, auch schön gesprizten, im Rohr gebackenen Brandteigkrapferln angerichtet. Besonders soll darauf gesehen werden, daß selbe sehr kräftig, rein und schön roth ist.

Suppe à la Céléstin.

Sehr gute französische Farce wird nebst einigen Dottern, Salz und Pfeffer, etwas Schlagobers, einigen Eßlöffeln Butter- sauce und in Würfeln geschnittenen Trüffeln und Champignons in einen Weidling gegeben und Alles gut verrührt, hierauf eine Form mit Schmalz ausgestrichen und mit Mehl ausgestaubt, etwas beschwert und in Dunst 1 Stunde gekocht, dann mit sehr guter Suppe angerichtet.

Suppe à la Colbert.

Es werden Kaiserlaiberl in Scheiben geschnitten und goldgelb gebacken, dann alle Gattungen in gleiche Würfel geschnittenes Wurzelwerk, auch Champignons, etwas blanchirt; ferner wird ein Plafond je mit einer Lege Semmel und einer Lege Wurzelwerk angefüllt, einige Dotter, welche mit geriebenem Käse und Butter- sauce abgesprudelt wurden, darübergegeben und das Ganze gebacken. Ist mit sehr guter Suppe anzurichten.

Eier-Consommé.

In $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter, welchen man zergehen läßt, gibt man ebensoviel feines Mehl und läßt es etwas verrösten, sodann rührt man 2 Schalen lauer Milch dazu, worauf es ausgedünstet, in einen Weidling gegeben und gesalzen wird. Hierauf werden die Dotter von 16 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben hineingemischt und das Ganze in Dunst gekocht, gestürzt und in starker Bouillon servirt.

Risottosuppe.

Fein geschnittenen Zwiebel läßt man in Butter gut anlaufen, sodann wird gut ausgesuchter (steinfreier), aber nicht gewaschener Reis zugegeben und etwas geröstet, wobei man immer gute Suppe, aber nicht zu viel, damit der Reis nicht zu weich wird, zusetzt. Wenn dieser die entsprechende Weiche hat, gibt man in Würfel geschnittenes Mark, Champignons, Gansleber, oder in deren Ermanglung Kalbsleber zu und läßt Alles einige Minuten verdünsten, reibt dann einige Handvoll Parmesankäse hinein und läßt es noch 10 Minuten auf dem Dunst stehen, daß der Reis recht auflauft, auch Pfeffer und Salz ist nicht zu vergessen. Soll dann sogleich servirt werden.

Suppe à la dominicaine.

Man schneidet jungen Hauptelsalat und Porre fein nudelig, blanchirt selbe sehr wenig und gibt sie in sehr kräftige Suppe, macht hierauf eine feine Farce von Wild, rührt diese mit Dottern und Schlagobers ab, bestreicht mit dieser Farce schön eckig geformte Crotons, welche früher goldgelb gebacken wurden und vor dem Anrichten noch einmal in der Suppe aufgekocht werden, auch brochirte Ribizeier gibt man zu, und wird nunmehr Alles in der Suppe servirt.

Suppe à la tortue.

Nachdem man vor Allem getrachtet, eine kräftige Bouillon zu bekommen, wird ein weißer Kalbskopf gekocht, den man von

den Beinen ablöst und dann in Kipffelform aussticht. Will man jedoch Schildkröte nehmen, dann bleibt der Kalbskopf zurück. Ferner koche man alle Gattungen in kleine Würfel geschnittenes Wurzelwerk und gebe ebenso geschnittene Champignons, Trüffel, Oliven, auch Farcenockerl und Hahnenkämme, welche jedoch sehr weiß sein müssen, zu. Von allem diesem gibt man aber nur die Trüffel, die Champignons und den Kalbskopf in die Suppe, da alles Andere zu weich wird und das Ansehen verliert. Kurz vor dem Anrichten rührt man auf je 3 Seitel (1 Liter) Bouillon einen Kaffeelöffel feinstes Stärkemehl oder auch Tapioka mit $\frac{1}{8}$ Liter guten Weines ab und läßt dieses unter fortgesetztem Rühren in die kochende Bouillon einlaufen. Auch Schildkröteneier kommen in die Suppe, welche auf die folgende Weise hergerichtet werden: Man kocht 4 Eier hart, passirt die Dotter, rührt selbe dann mit 2 rohen Dottern und ein wenig Salz ab, macht ferner erbsengroße Knödelchen und gibt sie in einen mit Butter bestrichenen Plafond, worin man sie mit heißer Suppe aufgießt und schließlich aufkochen läßt. Alles Uebrige gibt man erst beim Anrichten in die Schale und kommt die heiße Suppe darauf.

Suppe Crème d'orge.

Ulmergerste wird in sehr kräftiger Bouillon einige Stunden sehr weich gekocht, worauf man ein wenig Buttersauce zugibt und sie noch eine Weile kochen läßt; dann wird sie passirt und mit Eidottern und Obers legirt. Letzteres darf jedoch erst kurz vor dem Anrichten geschehen und dann nicht mehr kochen.

Suppe à la soubise.

Man lasse in einem Stück Butter Zwiebel und Chalotten anlaufen, bis selbe schön gelb werden, dann gibt man Mehl zu, was das Fett verlangt, läßt dieses wieder gelb rösten, gießt sehr kräftige Bouillon, der man etwas Essig oder auch Wein zugegeben, auf, läßt Alles sehr gut kochen, passirt es und kocht es nochmals gut auf; auch das nöthige Gewürz und Salz möge nicht vergessen werden. Hierauf schneidet man Porre in kurze

Stücke, taucht selben in Mehl ein, läßt ihn in heißem Schmalz backen und gibt ihn in die Suppe. Diese soll dann schnell servirt werden, damit der Porre nicht zu weich wird.

Suppe à la Napolitaine.

Vor Allem muß sehr gute Bouillon beschafft werden. Auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) nimmt man 4 Dotter, welche mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) guten Obers abgesprudelt und vor dem Anrichten unter beständigem Rühren in die Suppe hineingegeben werden, die aber dann nicht mehr kochen darf. Kurz vor dem Serviren werden weichgekochte Piccoli und Geflügel in gleiche Stücke geschnitten und in die Suppe gegeben.

Suppe à la Milanaise.

Macaroni werden weichgekocht, gut abgeschwemmt, in einen Weidling gegeben und soviel Buttersauce zugesügt, daß sie sich binden; sodann werden einige ganze Eier, einige Dotter und eine Handvoll geriebener Parmesan zugegeben, ein Plafond ausgestrichen, mit Mehl ausgestaubt, die Masse darin gebacken und mit Bouillon angerichtet.

Suppe à la Saint-Germain.

Man blanchirt grüne Erbsen sehr weich, passirt sie und gibt das Purée in dünne Simmachsuppe. Sollte die schöne grüne Farbe nicht erhalten werden, so gibt man etwas grünen Breton zu. Wird mit kleingebackenen Erbsen servirt. Auch Fridatto kann man statt der Erbsen nehmen.

Gebackene Erbsen.

Man rührt Mehl mit Eiern (kann auch nur das Klar sein), läßt dann Schmalz heiß werden und tropft den Teig durch ein Rießeisen ein.

Fridatto.

Sehr dünner Schmarnteig aus Milch und Eiern wird abgerührt und in die Fridattopfsanne, welche in sehr heißem Zu-

stande mit Speck geschmiert wurde, dünn aufgegossen und gelb gebacken, dann nudelig geschnitten und kann so in Bouillon servirt werden.

Mark-Consommé.

Von 10 Semmeln reibt man die Rinde ab und weicht sie in Milch oder auch nur in frischem Wasser, jedoch nicht zu lange ein, worauf man sie ausdrückt und in $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Schmalz mit 10 Dottern, und zwar immer einen Dotter und eine Semmel, gänzlich verrührt. Das Klar macht man zu Schnee, der mit 2 Löffel Mehl und ebensoviele Semmelbröseln vermischt wird, gibt Salz, Muscatnuß, grüne Petersilie, sowie das in Würfeln geschnittene Mark zu und läßt Alles 2 Stunden in Dunst kochen.

Ebenso macht man das

Kräuter- oder Hirn-Consommé.

Leber-Consommé.

Wird ebenso wie das Vorhergehende behandelt, nur wird dazu $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Rindsleber sehr fein geschnitten; wird auch in Dunst gekocht.

Leberreis.

Die Semmeln werden eingeweicht und gut ausgedrückt, hierauf Schmalz abgetrieben und je eine Semmel und ein ganzes Ei verrührt, ferner allerlei Gewürz, Salz, die Leber und so viel Mehl zugegeben, als der Teig erfordert, und dieser durch ein Reibeisen schön nudelförmig in kochende Suppe getropft, jedoch wieder herausgenommen und in anderer guter, reiner Bouillon angerichtet.

Leberknödel.

Die Semmeln sind abzureiben, einzuweichen und gut auszudrücken, hierauf Schmalz abzutreiben und die Semmeln mit ganzen Eiern (je eine Semmel und ein Ei) zu verrühren. Hierauf wird Rindsleber, auch Milz zugegeben, dann etwas Zwiebel,

grüne Petersilie und Majoran, fein geschnitten, in Schmalz angelauten, Salz und Gewürz zugefügt und das Ganze mit den nöthigen Bröseln und etwas Mehl festgemacht.

Ebenso macht man auch die

Lebernockel.

Markknödel.

Mit den Semmeln ist zu verfahren wie im Vorhergehenden, nur gibt man von einigen Eiern das Klar weg. Das Mark schneidet man in Würfel, gibt Salz, Muscatnuß und grüne Petersilie zu, macht das Ganze mit Bröseln und Mehl fest und läßt es 5 Minuten kochen.

Sachéknödel.

Die Semmeln werden ebenso behandelt wie bei den Vorhergehenden, nur gibt man statt Mark gutes Kalbschaché (siehe Saché) hinein. Ebenso werden auch die

Sirnknödel

gemacht.

Semmelknödel.

Die Semmeln werden in gleiche Würfel geschnitten, in einen Weidling gegeben und gesalzen, dann schneidet man Zwiebel und grüne Petersilie, jedes einzeln, fein zusammen und läßt sie in Schmalz, jedoch zuerst die Zwiebel, bis sie weich ist, zuletzt die Petersilie anlaufen, schüttet sie sogleich über die Semmel, vermischt sie gut, sprudelt dann Milch mit Eiern ab, wobei man auf 2 Semmeln ein ganzes Ei rechnet, schüttet auch diese über die Semmeln, gibt Mehl zu, daß sie die nöthige Festigkeit haben, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Tirolerknödel.

Ein Stück Butter oder Schmalz wird abgetrieben, dann die Semmel abgerieben, eingeweicht und gut ausgedrückt und auf

je eine Semmel ein Ei zugegeben, hierauf Schinken in gleiche Würfel geschnitten und nebst dem nöthigen Salze den Semmeln zugefügt und so viel weiße Brösel genommen, bis die Knödel die richtige Festigkeit erlangen.

Abgetriebene Griesknödel.

Die Semmel werden abgerieben, in gleiche Würfel geschnitten und mit Milch angefeuchtet, dann ein Stück Butter abgetrieben, auf ungefähr 10 Semmeln 6 ganze Eier genommen, Salz zugegeben und der Teig mit dem nöthigen Gries festgemacht, wobei zu beachten ist, daß die Knödel nicht zu fest werden, weil der Gries oft sehr anzieht.

Abgebrannte Griesknödel.

12 Semmeln werden in Würfel geschnitten, geröstet und nebst dem nöthigen Salz in einen Weidling gegeben, dann $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Gries zugefügt und mit heißer Suppe oder kochendem Wasser abgebrannt; hierauf werden einige Eier darübergeschlagen, das Ganze vermischt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und einige Minuten vor dem Anrichten mit kaltem Wasser geschreckt.

Griesnockerl.

Ein Stück Schmalz (man nimmt zu solchen Suppenspeisen am liebsten gutes Abschöpf Fett von der Rindsuppe) wird abgetrieben und immer ein Ei und ein Löffel kalter Milch zugerührt; sollte es gerinnen, so gibt man öfter ein Stäubchen Mehl dazu. Ist das Ganze verrührt, so macht man es mit Gries fest, wobei man dem Anziehen desselben Rechnung tragen muß. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden die Nockerl in kochendes Wasser oder Suppe eingelegt, gesalzen und 5 Minuten gekocht, sodann mit kaltem Wasser geschreckt und mit einem Backlöffel behutsam herausgenommen.

Griesgerstef.

Ungefähr $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Gries wird mit 2 Eiern angefeuchtet, mit den Händen gut abgerebelt und unter beständigem Rühren in die kochende Suppe gegeben.

Gries-Consommé.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch wird 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Gries eingekocht und ausgedünstet, sodann in einem Weidling $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter mit 10 Eiern, und zwar immer ein Dotter mit einem Löffel Grieskoch abgetrieben, während das Klar zum Schnee verwendet wird, und das Ganze in Dunst gekocht.

Reis-Consommé.

Selbes wird wie das Vorhergehende gemacht, nur ist zu bemerken, daß der Reis sehr weich gekocht werden muß.

Risibisi-Suppe.

Feine gute Erbsen werden in Salzwasser blanchirt, hierauf läßt man feingeschnittene grüne Petersilie in Butter anlaufen und gibt sie in die Erbsen hinein. Nach diesem dünstet man Reis nicht zu weich, und zwar eine Schale Reis in einer Schale Wasser, setzt Butter und Salz zu und gibt ihn sodann auch unter die Erbsen. Mit einigen Löffeln Parmesan und Geflügel vermischt, bleibt er nun bei Seite stehen, damit er nicht zu weich wird, um endlich mit guter Bouillon angerichtet zu werden.

Butternockerl.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Schmalz oder Butter wird abgetrieben und 10 Eier und ein Kaffeebecher Milch, und zwar immer ein Ei und etwas Milch, zugerührt, wobei man, wenn die Mischung gerinnen sollte, öfter ein Stäubchen Mehl zugibt. Schließlich wird das Ganze mit 1 Pfund (56 Defa) Mehl leicht vermischt und an einen kühlen Ort bis zum Einlegen gestellt, welches letzteres mittelst eines Blechlöffels, der jedesmal naß zum machen ist, in kochendes Salzwasser geschieht.

Kaisernockerl.

10 Semmeln werden abgerieben, in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt, sodann mit 10 Eiern, und zwar immer ein Ei

und etwas Semmel in $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Schmalz abgetrieben, gesalzen und so viel Mehl zugesetzt, bis die Nockerl gut halten, worauf sie in Salzwasser gekocht werden.

Erdäpfelknödel oder -Nockerl.

10 Semmeln werden abgerieben, in Milch eingeweicht und in Butter abgetrieben, hierauf 10 große Erdäpfel entweder gekocht und passirt oder auch kalt auf dem Reibeisen gerieben und diese mit den ersteren und 6 Eiern in der Weise vermischt, daß man immer ein Ei, etwas Semmel und einen Theil der Erdäpfel zugesügt, worauf das Ganze gesalzen, mit einem Stäubchen Mehl und im Uebrigen mit Semmelbröseln festgemacht und die Knödel oder die Nockerl in kochendes Wasser eingelegt werden. Dieselben sind auch gebacken sehr gut.

Gebackene Erdäpfelnockerl.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel geriebene gekochte Erdäpfel, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 6 Eßlöffel Rahm, Salz, grüne Petersilie und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl zugemengt und der Teig sodann in heißem Schmalz gebacken. Sollte er noch zu weich sein, so gibt man etwas Mehl nach.

Kaiserschöberl.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Schmalz wird sehr flaumig abgetrieben, 10 Dotter nach und nach verrührt und von dem Klar sehr fester Schnee geschlagen, das Ganze sodann mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl sehr leicht vermischt und gebacken.

Bisquittschöberl.

Man schlägt von dem Klar von 10 Eiern festen Schnee, welchen man ganz leicht mit den 10 Dottern und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl vermischt, und bäckt den Teig im Blasfond.

Parmesan-Consommé.

In ein tiefes Geschirr gibt man 3 Seitel (1 Liter) sauren Rahm, 10 Dotter, eine Handvoll Parmesan und das nöthige Salz,

sprudelt Alles sehr gut ab, schlägt hierauf von dem Klar festen Schnee und vermischt damit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl; das Ganze wird langsam gebacken

Lungenstrudel.

Man schneidet weichgekochtes Beuschel mit dem Wiegmesser sehr fein zusammen, ebenso Zwiebel und grüne Petersilie, welche man in Schmalz anlaufen läßt und mit dem Haché vermengt, salzt und pfeffert das Gemisch, röstet es unter beständigem Rühren mit dem Backlöffel, und schließlich gibt man einige ganze Eier und Semmelbrösel hinein, damit die Fülle weder zu naß, noch zu trocken wird, da selbe saftig und röhrig sein soll. Hierauf wird ein Strudelteig gemacht, welcher, wenn er genug gerastet hat, sehr dünn ausgezogen und in der Mitte ungefähr zwei Spannbreit mit der Fülle, an den zwei Außenseiten mit Eiern bestrichen und mit dem Messerrücken mitten entzwei geschnitten wird. Der Teig wird nun von zwei Seiten zusammengerollt, mit einem Teller in Stücke, je nachdem man sie braucht, geschnitten und sehr vorsichtig gekocht. Die

Fleischstrudel

werden ebenso gemacht.

Lungen-Roulard.

Das Haché wird wie vorher zubereitet, jedoch bäckt man sehr feine Fridatto, legt sie an den äußeren Rand einer Serviette, bestreicht sie mit Eiern, streut die Fülle darauf, rollt sie sehr fest zusammen und ebenso fest verschürt man sie mit der Serviette, worauf man sie sammt derselben 10 Minuten in der Suppe kocht. Nach dem Herausnehmen macht man sie nicht gleich auf, da sie gerne zerfallen; dann erst schneidet man sie in schöne Räder.

Bisquit-Roulard.

Man macht einen Teig wie zum Bisquitschöberl, bestreicht ein Backblech mit Schmalz, bestaubt es mit Mehl, gibt den Teig darauf, den man dünn auseinanderstreicht und blaß backen läßt;

dann wird er mit der gleichen Fülle wie der zu den Lungenstrudeln, welche schon bereit sein muß, zusammengerollt, nochmal ins Rohr gestellt und etwas mehr gebräunt.

Preßkohl-Suppe.

Kleinen festen Kohl putzt man rein, schneidet selben in der Mitte durch, wäscht ihn rein aus, blanchirt ihn in Salzwasser und legt ihn behutsam auf ein Sieb zum Abseihen; dann schneidet man Suppenkräuter, Zwiebel, Champignons, grüne Petersilie und Carfiol recht fein zusammen und röstet sie mit einem Stück Butter, Pfeffer und Salz und etwas guter Glace, hierauf wird der Kohl gut ausgedrückt, die Stengel herausgeschnitten, Salz, Pfeffer und etwas Majoran hinzugefügt, jedes Stück mit den Fines-herbes gefüllt, in eine ausgestrichene Pfanne gelegt, mit Semmelbröseln bestreut und unter Daraufgabe von zerlassener Butter schön gebacken und mit Bouillon angerichtet.

Frühlingsuppe.

Selbe macht man gerne zur Zeit, in der alle Gemüse jung und gut sind, so Spargel, Carfiol, junge Kohlrüben, Carotten, ebenso grüne Erbsen, Fijolen und Schoten, was eben die Jahreszeit bietet, welche schön dressirt, gekocht und nebst gespritzten Farcenockerln in recht guter Einmach- (Hühner-, Champignon-) Suppe servirt werden.

Crème de volaille.

In einer Casserole läßt man alle Gattungen Wurzeln, ebenso auch Zwiebel anlaufen, dann gibt man klein gehackte Kalbsbeine, Geflügel, auch gehacktes Kalbfleisch und gedünsteten Reis oder in Ermanglung dessen rohen zu, läßt Alles unter stetigem Nachgießen von etwas Suppe gut verdünsten, bis es recht weich ist, worauf man es stößt und passirt. Hierauf läßt man in einem Stück Butter oder gutem Abschöpfsett Mehl anlaufen, gießt es mit Rindsuppe auf und gibt, wenn sie gut verkocht hat, das passirte Puré zu und läßt selbes wieder gut

verfochen. Vor dem Anrichten sprudelt man 6 Dotter, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers und ein kleines Stück Butter miteinander ab und gibt es unter beständigem Schlagen unter die Püré-Suppe. Es muß aber besonders Acht gegeben werden, daß selbe nicht mehr kocht, da sonst die Eier zerrinnen. Beim Anrichten gibt man gespritzte Farcenockerl dazu.

Suppe à la reine.

Selbe wird auch mit Wurzeln eingerichtet, dann nimmt man viel Kälberbeine und Kalbfleisch (Geflügel kann zurückbleiben), auch Reis und Semmelrinde, wenn man selbe eben zur Verwendung hat, läßt Alles unter immerwährender Nachgabe von etwas Suppe recht weich dünsten, worauf man die Beine ausjucht, während das Uebrige gestoßen und passirt wird. Wie bei der vorhergehenden macht man nun eine gute Einmachsuppe und läßt das Püré darin gut verfochen. Wird mit gebackenen Markknödeln angerichtet.

Kalbfleischpüré-Suppe.

Dieselbe wird sowie die vorhergehende gemacht, nur soll deren Farbe mehr weiß bleiben; wird mit Semmelcrotons angerichtet.

Gemüsepüré-Suppe.

In eine Casserolle wird Schmalz gegeben, und läßt man darin Zwiebel und alle Gattungen Wurzeln anlaufen; dann gibt man Suppenkräuter, Kohl, Kohlrüben, Champignons, Carfiol oder was sonst noch den Namen Gemüse führt, hinein und läßt Alles in etwas Suppe recht weich dünsten; man passirt nun, macht eine dünne Einmachsuppe, gibt das Passirte hinein und läßt es gut verfochen. Wird mit gebackenen Semmelcrotons oder Markknödeln angerichtet.

Ebenso wird die

Kohlpüré-Suppe

gemacht.

Leberpüree-Suppe.

Wie bei der vorhergehenden läßt man alle Gattungen Wurzeln in Schmalz anlaufen, dann wird gute Leber in kleine Stücke geschnitten und nebst in blätterige Stücke geschnittenem Hausbrote, das in heißem Schmalz gelb gebacken wurde, zugegeben, ebensoviel gebackener Zwiebel (auch gebackene Eier wären recht gut, sind jedoch nicht unbedingt nothwendig) und Reis, läßt Alles unter fleißigem Aufrühren einige Stunden gut dünsten, worauf es gut gestoßen und passirt, eine dünne Einmachsuppe gemacht und das Passirte dareingegeben wird. Wird, nachdem es gut verkocht hat, mit Semmelcrotons angerichtet.

Gansleberpüree-Suppe

wird ebenso gemacht.

Portorico-Suppe.

Eine Casserole ist mit allen Gattungen Wurzeln einzurichten, sodann werden Abfälle von Kalb-, Kind- und Schöpfensfleisch unter Zugabe von ganzem Gewürz, etwas Essig und rothem Wein in Suppe gedünstet und dieses Gemisch, nachdem es gestoßen und passirt wurde, in mittlerweile gemachte goldgelbe Einmachsuppe nebst rothem Wein und Madeira gegeben. Nun schneidet man schönes mageres Schöpfensfleisch in kleine Würfel, dünstet es mit Zwiebel weich ab und gibt es ebenfalls in die Suppe. Wird mit gebackenen Knödeln angerichtet.

Ungarische Gulasch-Suppe.

Feingeschnittenen Zwiebel läßt man anlaufen, gibt Paprika hinzu, gießt dann etwas Essig ab, gibt bereits in Würfel geschnittenes gutes Rindfleisch nebst Salz, Kümmel und Majoran zu und läßt Alles dünsten. Nachdem es entsprechend weich ist, wird es mit Mehl gestaubt, verröstet und mit Suppe aufgegossen. Hierauf schält man rohe Erdäpfel ab, schneidet sie in Würfel, läßt sie in Rindsuppe sehr weich kochen und gibt sie mit dem Vorigen zusammen, läßt Alles nochmal aufkochen, nimmt alles Fett gut ab und servirt endlich so die Suppe.

Krebs-Suppe.

Die Krebse werden mit Salz, Kümmel und grüner Petersilie 10 Minuten gekocht, hierauf werden die Scheeren und Schweife abgelöst, das Eingeweide zur Seite gegeben und von den Schalen Krebsbutter (s. unter »Butter«) gemacht. Von den Abfällen wird folgendes Puré eingerichtet: Wurzeln läßt man in Schmalz anlaufen, gibt Kalbfleisch- und Geflügelabfälle nebst dem Eingeweide hinein, läßt dieses in Suppe dünsten, worauf man es stößt und passirt und in von der Krebsbutter gemachte Einmachsuppe gibt. Beim Anrichten kommen gespritzte Farcenockerl und ausgelöste Krebse und ein wenig Krebsbutter dazu.

„Landbairische“ Suppe.

Rohe Erdäpfel werden in kleine Würfel geschnitten und in guter Suppe weich gekocht, der man dann ein wenig Butterjauce zufügt. Beim Anrichten kommen blätterig geschnittene Frankfurter, Bratwürste, Hahnenkämme, auch Bries, Champignons und Farcenockerl dazu.

Rheinische Hausuppe.

Aus sehr kräftiger Suppe wird goldgelbe Einmachsuppe gemacht, worauf man Ulmergerste, auch Reis, etwas Gries und Champignons kocht und kurz vor dem Anrichten hineingibt. Sehr kleine Nockerl oder Knödel aus passirter Rindsfarce kommen dazu.

Löfersuppe.

Die Löfer werden sehr fein nudelig geschnitten, mit frischem Wasser auf das Feuer gestellt und wenn sie lau sind, wieder abgewässert, welcher Vorgang 5—6mal wiederholt wird, worauf man sie weich kocht. Hierauf läßt man in Würfel geschnittene Erdäpfel weich kochen, gibt diese nebst den Löfern unter Zugabe von etwas Wein und grüner Petersilie in dünn gemachte Einmachsuppe und richtet diese mit gebähten Crotons an.

Französische Brotsuppe.

Feingeschnittenen Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, worauf man das blätterig geschnittene Brot zugibt, welches, wenn es geröstet ist, mit guter Suppe aufgegossen und gut verkocht wird; dann kocht man würfelig geschnittenes Wurzelwerk in Suppe weich, und vor dem Anrichten sprudelt man Eier in süßem Obers ab, welche ebenfalls in die Suppe kommen. Wird mit je einem Stück Bratwurst und einem brochirten Ei servirt.

Carottenpüree-Suppe.

Schöne dunkle Carotten werden, nachdem sie rein gepuht und blätterig geschnitten sind, mit Zwiebel in einem Stück Butter weich gedünstet und passirt, in eine dünne Einmachsuppe gegeben und mit Crotons angerichtet.

Selleriepüree-Suppe.

Die geschälten und dünnblättrig geschnittenen Köpfe weißer Sellerie werden in weißer Bouillon weich gedünstet und passirt und in dünner Einmachsuppe mit Crotons angerichtet.

Kräutersuppe.

Suppenkräutel, grüne Petersilie, Carfiol, Champignons und Zwiebel werden mit dem Wiegmesser bis zur Flüssigkeit fein geschnitten. Dann läßt man sie in lichter Einbrenn anlaufen, und während man mit Rindsuppe aufgießt, gibt man etwas Rahm zu und läßt Alles gut verkochen. Schließlich werden Eidotter in Suppe abgesprudelt und beim Anrichten auf jede Schale der Schaum nebst gebähten Crotons aufgegeben.

Gute Einmachsuppen.

Zu einer guten Einmachsuppe ist nur Butter oder Fett gut, welches man von der Rindsuppe abnimmt. Nachdem dieses oder die Butter heiß geworden, wird so viel Mehl zugegeben, als das

Fett verlangt, und geröstet, bis es Blasen macht, hierauf mit guter Rindsuppe, die nicht zu kochend sein soll, aufgegossen und so fein abgerührt, daß sie nicht passirt zu werden braucht, und schließlich grüne Petersilie oder auch Muscatnuß hineingegeben. Aus dieser Einmachsuppe werden sodann die Haché-, Hirn-, Kalbfleisch-, Ragoût-, Sellerie-, Carfiol-, Champignons-, Frankfurter- und viele andere Suppen bereitet.

Paradeispüré-Suppe.

Man läßt Zwiebel in Schmalz anlaufen und gibt die rein gewaschenen Paradeiser nebst Salz, einem kleinen Stück Zimmt, Gewürznelken, Limonienchalen, ein wenig Essig, einem Stück Zucker und grüner Petersilie zu, läßt Alles zusammen sehr weich kochen, passirt es dann gut durch und läßt es in dünner Einmachsuppe nebst Zugabe von rothem Wein verkochen. Beim Anrichten wird gedünsteter Reis in die Schale gegeben.

Weinsuppe.

1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) weißer Wein und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser werden mit etwas Zimmt, Zucker, Nelken, Limonienchalen gekocht, hierauf 6 Dotter in einem Kaffeebecher Milch gut abgesprudelt, mit dem Wein, nachdem die Gewürze entfernt worden sind, gut abgeschlagen und mit gebackenen Crotons angerichtet.

Beuschelsuppe.

In einer Casserole läßt man Schmalz heiß werden, gibt einige Löffel Zucker hinein, bis selber aufschäumt, worauf man das nöthige Mehl zugibt und es bis zum Braunwerden verrösten läßt. Hierauf reibt man auf dem Krenreißer gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, gibt Fischköpfe, Kuttelkraut, Limonienchalen, Zwiebel und ein halbes Knötchen Knoblauch, Alles recht fein mit dem Wiegmesser geschnitten, zu, und läßt dieses in der Einbrenn auch wieder verrösten. Dann gießt man mit heißem Wasser alle Gattungen ganzes Gewürz und etwas Essig auf, gibt gesottene

getrocknete Erbsen zu, läßt dies einige Stunden gut kochen, passirt es, fügt etwas Wein und sauren Rahm zu und gibt nun Alles zusammen, nachdem man es gut aufkochen ließ, nebst dem Beuschel, das man in Essigwasser kochte, in die Suppe. Beim Anrichten kommt in kleine Würfel geschnittene gebähte Semmel in die Schale.

Wildpuré-Suppe.

Alle Gattungen Wurzeln nebst Zwiebel, blätterig geschnitten, läßt man in Schmalz anlaufen, gibt dann in Stücke geschnittenes gutes Wild, auch kaltes Geflügel und Reis zu, läßt Alles, indem man immer etwas Suppe nachgibt, weich dünsten, stoßt und passirt es, gibt das Passirte unter Zugabe von etwas Rothwein oder auch Trüffelwein in gelbe Einmachsuppe und richtet diese mit gebackenen Marckknödeln oder Crotons an.

Erbsenpuré-Suppe.

Nachdem die Erbsen am Abend vorher in einem gut gläsernten oder verzinneten Geschirr in weichem Wasser eingeweicht wurden, werden selbe am andern Tage weich gekocht, sodann passirt und das Passirte in dünne Einmachsuppe gegeben und gut verkocht. Wird mit Fridatto oder gebähten Semmeln servirt.

Feine Milch-Fastensuppe mit Schneeknödeln.

Man stellt 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch mit einem Stück Zucker, etwas Salz und einem Stückchen Vanille auf und läßt selbe kochen; hierauf schlägt man von dem Klar von 6 Eiern sehr festen Schnee, fügt $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker zu, gibt ihn auf einen flachen Deckel, legt mittelst eines Blechlöffels sehr kleine Knödel ein, dreht sie in zwei Minuten behutsam um, zieht sie in einer weiteren Minute wieder mit dem Löffel heraus, legt sie auf ein Tuch und parirt sie ab; indem man dann die nöthige Milch dazugibt, nimmt man 6 Dotter und ein nußgroßes Stück Butter, legirt sie mit etwas kaltem Obers, und nachdem man die Knödel in den Suppentopf gegeben, schüttet man behutsam die Milchsuppe darüber.

Suppe à la Windsor.

In einer Casserole läßt man mit einem Stück Butter alle Gattungen Wurzeln recht gut anlaufen, worauf man darin je ein Stück Rind- und Kalbfleisch, sowie auch ein Stück Schinken, jedes dünnblättrig geschnitten, schön gelb röstet, mit guter Suppe aufgießt, auch von einer alten Henne die Brust auslöst, das übrige Gerippe und die Schlägel dazugibt und Alles recht gut kochen läßt. Hierauf macht man goldgelbe Einnachsuppe und gießt selbe auch zu, worauf auch diese durchgeseiht, nochmals gut aufgekocht und abgefettet wird. — Von der Hühnerbrust und einem Stück weißen Kalbfleisches macht man nun feine passirte Farce, wovon man die Hälfte zu Kockerln verwendet, welche gekocht werden, während die andere Hälfte in heißem Schmalz gebacken wird; dann werden Macaroni in $\frac{1}{4}$ Zoll ($1\frac{1}{2}$ Cm.) lange Stücke geschnitten, in eine Casserole gegeben, und indem man etwas gute Glace, ein Glas Madeira und eine Wenigkeit Cayennepfeffer zufügt, läßt man sie etwas anziehen. Schließlich wird Alles mit dieser kochenden Suppe angerichtet.

Biersuppe.

Das Bier läßt man mit einem Stück Zucker aufkochen, dann nimmt man z. B. auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Bier 4 Dotter und $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Milch und sprudelt sie mit dem kochenden Bier ab.

Sehr feine Suppe à la mineur.

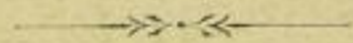
Eidotter sind mit Schlagobers abzusprudeln, in Bouillon eintropfen zu lassen und auf ein Sieb zu schütten, worauf man in den Suppentopf Kraftsuppe gibt und das Eingetropfte, wenn es rein abgeseiht ist, hineingibt.

Kalte Biersuppe.

Vor Allem soll das hiefür zu verwendende Bier von lichter Farbe sein, was am ersten dem Berliner Weißbier oder wenigstens unseren böhmischen Bieren entsprechen würde. Davon läßt man ungefähr 2 Maß (beinahe 3 Liter) mit einem Stück Zucker, etwas Citronenschalen, einem sehr kleinen Stück Zimmt und ein wenig Salz zum Sieden kommen, legirt es hierauf mit 8 Dottern und stellt es kalt; dann reibt man schwarzes Hausbrot zu einer Handvoll Brösel, gibt einige Löffel Zucker dazu, röstet selbes im Rohr braun und stellt es kalt. Ferner sucht man eine Handvoll Rosinen rein aus, wäscht sie, läßt sie in einem Sudwasser aufwallen, seigt und trocknet sie ab und vermischt sie mit dem Brod. Wird schließlich mit dem in Eis gekühlten Biere angerichtet, auch kann man ein Glas guten Weines dazugeben.

Biersuppe anderer Art.

Das weiße Bier wird nebst einem Stück Zucker ins Eis gegraben, auch legt man ein Stück Zimmt und Gewürznelken, in ein Fleckchen gebunden hinein, dann schneidet man Pumpernickel in kleine Würfel und gibt beim Anrichten in jede Schale etwas davon hinein.



II. Abschnitt.

Von den Saucen.

a) Warme Saucen.

Es ist in einem größeren Haushalte, besonders aber in einem Wirthsgeschäfte beinahe unbedingt nöthig, daß täglich eine weiße und eine braune Sauce, von denen man alle übrigen Saucen dann schnell fertig machen kann, bereit sind.

Einfache weiße Buttersauce.

Man läßt ein Stück Butter zergehen, dann gibt man Mehl bis zum Dickflüssigwerden zu, röstet es so lange, bis selbes schäumt oder Blasen macht, gießt hierauf mittelst bereit gehaltener guter Suppe die Einbrenn sehr jäh auf und rührt beständig, bis selbe sehr fein ist; nachdem sie gut verkocht hat, stellt man sie in die Bain-marie, worauf sie zu den meisten Einmachhühnern oder feinen Gemüsen verwendet werden kann.

Gute braune Sauce, Sauce espagnole.

In eine Casserole gibt man gutes Schmalz oder Butter, sowie etwas Zucker, und wenn dieser schäumt, so viel Mehl, als das Schmalz verlangt, welches man gut verrösten läßt und nun mit sehr kräftiger Glace aufgießt, worauf alle Gattungen ganzen Gewürzes, auch Champignons, Trüffelschalen, Paradeismark und weißer Wein zugegeben wird. Sämmtliches wird nun sehr gut aus-

gekocht, hierauf passirt und nochmals gut verkocht, das Fett abgenommen und Madeira zugegeben. Kann nun zu fast allen Saucen verwendet werden.

Sauce béarnaise.

Man macht sich zuerst einen guten Fond, welcher darin besteht, daß man in eine Casserole ein Häuptel spanischen Zwiebel, frischen oder in Ermanglung dessen angefeuchten Bertram, grüne Petersilie, Citronenschalen, eine Wenigkeit Knoblauch, Salz, ganzen weißen Pfeffer und Muscatnuß gibt, mit etwas Suppe gut dünsten läßt, durch ein Suppentuch durchsieht und einstweilen kalt stellt. Dann gibt man in ein kleines Schneebecken, und zwar auf zwei Portionen Sauce gerechnet, 3 Dotter, je etwas Estragon, französischen Senf, Cayennepfeffer und Salz, taucht ein nußgroßes Stück Butter in Mehl ein und gibt vier Löffel von obigem Fonde zu. Hierauf schlägt man Alles auf kochendes Wasser oder auf den Dunst, bis es dick ist, und gibt schließlich etwas grüne Petersilie darunter. Wird am liebsten zu Filée, Sauté oder zu Romsteak servirt.

Sauce à la hollandaise.

Für eine Portion dieser Sauce nimmt man 2 Dotter, den Saft einer Viertelcitrone, etwas Salz, Pfeffer, Estragon, Senf und ein nußgroßes Stück Butter, walzt Alles in Mehl ein, gibt einen Löffel weißer Suppe zu und schlägt es nun auf den Dunst bis zur richtigen Dicke. Wird gerne zu Fischen, Spargel, Carfiol oder Hühnern verwendet.

Sauce à la hollandaise anderer Art.

Grüne Petersilie wird in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) guter Milch oder Obers aufgekocht, hierauf gibt man langsam einen Eßlöffel feinen Mehles unter beständigem Rühren zu, läßt es gut aufkochen, sieht es dann durch ein feines Sieb und stellt die Milch einstweilen kalt. Vor dem Gebrauche gibt man, je nachdem mehr oder weniger benöthigt wird, 6 Dotter, den Saft einer Citrone,

ein Stück Butter, Salz, weißen Pfeffer und Bertrameßsig in ein Schneebecken, schlägt es auf kochendes Wasser und läßt fortwährend von der Milch zulaufen, bis die Sauce dick genug ist, worauf man sie in Dunst warm stellt.

Diese Sauce kann bei Dinern vorausgemacht werden und hält sich sehr gut.

Sauce à la moëlle.

Gutes Rindsmark schneidet man in Scheiben, läßt hierauf Champignons, schön blätterig geschnitten, in etwas Butter anlaufen, gießt mit Sauce espagnole auf, gibt etwas Madeira und das Mark zu, läßt Alles aufwallen und servirt die Sauce nunmehr zu Rindfleischspeisen.

Sauce à la Westmoreland.

In einem Stück Butter läßt man in Würfel geschnittene Champignons und alle Gattungen Mixed-pickles anlaufen, gießt hierauf mit Sauce espagnole auf und nach Zugabe von Madeira läßt man sie gut verkochen. Ist besonders bei Schöpfenschlögeln beliebt.

Sauce à la Subranow.

In ein Schneebecken gibt man 2 Dotter, einen Löffel gute Suppe, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, etwas Bertram, in kleine Würfel geschnittene Trüffel und ein Stück Butter, tunkt es in Mehl ein und schlägt es auf den Dunst, bis die nöthige Dicke erreicht ist. Beim Anrichten werden blätterig geschnittene Trüffel daraufgegeben.

Sauce à la Demidoff.

Ist ebenfalls eine gute Sauce à la hollandaise, nur gibt man in kleine Würfel geschnittene Carotten, sowie auch Trüffel und Champignons, wenn die Sauce schon fertig ist, darunter.

Sauce à la Demidoff zu Fischen.

In rothem Weine werden alle Gattungen Gewürze und Wurzeln, Zwiebel, Kuttelkraut und Lorbeerblätter zur guten Hälfte eingekocht, dann passirt, Madeira und ein Stück gute Sardellen-

butter und, im Falle die Sauce etwas zu dünn wäre, ein Löffel brauner Sauce zugegeben.

Sauce à la Tegetthoff.

Man läßt Trüffel, Champignons, Hahnenkämme, Farce-
nockerln oder Knödel, Hühner- oder Gansleber in Butter anlaufen,
gießt mit guter Espagnol-Sauce auf und gibt ein Stück Glace
und Madeira zu.

Sauce à la crème.

Ist eine sehr starke Butterauce, welche man mit gutem
Rahm verkochen läßt, worauf man etwas Citronensaft zugibt.
Wird gerne zu Kalbfleisch verwendet.

Sauce à la Robert.

Gute braune Sauce kocht man mit etwas rothem Wein,
französischem Senf und ein wenig Zucker auf.

Sauce à la Mirabeau.

Ist eine pikante braune Sauce mit Trüffel, Champignons
und Madeira.

Austernsauce.

Man gibt die Flüssigkeit sammt Bärten, dann Citronensaft,
etwas Muscatblüthe, Salz, Gewürz, ein wenig Butterauce und
Rahm in ein Geschirr und läßt Alles kochen, bis es dick genug ist.

Sauce à la Joinville.

Ist eine Espagnol-Sauce mit etwas Madeira, einem Stück
Krebsbutter (auch die Scheeren und Schweifchen werden ver-
wendet) und Champignons. Wird zu Fischen servirt.

Sauce à la Génoise.

Selbe ist auch zu Fischen passend und kommt auch eine
braune Sauce mit Madeira und einigen Eßlöffeln Anchovis zur
Verwendung.

Sauce à la Ménéhould.

In 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) guten, jedoch nicht zu sauren Rahmes gibt man Zwiebel, Porre, etwas grüne Petersilie, einige Körner weißen Pfeffer, läßt Alles gut verkochen, feiht es dann ab und läßt es warm stehen. Sodann gebe man in ein Schneebecken 4 Dotter, den Saft einer Citrone, einen Eßlöffel Weinessig, ein großes Stück Butter, einen Kaffeelöffel voll französischen Senf, etwas Salz und Cayennepfeffer, schlägt es in heißem Wasser, bis es dickflüssig wird, worauf man unter fleißigem Schlagen den Rahm langsam dareinlaufen läßt. Es ist jedoch Acht zu haben, daß die Sauce nicht zu dünn wird. Wird zu am Rost gebratenen Schweinsfilets und Cotelets verwendet und an der Seite des Bratens angerichtet und dressirt.

Sauce provençale.

In eine braune Sauce werden in Würfeln geschnittene Oliven, Kappern, Krebschweife und Sardellen, sowie Madeira und Cayennepfeffer gegeben.

Sauce provençale anderer Art.

Zwiebel, Chalotten, auch alles Gewürz, werden in Del geröstet, mit brauner Sauce aufgegossen, Madeira zugesügt, gut verkocht und passirt.

Muschelsauce.

Eine gute Buttersauce wird mit Dottern legirt, sodann der Saft von zwei Citronen, etwas französischer Senf, die in Essig und Wasser gekochten Muscheln, sowie etwas weißer Wein und Glace zugegeben.

Gute Fischsauce.

Espagnol-Sauce wird mit ein wenig Zucker, einem Löffel Holundersauce, Fischessenz, etwas Wein, auch dem Sud, mittelst dessen ein Fisch abgekocht wurde, sowie mit Gewürz und einer Wenigkeit Worshester-Sauce versetzt.

Sauce verte.

Nachdem man Kälberbeine in Butter geröstet, gießt man mit sehr guter Suppe auf, welche jedoch weiß bleiben soll; dann läßt man gute Butter zergehen, darinnen einen Kochlöffel Mehl anlaufen, gießt hierauf mit der vorangeführten Essenz auf und verkocht es, doch so, daß die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird, worauf man sie unter beständigem Schlagen und Rühren ins Eis stellt. Sodann gibt man in ein kleines Schneebecken einen reichlichen Eßlöffel Aspik und einen Kaffeelöffel feines Del, schlägt dieses dann fleißig auf den Dunst (es soll ein Aussehen wie Butter haben) und gießt es unter beständigem Rühren in die vorher gemachte Sauce, stößt hierauf Bertram, dessen Saft, sowie etwas Spinatgrün oder Breton in Grün man schließlich auch zugießt. Ist nun von besonderem Geschmack.

Portalaïse-Sauce.

In Espagnol-Sauce gibt man etwas Madeira, gehackte grüne Peterfilie und gehacktes Mark. Paßt besonders gut zu Romsteak.

Beshamellsauce.

In zerlassene Butter gibt man Mehl nach Bedarf, läßt es etwas anlaufen und gießt mit kochender Milch auf.

Paradeissauce.

Zwiebel läßt man in Schmalz anlaufen, worauf die Paradeiser, nachdem sie durch Wasser gezogen worden, aufgebroschen und zum Zwiebel gegeben werden, in welchem man sie nun unter Zugabe von einem Stück Zimmt, einigen Gewürznelken, Citronenschalen, etwas Essig und Salz und Suppe einige Stunden kochen läßt. Dann läßt man Mehl nach Bedarf in Schmalz anlaufen und gibt auch dieses zu, worauf Alles wieder gut verkocht und passirt wird; gibt man dann erst den nöthigen Zucker und Wein hinein und kocht es nochmals gut, so bekommt die Sauce erst den schönen Glanz.

Zwiebelsauce.

Schmalz wird in einer Casserole heiß gemacht und Zucker zugegeben, bei dessen Emporkommen sofort der bereitgehaltene, blätterig geschnittene Zwiebel hineingeworfen und gut verröstet wird; nachdem man das erforderliche Mehl zugefügt und dieses wieder verröstet ist, gießt man mit Suppe auf, gibt Essig, Salz, Zimmt, Citronenschalen und Gewürznelken zu und läßt Alles lange kochen, worauf man es passirt, dann erst Wein und den erforderlichen Zucker zufügt und nochmals gut aufkocht.

Rappernsauce.

In gute braune Sauce werden Wein, Rahm und einige Löffel Rappern gegeben.

Sauce à la fricassé.

Gute Buttersauce wird mit einem Dotter, dem Saft einer halben Citrone und einem Stückchen frischer Butter abgesprudelt oder legirt.

Gurkensauce.

Man macht eine dunkle Einbrenn, schneidet Zwiebel, Dillkraut und Citronenschalen fein zusammen, läßt sie in der Einbrenn anlaufen, schneidet hierauf frische Gurken oder in Ermanglung deren eingelegte in Würfel und läßt sie einige Minuten in der Einbrenn dünsten, gießt mit Suppe auf, und nachdem man noch Rahm, Essig und Salz zugefügt, kocht man das Ganze nochmals gut auf.

Sardellensauce.

Nachdem man eine braune Einbrenn gemacht, schneidet man Zwiebel, rein gepuzte Sardellen, Rappern, Citronenschalen und Petersilie recht fein zusammen, läßt dies Alles in der Einbrenn einige Minuten anlaufen, gießt mit Suppe auf, läßt es hierauf gut kochen, und nachdem man es passirt, wird es nochmals aufgekocht.

Sauerampfsauce.

Man läßt Zwiebel in Schmalz anlaufen, und nachdem man den Sauerampfer rein ausgewaschen, gibt man ihn ebenfalls in das Schmalz, deckt ihn gut zu und läßt ihn dünsten, staubt ihn mit Mehl, gießt mit Suppe auf, gibt sauren Rahm, Essig und Salz zu, und nach Passiren kocht man nochmals auf.

Kräutersauce.

In heißes Schmalz gebe man Mehl nach Bedarf hinein und lasse selbes dunkelgelb werden, dann schneide man alle Gattungen Suppenkräuter, Zwiebel, Petersilie, Champignons, Carfiol und Citronenschalen fein zusammen, lasse es einige Minuten in der Einbrenn anlaufen, gieße mit Suppe auf, gebe etwas Essig und ganzes Gewürz zu, lasse Alles gut verfochen, koche nach dem Passiren nochmals auf und gebe schließlich erst Rahm, Wein und das nöthige Salz zu.

Dillensauce.

Wird ganz so wie die vorhergehende gemacht, nur wird statt des Suppenkräutels Dillenkraut genommen.

So auch die

Warme Schnittlauchsauce,

doch läßt man nur einen Theil des Schnittlauchs anlaufen, während die andere Hälfte kurz vor dem Anrichten und nach dem Passiren in die Sauce gegeben wird.

Bertramsauce.

Man macht eine dunkle Einbrenn, schneidet Zwiebel, Bertram und Citronenschalen zusammen, läßt sie in der Einbrenn anlaufen, gießt mit Suppe auf, gibt etwas Bertrameffig, ganzes Gewürz und Salz zu, läßt Alles eine Zeitlang kochen, passirt dann, kocht es wieder und gibt zuletzt etwas Wein und Rahm zu.

Champignonsauce.

Die Champignons werden geschält und in frisches Wasser mit etwas Zitronensaft gegeben, während die Schalen rein gewaschen und nebst etwas Zwiebel, Zitronenschalen und grüner Petersilie fein geschnitten werden, worauf man Butter heiß werden läßt, das nöthige Mehl hineingibt und selbes verröstet, wobei es aber weiß bleiben muß, gießt mit Suppe auf, gibt einige Eßlöffel Weinessig, Rahm, Salz und mehrere Körner weißen Pfeffers zu, läßt Alles recht gut verkochen, passirt es dann, worauf schließlich Wein, grüne Petersilie und die blätterig geschnittenen Champignons dazukommen.

Erdäpfelsauce.

Man macht gelbe Einbrenn, schneidet dann Zwiebel, Zitronenschalen, grüne Petersilie und Majoran fein zusammen, läßt sie anlaufen, gießt mit Suppe auf und gibt etwas Essig, Rahm und Wein zu, läßt Alles gut auskochen, schneidet hierauf gekochte Erdäpfel in gleiche Würfel und nachdem man sie nebst Pfeffer und Salz zugegeben, stellt man die so gewonnene Sauce in Dunst.

Hetscherlsauce.

Man macht gelbe Einbrenn und gibt die Hetscherlsalze nebst Suppe und Wein, sowie Salz, Zucker und den Saft einer Citrone hinein. Auch die

Kirschen-, Weichsel- und Ribiselsauce

werden so gemacht.

Oberskren.

Man läßt ein Stück Butter heiß werden und Mehl darin anlaufen, worauf mit kochender Milch aufgegossen und etwas Salz, Zucker und der geriebene Kren zugegeben wird.

Beim

Mandelkren

kommen fein geschnittene weiße Mandeln zu.

Nierndlsauce.

Die Nierndl werden blätterig geschnitten und mit fein geschnittenem Zwiebel abgeröstet, hierauf wird eine gute braune Sauce gemacht und die Nierndl hineingegeben.

Milzsauce.

Die Milz wird geschabt, etwas Zwiebel, grüne Petersilie und Citronenschalen fein geschnitten, hierauf eine braune Einbrenn gemacht, und nun läßt man das Zusammengeschnittene darin anlaufen, gießt mit Suppe auf, läßt es mit etwas Essig gut kochen, passirt es dann, und nachdem nochmals aufgeköcht wurde, fügt man etwas Rahm, Wein, Pfeffer und Salz zu.

b) Kalte Saucen.

Sauce à la Cumberland.

Man rührt Ribisel mit rothem Wein ab, gibt geriebenen Kren dazu, macht hierauf englisches Senfmehl mit ein wenig Wasser an und gibt es ebenfalls zu, passirt dann Alles durch ein feines Sieb, rührt es nochmals gut auf, daß die Sauce den nöthigen Glanz bekommt, und läßt sie dann kalt stehen. Ist besonders zu Wildschwein zu empfehlen.

Sauce tatare.

Man schneidet Sardellen, Oliven, kleine Gurken und Kappern mit dem Wiegmesser und mischt Mayonnaise, sowie je ein wenig französischen Senf, Zucker, Essig und Wasser zu. Diese Sauce darf weder zu dünn noch zu dick sein, auch kann man das Zusammengeschnittene zurücklassen. Wird meist zu Roastbeef servirt.

Senfsauce.

Man passirt ungefähr 6 hartgekochte Dotter und rührt dann einige Löffel französischen Senf, sowie etwas Zucker und Del und einige Tropfen Essig zu.

Sardellenauce.

Zehn rein gepuzte Sardellen, 6 harte Eier, sowie ein Stück eingeweichtes Brod, jedoch gut ausgedrückt, stoße man in einem Mörser, passire das Ganze dann, worauf man es in einem Weidling mit Del und auch Essig, der, wenn er sehr scharf wäre, mit Wasser versetzt werden soll, abrührt.

Häringsauce.

Wird ebenso wie die Sardellenauce gemacht, dann schneidet man jedoch kleine Gurken, Eiweiß, Kappern, Häringe und Kartoffel in kleine Würfel und gibt sie unter die Sauce. Selbstverständlich werden statt der Sardellen Häringe zum Stoßen genommen.

Summernauce.

Dieselbe wird ganz gleich der Mayonnaise (s. diese) behandelt, nur läßt man mit dem Del einige Eßlöffel zerlassener Krebsbutter hineinlaufen. Anchowis, wenn vorhanden, gibt ihr ein gutes Aroma.

Schnittlauchauce.

Man passire harte Dotter, reibe die Semmeln, und zwar auf je 6 Dotter 2 Semmeln ab, weiche sie in frischem Wasser ein, drücke sie gut aus, passire sie auch und rühre sie nun mit etwas Zucker, Salz, Del, Essig und ein wenig Wasser ab.

Erdäpfelkren.

Man reibt gekochte Erdäpfel, rührt sie mit ein wenig Del ab, gibt Zucker und Salz zu und verdünnt das Ganze mit etwas Essig und Wasser.

Äpfelkren.

Die Äpfel werden geschält, am Reibeisen gerieben und etwas ausgedrückt, dann Zucker darangegeben, mit Del abgerührt und ein wenig Essig zugefügt.

Sauce vinaigrette.

Harte Dotter, kleine Gurken und ein wenig Zwiebel werden fein gehackt, mit Del abgerührt und nach Zugabe von Salz und Pfeffer mit Essig verdünnt.

Sauce vinaigrette anderer Art.

Alle Gattungen Wurzeln werden länglich geschnitten, recht weich gedünstet und nach Zugabe von Pfeffer und Salz kaltgestellt. Hierauf mit ein wenig Senf, Bertram und Mayonnaise vermischt, ist diese Sauce besonders gut zu Kalbsohr und Fischen.

Münzsauce.

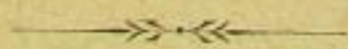
Man kocht Pfeffermünzkrout mit Wasser, etwas Essig und einem kleinen Stück Zucker und seigt es ab. Diese Sauce wird zu Lammsbraten servirt und sollen selbe Engländer besonders gerne essen.

Münzsauce anderer Art.

Das Pfeffermünzkrout wird sehr fein geschnitten und mit etwas Salz und Zucker, sowie je der Hälfte Essig und Wasser abgerührt; soll dickflüssig sein.

Sauce ravigote.

Alle Gattungen feine Kräuter, sowie etwas Zwiebel und Champignons werden im Salzwasser blanchirt, dann abgeseigt, kalt abgeschwemmt, gut ausgedrückt, passirt und einige harte Dotter zugegeben. Hierauf wird das Ganze in einem Weidling mit etwas Del, Salz und Pfeffer und ein wenig Bertrameßsig abgerührt, etwas Mayonnaise zugegeben und grün gefärbt.



III. Abschnitt.

Von den Buttern.

Sardellenbutter.

10 Stück rein gepuzte Sardellen, von denen die Gräten ausgelöst wurden, werden mit $\frac{1}{8}$ Kilo Butter fein gestoßen und passirt, dann die Masse glattgestrichen und kaltgestellt.

Krebsbutter.

Von den gekochten Krebsen wird das Fleisch ausgelöst, die Schalen werden jedoch im Mörser fein zerstoßen; dann gibt man je ein Stück Mark und Butter dazu, und während man auch diese stößt, wurde Wasser kochend gemacht, in welches man das Gestoßene gibt und einige Minuten aufkochen läßt. Ferner richtet man sich in einem Weidling frisches Wasser (auch Eis kann man hineingeben), spannt ein starkes Tuch über denselben, schüttet das Gekochte darauf, und nun drehen zwei Personen und zwar die eine nach links, die andere nach rechts, bis Alles ausgepreßt ist, worauf man die Butter vom Wasser abnimmt und nochmals zergehen, aber nicht zu heiß werden läßt, weil sie sonst die Farbe verliert, und schließlich kaltstellt.

Kräuterbutter.

Suppenkräutel, Pimpernelle und Chalotten werden im Salzwasser blanchirt, dann kalt abgeschwemmt, gut ausgedrückt und

im Mörser mit einem Stück Butter, etwas Salz und Pfeffer und Muscatnuß gestoßen und passirt.

Trüffelbutter.

6 Stück Trüffel werden im Mörser fein gestoßen, dann ein Stück Butter dazugegeben, hierauf wird das Gemisch passirt und schön dressirt.

Ebenso wird der

Champignonbutter

gemacht.

Französische Butter.

Diese ist nur frische, in Mehl eingewalzte Butter und wird zu Saucen und Säften, welche zu dünnflüssig sind, verwendet.



IV. Abschnitt.

Don Marinaden und Beizen.

Verschiedenes Fleisch zu mariniren.

Man schneidet Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie blättrig, lasse sie, je nach Bedarf, mit einer Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Essig und 3 Maß (4 Liter) Wasser nebst dem entsprechenden Gewürz, Kuttelkraut, Lorbeerblättern, Citronenschalen, Estragon und Abfällen von Champignons $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und stellt das Ganze dann kalt. In dieser Marinade läßt sich Fleisch vom Rind und Schöps oder auch alle Gattungen Wild lange aufbewahren, wobei zu bemerken kommt, daß selbes zu Zeiten umgedreht werden muß.

Beize, um Theile weißen Fleisches aufzubewahren.

Zwei Pfund (1 Kilo 12 Oek) Kernfett, in kleine Stückchen geschnitten, gebe man in eine Casserole, sodann alle Gattungen Wurzeln, auch Porre, Zwiebel, Gewürz, Lorbeerblätter, Champignons, Melken und Pfeffer nebst einer Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Suppe darauf und lasse dies Alles nun gut luftdicht verschlossen dünsten; dann wird es durch ein grobes Tuch in eine irdene Schüssel gepreßt, wobei man für Fleisch vom zahmen Geflügel etwas Madeira und Citronensaft, für Kalbfleisch oder Wildgeflügel weißen oder rothen Wein zugibt. Ist stets gut verschlossen zu halten und ist die Beize, wenn sie entfettet ist, auch zum Dünsten des betreffenden Fleisches oder von Ganslebern zu verwenden.

Beize einfacher Art.

Geflügel und Kalbfleisch hält sich auch in frischer Milch, wenn selbe täglich erneuert und an einen frischen Ort gestellt wird.

Feine Kräuter.

Suppenkräuter, Champignons, Zwiebel, Trüffel, Chalotten und grüne Petersilie werden sehr fein geschnitten, in einem Pfand mit Butter abgeröstet und in einem Geschirr, welches gut schließt, kaltgestellt. Beim Gebrauch wird herausgenommen, so viel man benöthigt, und mit einem Theile feiner Farce gemischt. Wird meist zu Papillotten verwendet.

Fines-herbes.

Vorerst röste man sehr fein geschnittene Zwiebel in Del, schneide nun grüne Petersilie, Champignons und Suppenkräuter auch sehr fein, lasse sie im Zwiebel anlaufen, gebe dann einige Löffel Paradeismark und ein Stück Glace dazu, und nachdem man das Ganze nochmals aufkochen ließ, stelle man es kalt und bewahre es gut auf.

Gutes Gewürz.

Zwei Stück Muscatnüsse, je 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Deka) Nelken und Muscatblüthe, ferner je ein Loth (2 Deka) Cayennepfeffer, Basilicum, Lorbeerblätter und Kuttelkraut und etwas Neugewürz werden, Alles getrocknet, gestoßen, durch ein feines Haarsieb geseiht und in einem Glase gut verschlossen aufbewahrt.

Guter Sud zu feinen Fischen.

Gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie werden rein gepuzt, nudelig geschnitten und nebst Zwiebel, einigen Körnern weißen Pfeffers und etwas Basilicum zur Hälfte mit Wasser, zur Hälfte mit weißem Wein eine halbe Stunde gekocht, abgeseiht und kaltgestellt. Ist besonders zu Lachs sehr gut.



V. Abschnitt.

Von den Püreen.

Champignons-Püree.

Ein großer Theil der Champignons wird, schön rein geschält, in frisches Wasser mit etwas Citronensaft gegeben, worauf man eine weiße dicke Sauce mit ein wenig Rahm nebst dem nöthigen Salz macht; nun werden die Champignons auf ein reines Tuch gelegt, rasch fein geschnitten und in die Sauce, welche dickflüssig sein soll, gegeben, gut aufgekocht, passirt und etwas frische Butter darauf gegeben, damit die Sauce keine Haut zieht. Dieselbe soll sehr schnell behandelt werden, damit sie weiß bleibt.

Geslügel-Püree.

Gebratenes Geflügel wird ausgelöst (man kann auch ein wenig Kalbfleisch dazu geben), fein geschnitten, gestoßen, das Haché in einer Casserole mit etwas Butter angelauten, mit einer sehr starken dickflüssigen Sauce vermischt, das nöthige Salz daran gegeben, gut aufgekocht und passirt.

Ebenso macht man das

Fasan- oder Rebhühner-Püree.

Erdäpfelpüree.

Gute, mehligte Erdäpfel werden geschält, in mehrere Theile geschnitten und in frischem Wasser, nachdem selbe rein gewaschen

wurden, gekocht, wobei man zu beachten hat, daß sie nicht zu weich werden, da das Püree sonst wässerig wird. Nun wird das Wasser abgeseiht, ein Stück Butter darangegeben und die Erdäpfel schnell passirt, jedoch soll man den Topf, so oft man Erdäpfel herausgibt, schnell zudecken, da dieselben kalt nicht passirt werden können. Nachdem man nunmehr noch ein Stück Butter und das nöthige Salz zugegeben und mit kochender Milch abgerührt hat, gibt man auch obenauf ein wenig Butter, damit das Püree keine Haut zieht.

Erbsenpüree.

Die Erbsen werden schon am vorhergehenden Tage rein gewaschen und in weichem Wasser eingeweicht; des andern Tages läßt man sie sehr weich kochen, seiht das Wasser ab, passirt und salzt sie und gibt ein Stück Butter dazu. Sollte das Püree zu dick sein, kann man es mit guter Suppe verdünnen.

Linse- und Bohnenpüree

wird ebenso gemacht.

Zwiebelpüree.

Weißer spanischer Zwiebel wird, nachdem sie geschält ist, blätterig geschnitten und in Milch weich gedünstet, worauf man eine weiße Einbrenn macht, mit dem Zwiebel aufgießt, Salz, Pfeffer und ein wenig grüne Petersilie zugibt, das Ganze verkocht und passirt.

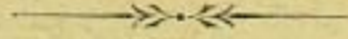
Sauerampfenpüree.

Nachdem ein Korb Sauerampfen sehr rein gewaschen wurde, läßt man Zwiebel anlaufen, gibt den Sauerampfer hinein, dünstet ihn zugedeckt gut ein, staubt einen Kochlöffel Mehl daran, gießt mit Suppe auf, und nachdem er unter beständigem Rühren gut eingekocht ist, passirt man ihn, worauf er nebst etwas Glace in

eine Casserole kommt und mit 4 Dottern, dem nöthigen Salz und ein wenig frischer Butter legirt wird; darf aber dann nicht verfochen.

Aepfelpüree.

Die weißen Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, hierauf in einer sehr rein emaillirten Casserole mit ein wenig Citronensaft und etwas Wasser weich gedünstet, passirt und nach Zugabe des nöthigen Zuckers nochmals aufgekocht und kaltgestellt.



VI. Abschnitt.

Von den Farcen.

Nunmehr gelangen wir zu einem Abschnitt, der von sehr großem Interesse ist, nachdem bei den meisten Ragouts und Pasteten eine gute Farce die Hauptsache ist und aus einer solchen am ersten das Talent des Koches oder der Köchin zu erkennen ist.

Feine französische Farce.

Weißes Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, zweimal durch die Fleischmaschine gedreht und in einem Mörser sehr fein gestoßen. Hierauf weicht man Semmel einige Minuten in frischem Wasser ein, drückt sie gut aus, und nachdem man ein Stück Mark, ein Stück Butter und einige Dotter zugegeben, wird das Gemisch passirt, nebst dem nöthigen Salz, Pfeffer, einigen Dottern und ein wenig Schlagobers in einen Weidling gegeben, mit einem weißen, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und bis zum Gebrauch kaltgestellt.

Semmelpanade.

Man reibt beiläufig 4 Semmeln ab, gibt sie in Theile geschnitten nebst einigen fein geschnittenen Champignons und etwas guter Suppe in eine Casserole und rührt sie gut ab, jedoch auf nicht zu großer Hitze, gebe nun einen Löffel dicker weißer Sauce und ein wenig guter Bouillon daran und treibe das Ganze

so lange ab, bis es sich von der Casserole löst, gebe schließlich noch zwei Dotter zu und stelle es kalt.

Geflügeljarce.

Von Hühnern oder sonstigem Geflügel werden die besseren weißen Fleischtheile von den Beinen ausgelöst, einigemale durch die Fleischmaschine getrieben oder in Ermanglung deren gut geklopft und sachirt, wobei man aber zu achten hat, daß das Fleisch weiß bleibt, welches nun im Mörser gut gestoßen wird; ein wenig von dieser Panade nebst einem Stück Butter und einigen Dottern wird hierauf durch ein Haarsieb passirt und die passirte Jarce nebst dem nöthigen Salz und ein wenig weißem Pfeffer in einen Weidling gegeben. Diese Jarce wird besonders zu Gelatine, jedoch auch sonst beliebig verwendet.

Jarce vom Wildgeflügel und Reh.

Werden ebenso behandelt, nur kommen statt der Panade je ein wenig gut eingekochte Glace und Gewürz dazu.

Passirte Rindsjarce.

Rindfleisch wird zweimal in der Fleischmaschine gedreht, sodann Semmeln abgerieben, und zwar auf 3½ Pfund (2 Kilo) Fleisch 3 Stück, in frischem Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt, diese und das Fleisch nebst 2 ganzen Eiern und 4 Dottern, einem Stück Mark und einem Stück Butter in einem Mörser fein gestoßen, passirt und etwas Salz und Pfeffer zugegeben.

Krebsjarce.

Die Krebse werden gekocht, nebst einer Semmel, einem Stück Krebsbutter, 3 Dottern, Salz, Muscatnuß und etwas Beschamel fein gestoßen und passirt. Die

Jarce von Hummern und Crevetten

wird ebenso gemacht.

Gute Farce von Rindfleisch.

Frisches Rindfleisch und ein Stück fettes Schweinefleisch, z. B. auf 3 Pfund (1 Kilo 70 Deka) Rindfleisch 1 Pfund (56 Deka) Schweinefleisch, werden in der Fleischmaschine zweimal gedreht und die Farce nebst Salz, etwas Pfeffer und Gewürz in einen Weidling gegeben; dann weicht man 3 abgeriebene Semmeln in frischem Wasser ein, drückt sie gut aus und gibt sie zur Farce; ferner hakt man Rindsmark recht klein zusammen und gibt es auf die Semmel; endlich schneidet man einige Champignons zusammen, läßt sie in Butter anlaufen, und nachdem man noch fein geschnittene grüne Petersilie zugegeben, schüttet man sie so über das Mark, daß dieses wohl etwas erwärmt wird, jedoch das Fleisch von dem Heißen nichts verspürt. Indem man schließlich noch 4 Dotter und 2 ganze Eier in den Weidling gibt und nun Alles gut abgemischt hat, stellt man es bis zum Gebrauche sofort ins Eis.

Gewöhnliche Kalbsfarce

wird ebenso wie die Rindsfarce gemacht.

Hechtenfarce.

Ein Stück Hecht wird ausgelöst, im Mörser mit einer abgeriebenen, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel nebst einem Stück Butter, einigen Dottern, etwas Beschamel, Salz, Muscatnuß und ein wenig Fines-herbes gestoßen und passirt.

Farce vom Karpfen, Aal und sonstigen Fischen

macht man ebenso.

Farce zu polnischem Brazy.

Brot wird mit Zwiebel geröstet, gewöhnliche Rindsfarce damit gefüllt und Rouladen davon gemacht, welche nun gedünstet und mit Kascha servirt werden.

Salmey von Gansleber.

Man schneidet reingepuztes Wurzelwerk und Zwiebel blätterig, läßt sie in Butter anlaufen, gibt nun die in kleine Stücke geschnittene Gansleber hinzu, und indem man sie etwas ferne vom Feuer langsam röstet, gieße man ein wenig Suppe zu, worauf das Ganze gestoßen und passirt und das nöthige Salz und Pfeffer und ein Stück guter Glace zugegeben wird.

Salmey von Fasanen und Rebhühnern.

Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie werden rein gepuzt und nebst Zwiebel blätterig geschnitten und in Butter angelaufen, dann löst man das Fleisch der Fasanen oder Rebhühner von den Beinen, gibt es nebst einigem Gewürz, einem Lorbeerblatt und etwas Basilicum zu den Wurzeln und dünstet es nun zuerst gut verschlossen, dann unter öfterem Aufrühren, wobei man, wenn sich die Säfte schon verdünstet haben, immer ein wenig Suppe nachgibt. Wenn das Fleisch schon sehr weich ist, wird es gestoßen und durch ein Sieb passirt, worauf es in einer Casserole nebst einem Stück Glace und Madeira angeröstet wird.

Salmey vom Reh

wird ebenso gemacht wie das vorhergehende.

Garnaty.

Aus guter Rindsfarce sind schöne Laibchen zu machen, diese in Knoblauchwasser einzutunken und am Rost zu braten. Werden mit Erdäpfelpurée servirt.

Salmey von Schnepfen.

Nachdem die Schnepfe rein gepuzt und flammirt wurde, wird sie vorsichtig aufgemacht, wobei das Eingeweide auf ein Brett kommt, der Magen aber zurückbleibt. Sodann nehme man noch dazu einige Chalotten, grüne Petersilie, Champignons, sehr

wenig Citronenschalen, einige Hühnerleber oder in Ermanglung deren ein Stückchen Gansleber, und nachdem man das Alles fein geschnitten und passirt, röstet man es in Butter ab, gibt schließlich noch einen Eidotter dazu und stellt es kalt. Sodann werden von der Semmel schön geformte Crotons geschnitten, in Butter goldgelb geröstet, das Salmj aufgestrichen, schön dressirt und in einen Plafond gegeben, wobei aber Salz und Gewürz nicht zu vergessen ist. Einige Minuten vor dem Gebrauche wird es warm gestellt und um die Schnepfe herum zierlich gelegt.



VII. Abschnitt.

Von den

Ingredienzien zu den kleinen Ragouts.

Sahnenkämme.

Nachdem die Sahnenkämme bei den Zacken abgestutzt wurden, kommen sie in frischem Wasser an der Seite zum Feuer, wobei sie beständig umgerührt werden; wenn man bemerkt, daß sich die Haut löst, seiht man das Wasser schnell ab, gibt die Kämme auf ein Tuch und reibt sie mit Salz ab, worauf sie in frischem Wasser recht oft abgewässert werden. Wenn sie nun schon sehr weiß sind, läßt man sie mit etwas Butter, Citronensaft und ein wenig Wasser zum Sud kommen, worauf man sie kaltstellt.

Sahnenniernchen.

Diese wässert man einige Stunden ab, worauf man sie ebenso wie die Sahnenkämme in einem Sud mit Butter und Citronensaft aufkochen läßt.

Champignons.

Kleine festgeschlossene Champignons werden an den Stempeln abgeschnitten, geschält und in frisches Wasser mit Citronensaft gelegt. Mittlerweile läßt man ein wenig weiße Suppe, ein Stück Butter, Salz und den Saft einer Citrone aufkochen, gibt die Champignons hinein und läßt sie ebenfalls einmal aufkochen, worauf man sie in ein weißes Geschirr leert und kaltstellt.

Trüffel einzukochen.

Nachdem die Trüffel, von denen Perigord den Vorzug vor allen anderen verdienen, in frischem Wasser gelegen, werden sie mit einer eigens hiezu bestimmten Bürste gebürstet und immer wieder in frisches Wasser gegeben, bis sie ganz rein sind, worauf man sie schält und in Gläser gibt, welche nun mit gekochtem, jedoch ausgekühltem rothen Wein nebst einem Liqueurglas Madeira (hat man statt des rothen Weines Madeira genommen, ist es um so besser) aufgefüllt werden, jedoch nicht zu voll; nun werden die Gläser gut verkorkt und mit Schweinsblasen verbunden und so im Dunst eine Viertelstunde gekocht, darinnen ausgekühlt und so aufbewahrt. Im Bedarfsfalle schneide man die Trüffel in die Form, in der man sie braucht, läßt sie in ein wenig Butter anlaufen, gibt Salz, Madeira und etwas Glace dazu, und sie können nun so zu allen Ragouts verwendet werden.

Trüffelschalen.

Selbe gebe man auch in Gläser, übergieße sie mit rothem Wein und koche sie, gut verbunden, in Dunst wie die vorhergehenden. Werden zum Wilddünsten, zu Ragouts, Saucen oder Espagnol verwendet.

Maurachen oder Morcheln.

Diese werden unten abgeschnitten und sehr oft gewaschen, weil sie sehr sandig sind, worauf man sie auf einem Sieb abtrocknen läßt; dann läßt man feingeschnittene grüne Petersilie in Butter anlaufen, gibt die Schwämme nebst etwas Salz, Citronensaft und ein wenig Suppe hinein, und wenn sie schon weich sind, gebe man einen Löffel Buttersauce dazu.

Austern.

Dieselben werden in ihrem eigenen Wasser nebst etwas Citronensaft blanchirt, abgeseiht, der Bart abgezogen und bis zum Gebrauche zur Seite gestellt. Ebenso behandelt man auch die Muscheln.

VIII. Abschnitt.

Von den Ragouts.

Feines Hühnerragout.

Nachdem junge Hühner rein gepuht und gut ausgewaschen wurden, werden selbe mit einer kräftigen weißen Suppe weich gekocht, dann herausgehoben und einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, worauf die Suppe durch ein Tuch geseiht und zur Seite gestellt wird; die Hühner jedoch werden je nach der Größe in schöne Theile geschnitten, die Haut abgezogen und nun in ein recht gut verzinntes Geschirr gelegt. Sodann wird schön weißes Kalbsbries blanchirt und abgedünstet oder sautirt, auch Hahnenkämme und Hahnennierndl, Hühnerleber und Farce-nockerln, welch' Alles nebst Salz und einer geriebenen Muscatnuß in eine Casserole gegeben wird, worauf man Champignons wie vorher beschrieben dünstet, über das Ragout schüttet, dieses einige Male schwingt, darauf gut zudeckt und bis zum Gebrauch zur Seite stellt. Ferner wird von der Hühnersuppe eine Butter-sauce gemacht, welche weder zu dünn, noch zu dick sein soll, dann werden schöne Ragoutkrebse gekocht, die Scheeren und Schweifchen ausgelöst (die Spitze jedoch bleibt daran), während das Uebrige zu Krebsbutter (siehe unter »Krebsbutter«) verwendet wird; auch die kleineren Oberkörper kann man mit Farce füllen, in Suppe kochen und zum Ragout geben. Des Weiteren wird die Butter-sauce legirt, wobei man auf eine Maß (1 $\frac{1}{2}$ Liter) Sauce 4 Dotter, den Saft einer Citrone und einen Löffel Krebsbutter nimmt; man seihet ferner ein wenig Saft vom Ragout ab, und nun wird unter beständigem Sprudeln oder Schlagen mit der

Schneeruthe die Sauce dazugegossen, legirt und hierauf in heißes Wasser gestellt. Ferner wird schöner junger Spargel in Salzwasser gekocht, wobei aber wohl zu achten ist, daß er nicht zu weich wird, worauf man ihn in frisches Wasser legt, bis er kalt ist; ebenso auch Carfiol, junge Fiolen- oder Erbsenschoten, Sprossen und grüne Erbsen, welches Alles jedoch mit größter Vorsicht behandelt werden soll, damit es das Ansehen nicht verliere. Auch macht man kleine Buttermilchflorons. Alles dieses wird auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser abläuft, und bleibt nun kaltgestellt bis zum Gebrauche. Schließlich stellt man das Ragout, dem man einen Schöpflöffel Ragoutsauce zugibt, warm, läßt Wasser mit ein wenig Salz kochen, hält, bevor man das Ragout anrichtet, mit einem Blechstielsieb die verschiedenen Gemüse in das Salzwasser, um sie heiß zu machen, richtet das Ragout schön erhaben an, pußt es mit dem Gemüse auf, gibt auch die Krebse und die Florons darauf, und indem man nun Alles mit der Sauce überzieht, läßt man schließlich erst die Krebsbutter daraufträufeln. Hauptsächlich ist zu beachten, daß Alles recht heiß zu Tische kommt.

Braunes Ragout.

Kalbsbriesrose wird blanchirt und schön braun abgebraten, auch werden Hahnenkämme und Hühnerleber glacirt und dann Trüffel, ein wenig Madeira und ein Stück Glace nebst Farcenockerln oder Knödeln zugegeben, worauf man, was eben vom Wildgeflügel oder auch Rehschlägel vorhanden ist, nebst kleinen gedünsteten Champignons in einer Plât à sauté ebenfalls glacirt und nebst etwas Sauce espagnole zugibt und das Ragout mit kleinen Pasteten oder Florons anrichtet.

Taubenragout

wird wie das braune Ragout gemacht.

Schöpfslagout à la française.

Schönes mageres Schöpfensfleisch, am besten vom Schlögel, wird ausgebeint, in kleine Stücke geschnitten und mit Wurzeln,

Salz und Gewürz weich gedünstet, worauf man das Fleisch herausnimmt, den Saft durch ein Sieb seiht, selben aufkochen läßt, das Fett abnimmt und noch etwas Sauce espagnole zugibt. Ferner dressirt man Carotten, Kohlrüben und Sellerie in gleiche Stücke, ebenso auch kleine Zwiebel und Champignons, dünstet sie in ein wenig Butter, Suppe und Salz weich, wobei man aber die Zwiebel zuletzt darangibt, damit das Uebrige nicht zu weich wird, sticht weiters mit dem Gemüsebohrer Erdäpfel in der Größe der Zwiebeln und gibt sie ebenfalls zu, worauf man das Fleisch und ebenso auch die Gemüse wieder in die Sauce gibt und nochmals aufkochen läßt, wobei man aber zu achten hat, daß das Fleisch nicht zu weich wird.

Ragout de bœuf à la française

wird ebenso gemacht, nur schneidet man das Rindfleisch in etwas größere Stücke.

Kleines Ragout à la financière.

Kalbsbries, in kleine Würfel geschnitten, Hahnenkämme, Hühnernerndl, Champignons, kleine Farceknödel und Trüffel werden jedes für sich gedünstet, dann in eine Plât à sauté gegeben und Sauce espagnole, Madeira und ein wenig Glace zugefügt. Dieses Ragout wird meist nur als Beilage oder bei Dinern zu großen Stücken Fleisch gegeben.

Ragout à la Chipolata.

Weiß- und gelbe Rüben, sowie Sellerie werden in Olivenform ausgebohrt, halb blanchirt, sodann ins frische Wasser gegeben, und wenn sie kalt sind, auf ein Sieb gelegt, wobei man auch einige Artischockenböden dazuschneidet. Hierauf läßt man kleine Zwiebelchen, ebensolche Farceknödel und diese Gemüse in einer Casserole mit ein wenig Butter, Salz und Zucker aufdünsten und gibt dann etwas Glace, Sauce espagnole und Champignons dazu. Dieses Ragout wird meist als Beilage gegeben.

Ragout à la Godard.

Briesrose wird schön braun gebraten und glacirt, sodann werden Hahnenkämme, Krebscheeren und Schweifchen, Farcenockerl und -Knödel, Trüffel, Artischockenböden, sowie auch Hühner- oder Gansleber in Madeira gedünstet, worauf etwas Citronensaft, Sauce espagnole, Gewürz und ein wenig Glace dazukommt. Dieses Ragout wird nicht als Beilage gegeben, weshalb man es auch nicht zu klein schneidet.

Ragout à la Chambord.

Dieses besteht aus glacirter und gespickter Briesrose, Hahnenkämmen, Hühnernerndln, auch Geflügel, Champignons, Trüffeln, Farcenockerln und -Knödeln, und läßt man gerne jedes separirt. Wird zu Fleisch oder Fischen schön garnirt gegeben.

Ragout à la Monglas.

Selbes wird wie das braune Ragout zubereitet, nur gibt man es meist kleiner geschnitten als Beilage.

Ragout salpicon.

Zunge, Bries, Hahnenkämme, Hühnernerndl, auch Wildpret und Geflügel, Trüffel und Champignons werden in gleich kleine Würfel geschnitten, mit ein wenig Butter sautirt und etwas Glace und Madeira dazugegeben. Man gibt dieses Ragout als Beilage oder Croquet, oder auch in Muscheln, oder sonst auf verschiedene Art.

Ragout von Austern.

Die rein gewaschenen Austern werden sammt ihrem eigenen Wasser nebst ein wenig weißem Wein und Citronensaft in einer Casserole einmal aufgekocht, worauf man sie auf ein Tuch legt, die schwarze Haut abzieht und nun in den Saft je ein wenig gute Butterauce und Glace gibt. Vor dem Anrichten gibt man diese Essenz nebst einigen Eidottern, etwas Salz und Cayenne-

pfeffer, sowie einem Stückchen Butter in ein Schneebecken, schlägt sie auf kochendes Wasser, bis sie dick ist, und wird nun über die Mustern angerichtet.

Fisch-Ragout.

Verschiedene Gattungen Fische werden in gleich große Stücke geschnitten und gesalzen, worauf man ein Stück Butter in einer flachen Casserole heiß werden läßt, die Fische hineinlegt und diese unter Zugabe von ein wenig Suppe oder Wasser vorsichtig langsam so lange dünstet, bis sie weich, jedoch nicht zu weich sind. Sodann legt man sie vorsichtig heraus, gibt in den Saft einige Eßlöffel Sauce espagnole, den Saft einer Citrone und etwas Madeira, macht ferner von Krebsfarce sehr kleine Knödel, auch vom Schill Farcenockerl und gibt auch diese nebst gedünsteten Champignons und schön dressirten Carotten in die Sauce, welche erst vor dem Serviren heiß gemacht wird.

Weißes Fasten-Ragout.

Karpfen, sowie das Milchnerbeuschel, ferner auch Schill und Hecht werden in gleich große Stücke geschnitten, mit ein wenig Butter und Suppe weich gedünstet, kleine abgeschälte Zwiebel, auch Krebsenscheeren und -Schweifchen, sowie Champignons dazugegeben, worauf man eine gute Buttersauce macht, diese mit Eidottern und Citronensaft legirt und über obiges Ragout anrichtet.



IX. Abschnitt.

Don den Croquetten und Pastetchen.

Saché-Croquettes.

Eine Oblate schneide man in der Mitte entzwei, ziehe sie schnell durch Wasser, gebe nun das Hühner-Sachée, welches nicht zu weich sein soll, auf den einen Theil der Oblate, schlage die andere Hälfte darüber, wobei man auf die gehörige Form sieht, und nachdem man die Croquettes mit Eiern und Semmelbröseln panirt und goldgelb gebacken hat, werden sie mit grünem Gemüse servirt.

Wildsaché-Croquettes.

Selbe werden ebenso gemacht, nur gibt man beim Anrichten ein wenig pikante Glace darüber.

Croquettes à la Monglas.

Wild und Gansleber, Champignons und Trüffeln werden in Würfel geschnitten und etwas anpassirt, sodann 1 oder 2 Eier zugegeben, um damit die nöthige Bindung herzustellen, und mittelst Oblaten schöne Formen ausgemacht. Werden panirt und gebacken und zu guter Sauce oder Gemüse angerichtet.

Salpicon-Croquettes.

Gebratenes Geflügel, Bries und Champignons werden in Würfel geschnitten, in Butter mit grüner Petersilie anpassirt, je

ein wenig Salz, Muscatnuß, Citronensaft, weiße Sauce und einige Dotter zugesügt und dies Alles nun wie das Vorhergehende behandelt.

Salpicon-Coquilles.

Das Salpicon gebe man in eine mit Butter bestrichene Muschel, streue nun Semmelbrösel darauf und gratinire es im Rohr.

Coquilles von Gansleber-Salmey.

Auch bei diesem gebe man das Salmey in eine Muschel, gebe Semmelbrösel und zerlassene Butter darauf und gratinire es im Rohr.

Pastetchen à la maréchal.

Man mache, um z. B. 4 Stück Pastetchen zu füllen, von 2 ganzen Eiern, einem Dotter, je ein wenig guten Obers und Butter sauce nebst dem entsprechenden Salz Rühreier, fülle damit die Pastetchen und gebe ein wenig gute Champignonsauce zu.

Pastetchen von Hühner-Saché.

Die Pastetchen müssen beim Füllen mit der Hühner-Saché warm sein, werden dann wieder zugedeckt und kommt gute Champignonsauce dazu.

Pastetchen von Wild-Saché.

Werden ebenso gemacht wie die vorhergehenden, nur kommt eine gute braune Sauce mit Trüffeln und Madeira dazu.

Salpicon-Pastetchen.

Die Pastetchen werden mit Salpicon gefüllt, dann zugedeckt und kommt gute Champignonsauce dazu.

Pastetchen à la financière.

Werden ebenso wie die Salpicons behandelt, nur kommt eine Trüffelsauce dazu.

Französische Mundpastetchen.

Von guter französischer Farce werden viertelguldenstückgroße Pastetchen ausgemacht, mit Butter abgebraten und glacirt, worauf Trüffel, Madeira und ein wenig Glace dazukommen.

Eier-Croquettes.

Man schneide 12 harte Eier in Würfel, mache ein dickes Beschamel, gebe ein wenig Käse, Salz und einige Dotter dazu, rolle das Alles fingerdick auf ein Brett und stelle es kalt; sodann steche man runde Formen aus, panire sie ein und backe sie, worauf man sie mit Gemüse servirt.

Erdäpfel-Croquettes.

Die geschälten und gewaschenen Erdäpfel werden in vier Theile geschnitten und gekocht, jedoch nicht zu weich, worauf man sie, nachdem das Wasser schnell abgeseiht wurde, heiß passirt und nebst Salz und einigen rohen Dottern in heiße Butter gibt; sodann gebe man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, steche hübsche Croquettes daraus, panire sie ein und backe sie in Schmalz. Werden zu Fleischspeisen gegeben.

Gansleber-Croquettes.

Die Gansleber wird in Würfel geschnitten und geröstet, hierauf werden Champignons und Trüffel ebenso geschnitten und dazugegeben, dann nach Hinzufügen von Salz, Gewürz und ein wenig Gansleber-Salmj das Ganze mit den nöthigen Semmelbröseln gefestigt, in Oblaten eingemacht, panirt und gebacken.

Gansleber au gratin.

In eine Muschel gebe man ein wenig Gansleber-Salmey, brate dann Gansleber in kleinen Filets halb ab und lege sie darauf, übergieße sie mit ein wenig Sauce provençale, gebe einen Champignon und ein wenig Semmelbrösel darauf und stecke schließlich Crotons rund herum ins Salmey und gratinire es.

Timbales à la Parisienne.

Nachdem eine kleine Kupferform ausgestrichen und mit Mehl ausgestaubt wurde, lege man die Hühnerfarce darin aus, fülle weißes Salpicon hinein, decke diese oben wieder mit Farce zu und koche das Ganze nun in Dunst.

Timbales à la Monglas oder à la financière

werden ebenso gemacht, nur ist der Unterschied im Ragout zu bemerken (siehe »Ragouts«).

Pastetchen à la excelsior.

Man macht ein kleines gutes Salpicon, füllt die Pastetchen damit, legirt gute weiße Buttersauce und überzieht damit die Pastetchen.

Pains à la reine.

Gebratenes Hühnerfleisch wird geschnitten und nach Hinzugabe von einigen Dottern, ein wenig Buttersauce, Salz und Gewürz passirt, sodann in eine Form eingefüllt, die natürlich ausgestrichen und gestaubt sein muß, oben auf ein brochirtes Ei und ein Champignon gegeben und mit guter weißlegirter Buttersauce angerichtet.

Pains de gibier.

Wird ebenso wie das vorhergehende gemacht, nur wird statt des Huhnes Wild und ferner braune Trüffelsauce genommen.

Haché-Rissolen.

Man macht mürben Teig, rollt selben messerrückendick aus, bestreicht immer einen Theil mit einem aufgeschlagenen Ei und füllt ihn mit einem Eßlöffel Haché, welches aber nicht zu dünn sein darf, schlägt nun den Teig über und drückt ihn gut zusammen, worauf man die Rissolen in halbrunder Form aussticht, auf einem mit Mehl bestaubten Brett bis zum Gebrauch auslegt und schließlich in heißem Schmalz bakt. Dieselben, welche besonders schön werden, wenn man sie mittelst eines Pinsels mit Krebsbutter anstreicht, werden wie Haché-Pasteten servirt, auch kann man Salmy, Financière oder Salpicon dazunehmen, wobei nur zu bemerken kommt, daß Alles dabei recht kurz gehalten und kalt sein muß. Sind auch in Semmelbröseln und Eiern panirt sehr gut.

Schiff- oder Fisch-Croquettes.

Bei denselben wird das ebenso wie zum Hühnerhaché zubereitete Haché in Oblaten in schöner Form eingemacht, weiters werden sie in Eiern und Bröseln panirt, gebacken und mit einem grünen Gemüse servirt.

Croquettes vom Hirn.

Nachdem die Haut des Hirns abgezogen und dasselbe einige Male gewässert wurde, wird es auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abläuft, sodann in heißer Butter mit ein wenig grüner Petersilie, Salz und Pfeffer gut geröstet, ferner einige Eier zugegeben, nochmals geröstet und kaltgestellt; weiters macht man daraus in Oblaten schön geformte Croquettes, panirt sie in Eiern und Bröseln und bakt sie in einer flachen Pfanne. Werden auch mit grünem Gemüse servirt.

Hirn-Coquillen.

Das Hirn wird ebenso wie im Vorhergehenden zubereitet, sodann eine Muschel mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, das Hirn hineingegeben, wieder mit Semmelbröseln

besäet, ein wenig zerlassene Butter darübergeschüttet und schließlich im Rohr gratinirt.

Crustaden von Saché, Salmey, kleinem Ragout, Hirn etc.

Eine eigens dazu bestimmte Form bestreicht man mit Fett und legt sie mit mürbem Teig aus, wobei darauf zu sehen ist, daß keine Falten entstehen, füllt sie sodann mit durren Erbsen oder Fisoln an, welche man schön backen läßt, stürzt, und indem man sie mit Eiern anstreicht, noch einige Minuten von außen goldgelb werden läßt, worauf sie bis zum Gebrauch zur Seite gestellt werden. Hat man tiefe Formen, so macht man auch schön gezierte Deckel dazu, sind selbe aber flach, so wird auf die untere eine darauf gestürzt. Diese Crustaden müssen sehr heiß zu Tische kommen und hält man die Fülle hiezu recht kurz und pikant.

Wachtel oder Lerchen mit Salmey in Papierkästchen.

Die Wachtel oder Lerche wird flammirt, ausgenommen und gereinigt, sodann ganz von den Beinen ausgelöst, gesalzen, mit Gewürz und durren Kräutern eingerieben, wieder in ihre schöne Form gegeben und in Speckblätter eingerollt. Ferner wird ein gutes Salmey von einem Stück Wild und ein wenig Leber gemacht, von den Abfällen eine gute Glace eingerichtet und diese, wenn sie schon recht gut eingekocht ist, nebst ein wenig Madeira und dem nöthigen Salz und Gewürz unter das Salmey gegeben, worauf man Papierkästchen innen und außen mit Del bestreicht und in einem warmen Ofen steif werden läßt. Nun gibt man einen Löffel voll Salmey in das Kästchen, legt die Wachtel oder die Lerche darauf, ebenso ein Blättchen Trüffel und ein wenig Glace, stellt sie ungefähr 20 Minuten ins Rohr und legt sie beim Anrichten auf schön gebrochene Servietten. Auch die Köpfe werden verwendet, indem man ihnen die Haut abzieht, die Augen heraussticht, dann in Mehl eintunkt und sehr heiß in Schmalz gelb backen läßt; auf ein jedes Kapsel kommt dann solch ein Kopf zur Zierde.

Krametsvögel mit Salmn

werden ebenso wie die Vorhergehenden bereitet.

Saspicons von Schill au gratin.

Man kocht den Schill in Salzwasser, schneidet ihn dann in kleine Stücke, läßt ihn in ein wenig Butter anpassiren, mischt eine gut legirte Buttersauce mit Krebsbutter dazu, streicht hierauf eine Muschel aus, streut sie mit Semmelbröseln aus, gibt das Ragout hinein, und indem man noch Semmelbrösel oben aufgibt, wird es gratinirt.

Strasburger Pastete.

Von 30 Stück weißer harter Gansleber wird das Herz und die Galle entfernt, worauf man sie in frisches Wasser, dem man einige Stücke Eis zugesügt, legt und über Nacht stehen läßt; des anderen Tages legt man sie auf Tücher und zieht die Haut behutsam ab, wobei zu bemerken ist, daß auch das an der Galle Anliegende von der Leber entfernt werden muß, damit nichts Bitteres dazu kommt. Dann parirt man die Leber rund herum schön ab, schneidet sie drei- bis viermal schief ein, salzt sie und gibt das nöthige Pastetengewürz dazu, spickt sie mit blätterig geschnittenen Trüffeln und legt sie nun in einen Weidling, in den man vorher einen Teller gestürzt, und zwar in der Weise, daß man stets eine Lege Leber legt und sie mit Madeira bespritzt, bis eben sämtliche Leber sich im Weidling befindet. Die Abfälle werden passirt, ebenfalls in einen Weidling gegeben, gut abgetrieben, das nöthige Salz, Pastetengewürze, der Saft einer Citrone und ein wenig Fines-herbes, passirt, darangegeben und schließlich 6 Dotter, Madeira und Cognac zugesügt, wodurch die Farce einen guten Geschmack bekommt. Hierauf nimmt man die Tiegel und füllt sie, indem man immer eine Lege Farce und eine Lege Leber gibt, worauf man ein Speckblatt daraufgibt und die Deckel gut verpicht. Ferner fülle man eine tiefe Casserolle bis zur Hälfte der Tiegel mit kaltem Wasser, in welches man diese hineinstellt, und zwar indem man unten einen

dicken Lappen und oben auf ebenfalls einen solchen gibt, und läßt die Leber im Rohre durch 3 Stunden im Dunst kochen, wobei man zu sehen hat, daß das Wasser nicht eingeht, weshalb man immer wieder kochendes Wasser nachgießt. Nach dieser Zeit stelle man die Casserole vom Feuer und lasse die Tiegel noch 4 bis 5 Stunden im selben Dunste zugedeckt bei Seite stehen, worauf man die Tiegel aufmacht und diese und die Deckeln reinigt, wobei aber kein Wasser dazu kommen darf; man steche nun mit der Spicknadel Löcher, gieße den Madeira, der im Weidling unter dem Teller zurückgeblieben ist, sowie ein wenig Cognac darein, lasse sie versetzen, gieße lauen Schweinsfilz darüber und gebe die Deckel wieder darauf, die am anderen Tage wieder gut mit Papier verpicht und ins Eis gestellt werden. Diese Pasteten lassen sich so ein Jahr lang leicht aufbewahren.

Will man dieselben etwas sparsamer machen, so kann man nebst den Gansleber-Abfällen auch ein wenig weißes Kalb- und Schweinsfleisch zur Farce nehmen, wodurch dieselben jedoch nur mehr etwas Gewöhnliches bieten.

Galantine vom Indian.

Hiezu wählt man einen halbgewachsenen Indian, welchem man, nachdem man alle Stiften entfernt und ihn mit Spiritus abflammt hat, die Füße über dem Knie und die Flügel beim ersten Gliede abhackt, worauf man ihn über dem ganzen Rücken aufschneidet, die Haut sammt dem Fleische von dem Gerippe behutsam ablöst, dann über die Tafel breitet, salzt und würzt, mit französischer Farce überstreicht und ihn nun in der Weise füllt, daß man stets eine Lage fingerlang geschnittenen Specks, schön rother Zunge, Trüffel, Pistazien und weißer Gansleber (auch Krebscheeren und -Schweischen sind sehr gut dazu), und zwar in bester Ordnung gelegt, und eine Lage Farce abwechselnd gibt, bis der Indian vollständig gefüllt ist, worauf man ihn beim Aufschnitt wieder zusammennäht, wobei man trachtet, ihm die ursprüngliche Form zu geben. Dann bindet man ihn in eine Serviette und kocht ihn in guter Bouillon je nach Größe 2—3 Stunden, läßt ihn im selben Sud auskühlen, nimmt ihn dann heraus und legt ihn zwischen zwei Brettern etwas beschwert

bis zum Gebrauche aufs Eis. Ist derselbe bestimmt, ganz zu Tische zu kommen, so wird er schön glacirt und auf der Schüssel mit Aspik und grüner Petersilie zierlich gepuzt.

Galantine vom Poulard.

Ein schönes Poulard wird rein gepuzt und über Spiritus flammirt, die Flügel und Füße bis zu den Gliedern abgeschnitten, am Rücken geöffnet, recht behutsam die Haut und ebenso die Brustfilets ausgelöst und einstweilen bei Seite gelegt. Von den Hintertheilen nebst dem nöthigen Kalbfleisch, welches aber weiß sein muß, macht man nebst ein wenig Beischamel, einigen Eiern und einem Stück Mark gute französische Farce, stoßt und passirt sie und treibt sie unter Zugabe von Salz, ein wenig Muscatnuß, Pfeffer, einigen Dottern, dem Saft einer halben Citrone, sowie je etwas Madeira und Cognac ab, worauf man in kleine Würfel geschnittenen luftgeselchten Speck, sowie auch Trüffel und 20 Loth (35 Gramm) Pistazien zugibt. Ferner schneide man schön rothe Zunge länglich, nehme die Haut von dem Poulard, streiche einen Theil von der Farce darauf, lege auf diese die Zunge und von dem Poulard die Filets, dann wieder Farce und so fort, worauf man die Haut zusammennäht, das Ganze in ein reines Tuch wickelt, mit Spagat verschnürt und in guter Rindsuppe, bei welcher auch die Beine des Poulards Verwendung finden, durch eine Stunde kocht, worauf es aus der Suppe herausgenommen, auf ein Brett gelegt, mit einem zweiten Brett bedeckt und leicht beschwert wird. Tags darauf kann bereits die Galantine mit Aspik servirt werden.

Galantine vom Fasan oder Rebhuhn

wird ebenso gemacht, nur wird statt Kalbfleisch Wild vom Reh oder Hasen, dann die Abfälle vom Fasan oder Rebhuhn, sowie ein wenig Schweinefleisch genommen.

Galantine vom Schwarzwild.

Erfährt dieselbe Behandlung wie die vorhergehenden, nur kommt das Fleisch vom Wildschwein und ein wenig Kalbfleisch zur Farce.

Fasan-Pastete.

Wenn der Fasan rein hergerichtet ist, wird die Brust herausgelöst, mit Speck und Trüffeln gespickt, gesalzen und gewürzt, in eine Schüssel gegeben, zugedeckt, und nachdem sie mit Madeira angefeuchtet wurde, zur Seite gestellt. Das übrige Fleisch vom Fasan, dem man, wenn es zu wenig sein sollte, auch solches vom Hasen oder Reh oder auch vom Schwein zugeben kann, wird zweimal durch die Fleischmaschine gedreht und dann im Mörser gestoßen, worauf man es nebst einem Kaffeelöffel Fines-herbes, Trüffeln und Champignons, sowie einem Stück Mark, einem ganzen Ei und einigen Dottern, Alles gut gestoßen und passirt, in Butter anlaufen läßt. Das Gerippe und die sonstigen Abfälle werden in kleine Stücke zerhackt, zu einem recht kurzen kräftigen Saft gedünstet und von diesem die Hälfte in die rohe Farce gegeben, welche nun in einen Weidling kommt und nach Zugabe von Salz, Pastetengewürz, ein wenig guter Glace, Cognac und Madeira recht gut abgetrieben wird, worauf man den Tiegel ganz mit Speck belegt und immer eine Lage Farce und eine Lage von den Brustfilets hineingibt, bis er voll ist; schließlich kommt noch ein Speckblatt darauf, worauf der Tiegel zugedeckt, gut verpicht und in eine tiefe Casserole, die bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, gestellt und so die Pastete im Rohr durch 3 Stunden (wenn sie kleiner ist, genügen 2—2½ Stunden) im Dunst gekocht wird. Das verdunstete Wasser wird durch stetig zugefülltes kochendes ersetzt, wobei jedoch die größte Vorsicht angewendet werden muß, daß nicht Wasser in den Tiegel kommt. Endlich wird dieser aufgemacht und die noch übrige Essenz hineingegeben.

Wild- oder Jagd-Pastete im Teig.

Auf die vorhergehende Art werden alle Pasteten gemacht, doch bei solchen vom Wild, besonders wenn sie warm gegeben werden sollen, ist es am empfehlenswerthesten, sie in Teig zu geben. Man hat hiezu eigens bestimmte Reifen, welche zum Auseinanderlegen sind. Diese werden zuerst mit Fett ausgestrichen, dann mit Teig ausgekleidet, worauf sie wie beim vorhergehenden je mit einer Lage Farce und einer Lage von dem Fleische, aus

welchem die Pastete bestehen soll, gefüllt werden; obenauf kommt ebenfalls ein Speckblatt und wird nun ein mit Eiweiß bestrichener Deckel, in welchem man eine guldenstückgroße Oeffnung läßt, daraufgepaßt. Auch diese Pasteten werden je nach Größe durch 2—3 Stunden gebacken, wobei es zur Fürsorge gut ist, eine tiefe Casserole darüberzustürzen, damit sie oben nicht gesengt werden. Schließlich hebt man den Deckel vorsichtig herunter, gibt die von den Abfällen gemachte Essenz heiß darauf, damit sie sich gut einsauge, und deckt sie dann mit dem Deckel wieder zu.

Chaufroid de poulets à la gélée.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wird es in Butter gedünstet und kaltgestellt; dann macht man eine sehr gute Buttersauce, in welche man auch den Saft, in dem das Huhn gedünstet wurde, hineingibt, während man letzteres, wenn es kalt ist, auf fleingehacktes Eis legt. Hierauf läßt man einen Kaffeebecher Aspik zergehen und rührt es langsam unter die Sauce, tranchirt das Huhn recht hübsch, taucht es stückweise in dieselbe ein, dressirt es auf einer Schüssel, stellt es wieder ganz zusammen und pußt es schließlich mit Aspik.

Chaufroid de la perdrix oder de la caille.

Chaufroids vom Rebhuhn oder von der Wachtel werden ebenso behandelt, nur daß bei diesen die Glace braun sein muß. Auch richtet man sie gerne nur auf Sockel an.

X. Abschnitt.

Außergewöhnliche Gerichte.

Macaroni à la Tarditscheff.

Nachdem die Macaroni weich gekocht sind, läßt man in einem Plât à sauté ein Stück Butter zergehen und darin Trüffel, Champignons, Hahnenkämme, Bries und Farcenockerl, sämmtlich klein geschnitten, ein wenig rösten, worauf man die Macaroni hinzugibt, mit Glace und Madeira aufgießt, etwas Parmesan daruntermischt und so dieselben anrichtet.

Macaroni à la Napolitain.

Die gekochten Macaroni werden mit einem Stückchen Butter abgeröstet, worauf man geschnittene Schinken, Champignons, Parmesan und ein wenig gute Glace zugibt. Statt der letzteren kann man auch Paradeismark nehmen.

Macaroni au gratin.

Mehl läßt man in Butter anlaufen, worauf man mit Milch aufgießt, und etwas Salz, einige Dotter, Parmesan und die gekochten Macaroni zugibt; dann werden dieselben in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelbröseln bestreutes Geschirr gebracht, nochmals Semmelbrösel und ein wenig Butter daraufgegeben und die Macaroni im Rohr schön gelb gratinirt.

Timbale von Macaroni.

Wie zum Vorhergehenden wird ein Beschamel gemacht und die Macaroni nebst gebratenem, in Würfel geschnittenem Hühnerfleisch und Schinken, sowie einigen Dottern, Hahnenkämmen und geriebenem Parmesan zugegeben, worauf man die Timbaleform mit Butter austreibt, mit Macaroni auslegt, die gemischten Macaroni einfüllt und gratinirt. Statt der Macaroni kann die Form auch mit mürbem Teig ausgelegt werden. Beim Anrichten kommt eine pikante Trüffelauce dazu.

Appetitbrötchen.

Man läßt sich dazu einen halbmürben Wecken backen, welchen man gut aushöhlt. Sodann schneide man von hartgekochten Eiern das Weiße in kleine Würfel und gebe es nebst ebenso geschnittenen Schinken, Zunge, Trüffeln, gedünsteten Champignons, Sardellen, Caviar und gebratenem Kalbfleisch, ebenso auch der in Würfel geschnittenen Schmolle des Weckens und den Dottern in flaumig abgetriebene Sardellenbutter, mit welcher man nun den Wecken füllt, worauf man ihn in ein Tuch einschlägt und in Eis stellt. Zu bemerken ist noch, daß die Butter nicht zu hart sein darf, damit sie die Höhlung gut ausfüllt. Beim Gebrauche wird der Wecken mittelst eines feinen Messers in dünne Scheiben schief geschnitten.

XX

Broschirte Eier in schwarzer Butter.

XX

Man läßt Wasser mit ein wenig Essig und Salz kochen, schlägt hierauf die Eier vorsichtig hinein und läßt sie 5 Minuten aufkochen, worauf man gute Butter braun werden läßt, sie mit einigen Tropfen Essig aufgießt und sie so über die Eier, welche mittlerweile in einer Schüssel hübsch formirt wurden, gießt.

Gebackene Eier mit Spinat.

Schmalz läßt man in einer tiefen Pfanne heiß werden, schlägt dann jedes Ei einzeln auf einer Tasse auf, salzt und

übersäet es mit Semmelbröseln, und nachdem man nun sämtliche Eier in das Schmalz geschüttet hat, dreht man sie um und richtet sie, wenn selbe braun sind, auf Spinat an.

Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken, welche nur vom Spätherbst bis zum Frühjahr genießbar sind, werden rein gewaschen, im Salzwasser gekocht, dann aus ihrem Haus herausgenommen, nebst etwas Zwiebel, Champignons, Sardellen und grüner Petersilie, Alles fein geschnitten, abgeröstet, und nachdem sie gesalzen und gepfeffert wurden, wieder in ihre Häuschen gefüllt, worauf sie in einem Eierspeisreindel aufgestellt und mit Semmelbröseln und Butter im Rohr gebacken werden.

Gefüllte Champignons.

Große geschlossene Champignons werden rein gepuzt und ausgehöhlt, die Abfälle fein geschnitten und mit ein wenig Butter und grüner Petersilie abgeröstet, worauf man etwas Butterjauce, Pfeffer, Salz und Citronensaft zugibt. Sodann bereitet man eine französische Farce und gibt das Haché darunter, worauf die Champignons abgeschält und mit einem Stückchen Butter, Suppe und Citronensaft abgedünstet werden. Nun werden sie aus dem Saft genommen, mit der Farce gefüllt, mit dieser wird auch eine Schüssel ausgestrichen (für mehrere Portionen nimmt man ein Eierspeisreindel), und indem man nun die Champignons so hineinlegt, daß die Stengel nach oben stehen, streut man Semmelbrösel darauf und gratinirt sie im Rohr.

Gefüllte Eier.

Man kocht beispielsweise für 3 Personen 10 Eier hart, schält sie, schneidet sie in der Runde ab und löst den Dotter aus. Sodann puzt man 4 Stück Sardellen rein, schneidet sie und passirt sie mit den Dottern. Nun treibt man ein Stück Butter ab, und nachdem man eine abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel dazugegeben hat, rührt man 4 rohe

Dotter, die passirten harten Dotter und Sardellen, dann Pfeffer und Salz und ein wenig sauren Rahm darunter. Schließlich streicht man ein Eierspeisreindl mit Butter aus, stellt die Eiweiß hinein, füllt diese mit dem Abgetriebenen an, streut Semmelbrösel darauf und backt sie so.

Omelette aux fines-herbes.

Zu einer Portion rechnet man 3 Eier, welche nebst dem nöthigen Salz mit einem Kaffeelöffel voll anpassirten Kräutern und einem Löffel Obers auf einem Teller gut aufgeklopft werden. Sodann wird auf einer Fridattopfsanne Schmalz bis zum Rauchen heiß gemacht, die Eier daraufgeschüttet und so lange mit der Gabel geschoben, bis nichts Flüssiges mehr vorhanden ist. Schließlich werden sie zusammengeslagen und ihnen eine schöne lichtgelbe Farbe gegeben, worauf man sie auf eine Schüssel stürzt.

Ebenso macht man auch

Omelette von Trüffeln, Champignons, Parmesan, Schinken, Sardellen, Caviar, Lachs, Spinat und Sauerampfer.

Gefüllte Kohlrüben.

Der mittlere Theil der jungen Kohlrüben mit den zarten grünen Blättern wird herausgestochen, die Rüben dann abgeschält, mit einem Gemüsebohrer ausgehöhlt, dressirt und in kochendem Salzwasser blanchirt, wobei man wohl beachte, daß sie nicht zu weich werden, und ebenso blanchire man die Deckel sammt den Blättern. Hierauf macht man ein gutes Hühner-Haché, füllt selbes in die Kohlrüben, wenn sie gut abgetrocknet sind, ein und stellt die letzteren sodann in einem Eierspeisreindl mit ein wenig Butterauce und Champignons ins Rohr. Bevor man anrichtet, macht man die Deckel in Salzwasser heiß und gibt sie darauf.

Gefüllte Erdäpfel

werden ebenso gemacht.

Gefüllte Gurken und Artischocken

werden ebenso gemacht, auch kann man selbe mit französischer Farce füllen und dünsten.

Gefüllte Paradeiser.

Die Paradeiser werden nach der Breite durchgeschnitten, die Kerne und der Saft herausgenommen, sodann ein mit Butter bestrichenen Plât à sauté zur einen Hälfte mit Hühner-Haché gefüllt, während die zweite Hälfte mit Fines-herbes gefüllt wird, worauf man sie zusammengelegt, obenauf Semmelbrösel streut und mit ein wenig Butter im Rohr backt.

Gefüllte Häringe.

Die Häringe werden schon einen Tag früher in frisches Wasser gelegt und einige Male abgewässert, dann abgetrocknet, rein gepußt und die Gräten ausgelöst, worauf man Sardellen, Kappern, Champignons, Citronenschalen und grüne Petersilie fein zusammenschneidet, sie in Butter anlaufen läßt und die Häringe damit füllt. Die letzteren werden nun zusammengenäht, in Papier wie die Coteletts eingemacht, auf der Fridattopfsanne schnell gebraten und sammt dem Papier servirt.

Gefüllter Kohl.

Der Kohl wird in der Mitte durchgeschnitten und in Salzwasser blanchirt, dann die Blätter einzeln genommen und Salz und Pfeffer daraufgestreut, worauf man gute Kalbsfarce aufstreicht, die Blätter zusammenrollt und in eine Pfanne, in welcher man früher in Butter feingeschnittene Zwiebel, Champignons, grüne Petersilie und Majoran anlaufen ließ, legt, mit Semmelbröseln bestreut und in zerlassener Butter schön gelb backen läßt.

Gefülltes Kraut.

Selbes wird wie der Kohl gemacht, nur kommt kein Majoran dazu.

Farcirte Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält und klein gehackt, hierauf läßt man grüne Petersilie in Butter anlaufen, schüttet sie über die Erdäpfel, salzt diese, und nachdem man noch schnell einige Eier darangibt, rollt man sie in der Art wie Marckknödel in Semmelbrösel ein und backt sie in heißem Schmalz.

Gedünstete Schwarzwurzeln.

Man rührt Mehl zur einen Hälfte mit Wasser, zur andern mit Essig zu einem dünnen (Schmarn-) Teig ab und gibt die rein abgeschabten Schwarzwurzeln sogleich in selben hinein, damit sie nicht braun werden, worauf in ein wenig Suppe, einem Stück Butter, Zucker und Salz die rein gewaschenen und in kleine Stücke geschnittenen Wurzeln nach Zugabe von ein wenig Citronensaft weich gedünstet werden.

Gebackene Schwarzwurzeln.

Werden so wie die vorhergehenden behandelt, nur schneidet man sie länger, tunkt sie dann in den Backteig ein und backt sie in heißem Schmalz. Sind vortrefflich zu Garnirungen.

Schwarzwurzel-Salat.

Die Schwarzwurzeln werden ebenso behandelt, wie vorhergehend beschrieben, nur kommen sie dann in eine Schnittlauchsauc.

Carfiol au gratin.

Der rein gepuzte und gewaschene Carfiol wird in Salzwasser weich, jedoch nicht zu weich gekocht, worauf man ihn auf ein Sieb legt, damit das Wasser abläuft; dann läßt man ein Stück Butter zergehen, gibt je nach Bedarf Mehl hinein, und indem man mit kochender Milch aufgießt, läßt man es verkochen und stellt es zurück, worauf man einige Dotter, geriebenen Parmesan und Salz zugibt. Doch hat man zu beachten, daß die

Sauce nicht zu dünn wird, damit sie nicht ablaufen kann. Schließlich wird der Carfiol auf eine Platte gelegt, auf welcher er gleich servirt werden kann, die Sauce darüber gegeben, nochmals geriebener Parmesan und Semmelbrösel daraufgestreut und im Rohr gratinirt.

Preßkohl.

Derselbe wird zu den Beilagen ebenso gemacht wie zur Suppe, nur kommt ein Speckblatt und ein wenig saurer Rahm darauf und wird er in Semmelbröseln im Rohr gebacken.

Rothkraut.

Man schneide das Kraut einige Stunden vorher, ehe man es dünstet, feuchte es gut mit Essig an, lege es dann in eine gut emaillirte Eisencasserole, in welcher man vorher ein Stück Butter zergehen ließ, gebe Salz, Zucker, in Viertel geschnittene Äpfel und, wenn möglich, auch ein Stück Schweinesfleisch, sowie den zurückgebliebenen Essig und rothen Wein zu und lasse es nun gut dünsten. Sodann wird das Fleisch wieder herausgenommen, das Kraut jedoch, wenn es von den Äpfeln nicht dick genug sein sollte, mit Mehl gestaubt, aber nicht zu viel, damit es nicht pappich wird; schließlich gibt man noch ein wenig Rothwein zu und läßt es nochmals aufkochen. Man bewahrt es in einem gut glasirten eisernen oder irdenen Geschirr auf, denn in einem solchen von Zinn färbt es ab und verliert das schöne Roth.

Straßburger Kraut.

Speck schneidet man in Würfel und läßt ihn in einer Casserole gelb werden, läßt hierauf Zwiebel anlaufen und gibt das Sauerkraut nebst Kümmel und einem Stückchen Zucker und Salz, sowie in Würfel geschnittenem Schweinesfleisch hinzu, läßt es, indem man mit Weißwein aufgießt, dünsten, gibt schließlich blätterig geschnittene Frankfurter und vorher ein wenig abgebratene Bratwürste zu und servirt das Kraut so am liebsten zu Schweinebraten.

Ungarisches Kraut.

Speck schneide man wie oben in Würfel und lasse ihn gelb aus, lasse dann Zwiebel darin weich werden, gebe ferner das Kraut nebst Paprika, Salz, Kümmel, ein wenig Suppe und in Würfel geschnittenem Schweinefleisch dazu und lasse es dünsten; nachdem es gut eingedünstet ist, gebe man sauren Rahm zu und lasse das Ganze nochmals aufkochen.

Böhmisches Kraut.

Das Sauerkraut werde wie oben mit Speck, Zwiebel, Salz, Kümmel und ein wenig Suppe gut gedünstet, dann reibe man einen oder zwei rohe Erdäpfel und rühre sie schnell mit der Gabel darunter, wobei man, wenn das Kraut noch zu dick sein sollte, ein wenig Suppe nachgießt, gebe auch einen Würfel Zucker darein und lasse es nochmals aufkochen.

Garnirtes Kraut.

Man macht gutes Naturkraut (siehe »Böhmisches Kraut«), kocht hierauf Kaiserfleisch und Krenfleisch, brät Bratwürste und macht Frankfurter heiß und garnirt nun das Kraut mit diesen.

Dillenkraut.

In einer Casserole läßt man Zwiebel in Schmalz anlaufen und dünstet dann das Kraut nebst Salz, Kümmel, ein wenig Suppe und der Hälfte des feingeschnittenen Dillenkrautes, während die andere Hälfte desselben erst zuletzt mit ein wenig sauren Rahmes dazukommt.

Fischrogenkraut.

Das Sauerkraut wird ebenso behandelt als das Dillenkraut, nur wird ein Theil des Rogens gleich mitgedünstet, während die andere Hälfte erst mit dem Rahm dazukommt.

Gedünstetes Sauerkraut.

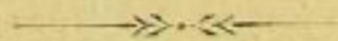
In heiß gemachtes Schmalz gibt man Zucker, worauf man, wenn er zu schwimmen anfängt, die bereits geschnittene Zwiebel darin anlaufen läßt. Dann läßt man das Kraut nebst Salz, Kümmel, Zucker und ein wenig Suppe gut zugedeckt dünsten, rührt es jedoch öfters auf, worauf man es mit einer Wenigkeit Butterauce aufgießt oder in deren Ermanglung mit Mehl staubt und es gut verkochen läßt.

Süßes gedünstetes Kraut.

Dasjelbe, zu welchem jedoch frisches Kraut genommen wird, wird ebenso gemacht wie das vorige, doch bleibt der Zucker weg, wenn es weiß bleiben soll.

Kürbiskraut.

Die Kürbisse werden geschält, gehobelt und gesalzen, worauf man Zwiebel in Schmalz anlaufen läßt und die gut ausgedrückten Kürbisse nebst fein geschnittenem Dillenkraut dareingibt und eine Zeit lang dünsten läßt. Schließlich wird mit ein wenig dicker Butterauce und Rahm aufgeossen.



XI. Abschnitt.

Verschiedenes Gollasch.

Gewöhnliches Rindsgollasch.

In einer sehr breiten Casserole läßt man Schmalz sehr heiß werden und darin die blätterig geschnittene Zwiebel anlaufen, gibt dann Paprika hinzu, den man jedoch sogleich mit ein wenig Essig abschreckt, worauf das in ganz gleiche Stücke geschnittene Rindfleisch nebst Salz, Kümmel, Knoblauch und Majoran dazukommt und gut verschlossen gedünstet, jedoch öfters aufgerührt wird. Wenn das Fleisch weich genug und der Saft verdampft ist, wird es mit Mehl gestaubt, mit Wasser aufgeossen und nach nochmaligem Aufkochen bei Seite gestellt. Hat man sehr viel Zwiebel und benöthigt man nicht gar so viel Saft, so hält man das Gollasch recht kurz und bleibt das Stauben zurück.

Ungarisches Gollasch.

Ist ebenfalls nur ein gutes Rindsgollasch wie das vorhergehende, nur kommen, bevor es weich genug ist, Erdäpfel hinzu, und zwar Kipfler, weil diese sich weniger verdünsten.

Bauerngollasch.

Ist gleichfalls ein gutes Rindsgollasch, nur werden statt der Erdäpfel Rockerl gleich in denselben Saft gegeben.

Kalbsgollasch.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Schmalz anlaufen, worauf der Paprika und schließlich das Fleisch nebst Salz zugegeben, zugedeckt und gedünstet wird; wenn es bald weich genug ist, wird es mit Mehl gestaubt und mit Rahm aufgegossen und schließlich noch einmal aufgekocht. Man hat sehr Acht zu haben, daß das Fleisch nicht zu weich wird.

Schweinsgollasch.

Selbes wird wie das Kalbsgollasch gemacht, nur kommt sowohl Kümmel als auch gerne Erdäpfel dazu.

Karlsbader Gollasch.

Zu diesem gehören dreierlei Gattungen Fleisch, nämlich Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, welches man in gleiche Würfel schneidet und nun, nachdem man Zwiebel in Schmalz anlaufen ließ, zuerst das Rindfleisch nebst Salz, Kümmel, Majoran und Gewürz durch eine Viertelstunde allein, weil es eben länger nicht weich wird, dünsten läßt, worauf erst das Kalbs- und Schweinefleisch dazukommt. Wenn alles Fleisch weich ist, gibt man ein wenig Suppe daran, und wenn es kocht, legt man mit dem Eßlöffel sehr kleine Nockerl gleich in den Saft ein und läßt das Ganze nochmals aufkochen.

Szeklergollasch.

Fein geschnittene Zwiebel wird in Wasser weich gedünstet, worauf zuerst Paprika, hierauf das in gleiche Stücke geschnittene Schweinefleisch und erst nach einer Weile das einmal durchgeschnittene Sauerkraut zugegeben und gedünstet wird. Schließlich wird mit saurem Rahm aufgegossen und nochmals verkocht.

Zwiebelfleisch.

Nachdem man Zwiebel in Schmalz anlaufen ließ, wird das blätterig geschnittene Fleisch nebst Salz, Kümmel, Majoran,

Pfeffer und Gewürz darin gedünstet und zuletzt mit ein wenig Suppe aufgegossen. Bleibt im kurzen Natursaft.

Halászlé oder Fischgollasch.

Fein geschnittene Zwiebel wird in einem breiten Geschirre, damit Alles möglichst einzeln zu liegen kommt, mit Wasser weich gedünstet, dann gibt man Paprika hinzu, worauf man Fische verschiedener Gattungen in gleiche Stücke schneidet, sie salzt und neben einander in den Pfand legt, zudeckt und durch ungefähr 10 Minuten dünstet, sodann mit Vorsicht auf die andere Seite umdreht und, wenn der Saft schon eingekocht sein sollte, ein wenig Suppe nachgibt. Zuletzt kommt noch ein wenig Paradeismark dazu, auch ein Stück Pfefferoni ist gut dabei.

Tarhonya.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt zuerst den Paprika und dann die Tarhonya nebst Salz hinein, und indem man immer ein wenig Suppe oder Wasser nachschüttet, wird sie im Uebrigen wie der Reis behandelt. Ist bei den Ungarn zum Gollasch, besonders aber zum Halászlé sehr beliebt und deshalb, wenngleich nicht unter diese Rubrik gehörig hier eingefügt.

Serbisches Reissfleisch.

Wie bei den vorhergehenden läßt man Zwiebel in Schmalz anlaufen, in welches nun zuerst Paprika und hierauf das in gleiche, jedoch nicht zu große Stücke geschnittene Kalbfleisch nebst Salz hineinkommt und gedünstet wird. Hat das Fleisch schon Saft gezogen, dann gibt man auf etwa 1 Pfund (56 Deka) desselben eine halbe Schale Reis zu, verdeckt das Gefäß wieder und läßt das Ganze weiterdünsten. Sollte das Fleisch und der Reis noch hart und der Saft durch letzteren bereits aufgesaugt sein, so gebe man ein wenig Suppe zu. Zuletzt kommt Parmesan darüber.

Paradeis-Pillaw.

Fein geschnittene Zwiebel läßt man in Schmalz anlaufen, worauf das in gleich große Stücke geschnittene Kalbfleisch hineingegeben, gesalzen, zugedeckt und gedünstet wird; hat es schon Saft gelassen, gebe man den Reis dazu, welchen man ebenfalls eine Weile dünsten läßt. Schließlich kommt Paradeismark, ein wenig Zucker und geriebener Parmesan zu.

Rinds-Pillaw.

Man läßt, ebenfalls wie bei dem vorhergehenden, Zwiebel in Schmalz anlaufen, in welchem das in viereckige Stücke geschnittene Rindfleisch nebst Salz, Pfeffer, Gewürz, Majoran und Kümmel weich gedünstet und einstweilen in Wasser warmgestellt wird, worauf eine Schale Reis, gut ausgeklaubt und ausgewaschen, in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser nebst Salz und ein wenig Butter ebenfalls gedünstet wird. Das Fleisch wird mit dem Reis erst beim Gebrauche vermischt und dabei ein wenig geriebener Parmesan zugegeben.

Schöps-Pillaw

wird ebenso gemacht.

Französisches Saftfleisch.

Man läßt ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel in Schmalz anlaufen und hierauf das in viereckige große Stücke geschnittene Rindfleisch nebst Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran mit der Zwiebel dünsten, wobei man, wenn der Saft schon eingeht, ein wenig Suppe nachgießt. Sodann werden ganze Champignons, sowie auch Trüffel und kleine Zwiebel, und nach diesen endlich Sellerie, Petersilie, Rüben und in viereckige Stücke geschnittene und mit dem Dressirmesser dressirte Carotten gedünstet und dem Fleische zugegeben. Schließlich kommen auch kleine ausgestochene Erdäpfel und je ein wenig Wein und Madeira und gute Glace zu.

Bierfleisch.

Nachdem die klein geschnittene Zwiebel in Butter angelaufen, wird das in gleiche Stücke geschnittene Krenfleisch nebst Salz,

Kümmel und Pfeffer darin gedünstet, worauf ein sehr kleines Stück Knoblauch und ein wenig Citronenschalen dazugegeben und mit kochendem Bier aufgegossen wird. Nachdem man schließlich noch ein wenig rothen Wein und eine Handvoll Schwarzbrotbröseln darangibt, wird das Ganze nochmals aufgekocht. Besonders ist zu vermeiden, daß das Fleisch zu weich wird.

Fleisch à la Gauermann.

Man schneidet Zwiebel und Speck fein, läßt sie in Schmalz anlaufen und gibt zuerst Paprika, dann das in gleiche Theile geschnittene Kalbs-, Lamms- und Schweinefleisch nebst dem entsprechenden Salze dazu, deckt es gut zu, dünstet es und gießt mit Suppe auf, worauf noch ein wenig Paradeismark dazugegeben wird.

Schweins- und Kalbs-Pörkekt.

Selbe werden ebenso wie das Kalbsgollasch behandelt, nur bleibt der saure Rahm zurück und kommt statt dessen ein wenig Suppe und Paradeismark zu.

Debrecziner Gollasch.

In gleiche Stücke geschnittenes Kinds-, Schöps- und Schweinefleisch werden mit Zwiebel und Paprika gedünstet, und zuerst wird Salz, Kümmel und Majoran, schließlich jedoch je ein wenig Sauerkraut und Rahm zugegeben. Man hat auch schon Kockerl zugeben gesehen, doch scheint es dann zu compact zu sein.

Löser.

Nachdem die Löser sehr fein geschnitten sind, wässert man sie sehr oft kalt und warm ab, damit sie recht weiß werden und den üblen Geruch verlieren. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel und Speck in Butter anlaufen, reibt eine Semmel ab, weicht sie einige Minuten in frisches Wasser ein, drückt sie gut aus und rührt sie nun nebst ein wenig Mehl mit den Lösern

ab, welche nach Zugabe von Pfeffer, Salz, Citronenschalen, grüner Petersilie und etwas Wein mit Zwiebel gedünstet werden, wobei man mit Suppe aufgießt.

Feines Beuschel.

Das Kalbs- oder Lammsbeuschel wird, wenn der Schlund entfernt ist, rein gewaschen, gekocht, in kaltes Wasser gelegt und fein nudelig geschnitten. Dann läßt man in einer Casserole Schmalz sehr heiß werden, gibt einen Eßlöffel voll Zucker hinein und wenn dieser schon zu schwimmen anfängt, Mehl nach Bedarf. Mittlerweile schneidet man Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Citronenschalen, Kappern, Kuttelkraut und Champignons sehr fein zusammen, läßt es in der braunen Einbrenn anlaufen, gießt mit frischer Suppe, im Sommer aber mit Wasser auf, gibt Salz und Gewürz, sowie Essig oder Citronensaft (auch ein wenig Wein ist sehr gut) hinzu und läßt Alles gut kochen, worauf das Beuschel hineinkommt, welches jedoch nur mehr eine Minute kochen soll. Die Sauce soll nicht zu dünn, jedoch auch nicht zu dick sein, weil sie sonst pappich ist.

Miradeau.

Alle übriggebliebenen Fleischstücke werden feinblättrig geschnitten und in einem Plafond mit ein wenig Schmalz abgeröstet, dann Salz und Gewürz, sowie eine gute Sauce darangegeben, schließlich Zwiebel geröstet, darübergeschüttet und obenauf Semmelbrösel gestreut und das Ganze im Rohr schön gelb gratinirt.

Beefsteak-Gollasch.

Wird vom Lungenbraten gemacht, im Uebrigen jedoch ebenso behandelt wie das feine Gollasch.



XII. Abschnitt.

W o m R i n d.

Guter Saftbraten.

Gut abgelegene und hergerichtete Veiried wird geklopft, die Flechsen eingeschnitten, gesalzen und gepfeffert, worauf man ein dazu bestimmtes Wännl (ein kupfernes verdient den Vorzug) mit Mark oder gutem Fett belegt, zuerst einige flache Knochen, dann die Veiried mit der Fettseite nach unten und oben auf wieder einige Knochen gibt, gut zudeckt und nun das Fleisch bei einem schnellen Feuer braten läßt. Wenn man sieht, daß sich der ganze Saft, der sich anfänglich ausbrät, verdampft hat, gießt man mit guter Glace, wie sie besonders in Gasthausküchen vorräthig ist, oder in deren Ermanglung mit guter Suppe auf, jedoch nur bis sie an das Fleisch anstößt, gibt auch ein wenig Butter sauce zu und verdeckt es wieder, bis es beinahe weich genug ist, worauf man es vorsichtig auf die andere Seite umdreht, wenn der Saft stark eingekocht wäre, wieder ein wenig Suppe nachgießt, jedoch dann nicht mehr zudeckt, damit der Braten von oben reisch wird und eine braune Haut bekommt. Dann legt man ihn vorsichtig heraus, läßt den Saft durch ein Haarsieb laufen, gibt die Knochen wieder in das Wännl zurück, legt den Braten darauf und gibt auch wieder ein wenig Suppe oder Wasser darauf, damit er bis zum Gebrauche im Dunst heiß bleibt. Den Saft läßt man gut aufkochen, stellt ihn zur Seite und entfettet ihn.

Bœuf à la Napolitain.

Nachdem man einen Saftbraten wie den vorhergehenden bereitet, werden Maccaroni in 1 Zoll (2 Cm.) lange Stücke, so-

wie auch Schinken fein geschnitten und nebst Champignons und geriebenem Parmesan mit dem Saft des Bratens angefeuchtet und ebenso auch auf jede Portion Fleisch ein Löffel voll gegeben.

Bœuf à la française.

Nachdem der Saftbraten wieder so zubereitet wurde, wie zuerst angegeben, dünste man alle Gattungen in kleine gleiche Würfel geschnittenen Wurzelwerks mit ein wenig Butter, Suppe und Salz; auch Champignons, Trüffel und kleine ausgestochene Erdäpfel, sowie Madeira gebe man zu; nachdem noch etwas Saft des Bratens dazugekommen, wird beim Anrichten auf jede Portion Fleisch ein Löffel des Gedünsteten darüber gegeben.

Bœuf à la Walther Scott.

Man dünstet sehr viel spanische Zwiebel in Milch weich, läßt dann Mehl in Butter anlaufen und gibt selbes auch zur Zwiebel, lasse es gut verkochen, passire es, und nachdem man Salz, Pfeffer und einige Dotter zugegeben, stelle man das Ganze einstweilen kalt. Nachdem der Saftbraten wie vorhergehend gemacht wurde und weich genug ist, lege man ihn portionenweise in eine flache, mit Butter ausgestrichene Pfanne und streiche das Püré so darauf, daß das ganze Stück überstrichen ist, besäe es mit Parmesan, lege ganze Champignons und Trüffel darauf, und nachdem man es noch mit Semmelbröseln bestreut, lasse man es im Rohr rasch gelb werden.

Paradeisbraten.

Dieser wird ebenso gemacht wie der erste, nur bereitet man eine gute Paradeisauce, welche ein wenig gezuckert wird.

Sardellenbraten.

Die Sardellen werden rein gepuzt und fein geschnitten, worauf man sie in Butter anlaufen läßt und mit dem eigenen Saft aufgießt.

Rümmbraten.

Der Rümmel wird in Butter geröstet, worauf man ihn in Suppe aufkochen läßt, durch ein Tuch drückt und unter den Saft mischt.

Chalottenbraten.

In einem Blasfond läßt man Butter heiß werden und gibt einen Eßlöffel Zucker hinein; wenn dieser nach oben kommt, schüttet man die bereits rein geschälten Chalotten in größerem Quantum in die Butter, gibt einige Tropfen Suppe zu, läßt sie einige Minuten aufdünsten und stellt sie in einem tiefen Geschirr warm; zu jeder Portion des Saftbratens kommt ein Löffel voll dazu.

Paprikabraten.

Sehr fein geschnittene Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt ein wenig Paprika und indem man mit Suppe aufgießt, auch eine Wenigkeit Paradeismark dazu, läßt das Ganze recht gut kochen und vermischt es schließlich mit dem Saft des Bratens.

Mark- oder Speckbraten.

Die Veiried wird mit einem schmalen Messer schief eingestochen, gesalzen und gepfeffert, das in längliche Stücke geschnittene Mark oder Speck hineingesteckt, im Uebrigen jedoch wie der Saftbraten gedünstet.

Englisches Roastbeef.

Zu diesem wählt man gute und abgelegene Stücke Veiried, welche abparirt und rückwärts oder auch ganz von den Knochen ausgelöst, ein wenig eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und durch $\frac{3}{4}$ Stunden bei rascher Hitze mit einem Schöpflöffel Wasser im Rohr gebraten wird; nach dieser Zeit wird sie umgedreht und noch eine Viertelstunde gebraten, dann

herausgenommen, und nun läßt man den Braten noch eine Zeitlang ($\frac{1}{2}$ Stunde) im Wärmekasten durchziehen, bevor er ange schnitten wird. Ist die Beiried sehr klein, so genügt $\frac{1}{2}$ Stunde großer Hitze zum Braten, ist sie aber sehr groß, so kann man auch $1\frac{1}{4}$ Stunden annehmen.

Englisches Filet oder Filet de bœuf.

Nachdem man hiezu die schönsten Stücke Lungenbraten gewählt, werden selbe sehr gut abparirt, der Länge nach gespickt, wobei, wenn der Braten zum Diner gehört, besonderer Fleiß angewendet werden soll, gesalzen und gepfeffert, dann in eine Bratpfanne, in welcher Schmalz heiß gemacht wurde, auf der Speckseite durch eine Viertelstunde gebraten, dann umgedreht und nochmals 10 Minuten gebraten, worauf das Schmalz abgegossen und nun das Fleisch wieder unter öfterem Glaciren und Begießen mit gutem Saft 10 Minuten gebraten wird. Wäre der Lungenbraten sehr dünn, so ist $\frac{1}{2}$ Stunde Bratens genug.

Kindesfricandeau.

Dazu wählt man meistens Beiried, oder auch Lungenbraten, oder die Spitzrose. Das Fleisch wird gespalten, gesalzen, gepfeffert und gespickt, worauf man es in ein frisches Geschirr, in welchem man Zwiebel und Wurzelwerk anlaufen ließ, nebst den Abfällen, welche man abgeschnitten hat, und Gewürz legt, und zwar zuerst auf die Speckseite, gut zudeckt und dünstet; sollte der Saft schon verdampft sein, gebe man ein wenig Suppe zu, kehre auch das Fleisch um und begieße es mit Rahm, welches Verfahren man öfters wiederholt, bis das Fleisch weich genug ist. Das letzte Mal jedoch lasse man den Rahm eine gelbe Farbe annehmen, lege dann das Fleisch behutsam heraus, passire den Saft, koche ihn gut auf und gebe ein wenig Wein zu.

Marinebraten.

Man läßt Zwiebel in Butter anlaufen, läßt darin alle Gattungen nudelig geschnittene Wurzeln, sowie auch Kohl unter

Zugabe von Salz, Pfeffer und etwas Suppe weich werden und stellt sie dann zur Seite. Sodann wird eine Beiried oder Spitzrose dünn geklopft, und nachdem man sie im Uebrigen so behandelt wie das Fricandeau, legt man das Wurzelwerk eine Viertelstunde, bevor das Fleisch aus dem Rohr genommen wird, auf dasselbe, begießt es vorsichtig mit Rahm, damit die Wurzeln nicht herabfallen, streut Semmelbröseln darauf und läßt es nochmals gelb braten.

Zigenerbraten.

Derselbe wird ebenso gemacht wie der Marinebraten, nur wird die Wurzel papricirt und auch Paprika in den Saft gegeben, sodann Speck von beiden Seiten bis zur Schwarte eingeschnitten, Salz und Paprika daraufgegeben und abgebraten, so daß selber einem Hahnenkamm ähnlich sieht.

Strasbourg'ger Braten.

Man mache eine gute Rindsfarce (siehe unter »Farce«), schneide dann Champignons, Trüffel und Mark in Würfel, gebe einige Dotter darunter, und nachdem man die Farce aufgerollt, streiche man die Fülle auf, rolle erstere wieder zusammen und gebe sie in eine ausgestrichene Bratpfanne. Dann schneide man Speckscheiben, die ein wenig eingeschnitten werden, und lege sie auf das Fleisch, das nun schön gebraten und mit guter Lungenbratenjauce angerichtet wird.

Farcirter Lungenbraten.

Selber wird wie der vorhergehende gemacht, jedoch nicht gefüllt.

Bolbetti.

Nachdem man eine gute Rindsfarce gemacht, läßt man Schmalz heiß werden, macht die Farce in kleinen Roulards oder in kleiner Beessteakform aus, bestäubt sie mit Mehl und bratet sie schön gelb, worauf man sie vorsichtig umdreht, wieder eine

Zeitlang braten läßt, dann das Schmalz abseigt, ein Stückchen Butter, je ein wenig Suppe und Glace darangibt und sie nun wieder gut eindünsten, jedoch dann nicht zu lange stehen läßt. Piccoli, kleine Macaroni, werden gerne dazu gegessen.

Gedämpftes Beefsteak.

Dasselbe wird ebenfalls von guter Farce gemacht, im heißen Schmalz abgebraten und schön glacirt.

Châteaubriand.

Selbes ist ein doppelt hohes Beefsteak, wird am Rost gebraten und eine gute Sauce mit Trüffeln oder Champignons eigens dazu servirt.

Gedämpftes Romsteak.

Von einer guten abgelegenen Veiried werden schöne Stücke abgeschnitten und geklopft, jedoch nicht zu dünn, mit Salz und Pfeffer eingerieben und halb abgebraten, sodann nebst einigen Champignons, ein wenig Suppe und je einem Stück Butter und Glace in eine Casserole gegeben, zugedeckt und weich gedünstet.

Reinbraten.

Zu diesem werden ebenso wie zum Romsteak Veiriedstücke genommen, welche geklopft, gesalzen, etwas papricirt, in Mehl getunkt, in heißes Schmalz gelegt und von beiden Seiten halb gebraten werden. Sodann schneide man Zwiebel, Speck und Champignons fein zusammen, lasse sie im selben Schmalz anlauen, gebe dann ein wenig Mehl und Paprika daran und gieße mit Suppe auf. Dieses wird nun über das Romsteak in einer Casserole geschüttet, Paradeismark zugegeben, zugedeckt und ungefähr eine Stunde im Rohr gedünstet, worauf rohe, in Scheiben geschnittene Erdäpfel daran kommen, welche nun ebenfalls gedünstet werden, bis sie weich genug sind.

Pester Filets.

Dieselben erfahren dieselbe Behandlung wie der vorhergehende Braten, nur mit dem Unterschiede, daß statt Romsteaks Filets vom Lungenbraten genommen und die Erdäpfel gleich vom Anfange mit gedünstet werden.

Beefsteakfleisch.

Selbes wird vom Lungenbraten genommen und ebenso gemacht wie das Zwiebelfleisch. Auch kann man es à la minute machen.

Schwäbisches.

Vom Lungenbraten werden Stücke in der Größe eines Beefsteaks geschnitten, geklopft, in der Mitte eine Rosette gespickt, gesalzen und gepfeffert, in Mehl getunkt, in recht heißem Schmalz rasch halb abgebraten und, wenn alle gebraten sind, in eine tiefe Casserole gegeben. Mittlerweile hat man ein wenig Zwiebel, Sardellen, Kappern und Citronenschalen und einige Champignons fein geschnitten, sowie auch Sellerie und Petersilie auf dem Krenreißer gerieben, im selben Schmalz, in welchem das Fleisch abgebraten wurde, angelauten, mit ein wenig Mehl gestaubt und dieses verröstet, dann mit Suppe und Rahm aufgegossen und das Alles endlich über das Fleisch geschüttet, zugedeckt und dieses weich gedünstet, worauf es ausgelegt, die Sauce durch ein Haarsieb passirt, nochmals aufgekocht, alles Fett abgenommen und das Fleisch wieder hineingelegt wird. Die Sauce soll eine goldgelbe Farbe haben.

Jägerfleisch.

Zu diesem wird Suppenkräutel, Zwiebel, Carfiol, Champignons und grüne Petersilie fein zusammengeschnitten, das Fleisch jedoch wie im Vorhergehenden behandelt.

Bonapartefleisch.

Lungenbraten oder sonst ein gutes Stück Fleisch wird der Länge nach durchschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, worauf man Reis halbweich dünstet, Champignons, Mark,

Sardellen und Schinken in Würfel schneidet und mit dem Reis nebst einigen Dottern, damit sich das Ganze binde, vermischt. Die Fülle wird nun auf das Fleisch aufgestrichen, dieses zusammengerollt, mit Speck überbunden und in einem guten Natursaft mit Wurzeln gedünstet.

Filets à la Canrobert.

Die Filets werden vom Lungenbraten geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, in Mehl getunkt und in sehr heißem Schmalz halb abgebraten; ebenso schneide man rohe Erdäpfel in runde Scheiben, dressire sie und lasse sie in Schmalz weich backen. Ferner werden Fines-herbes fein geschnitten und die Filets damit belegt, welche nun in einem mit Butter bestrichenen und mit blätterig geschnittenen Champignons ausgelegten Plafond in der Art gelegt werden, daß die belegte Seite nach innen kommt, worauf man die Erdäpfelscheiben und auf diese das zweite Filet legt, welches nun eine Portion gibt. Nachdem das Ganze in einem guten Saft gedünstet wurde, steckt man beim Anrichten einen Silberspieß mit einem Champignon und einem Hahnenkamm hinein.

Mailänder Braten.

Die Beiried oder eine Rose wird gespalten, geklopft, gesalzen und gepfeffert, ebenso auch ein Theil eines Kalbschlägels; beide werden mit Fines-herbes bestrichen, worauf man in die Mitte Mark oder in Ermanglung dessen ein länglich-viereckiges Stück Speck, welches so lang als das Fleisch sein soll, und zwar in der Weise legt, daß das Kalbfleisch nach innen kommt. Das Ganze wird nun fest zusammengerollt, gebunden und mit Speck belegt und im Natursaft wie der Saftbraten gedünstet. Beim Anrichten gibt man hübsch dressirte, in Kipffelform ausgestochene, gedünstete, gelbe oder auch weiße Rüben dazu, ebenso auch Fleurons von Buttermteig.

Waldmeisterbraten.

Wird ebenso wie der Saftbraten gemacht, nur wird ein Theil des Waldmeisters mit gedünstet, der andere Theil jedoch

gestoßen und der Saft in die passirte Sauce durch ein Tuch gedrückt.

Ochsenschlepp.

Nachdem dieser in gleiche Räder gehackt, gesalzen und gepfeffert wurde, werden alle Gattungen Wurzel und Zwiebel blätterig geschnitten, worauf man in einer Casserole Schmalz heiß werden läßt und einen Löffel gestoßenen Zuckers hineingibt; wenn dieser nach oben schwimmt, gibt man schnell die Wurzeln nebst allem Gewürz, einem Lorbeerblatt, ein wenig Kuttelkraut und zuletzt den Ochsenschlepp mit ein wenig Wasser und Essig zu und läßt nun Alles gegen 3 Stunden dünsten, wobei man jedoch zu sehen hat, daß der Saft nicht eingeht. Wenn der Schlepp weich genug ist, begießt man ihn mit Rahm und legt ihn in eine Casserole, den Saft jedoch seihet man ab, bestäubt die Wurzeln mit Mehl und verröstet erstere, worauf man den Saft wieder zugießt, mit den Wurzeln gut verkochen läßt, dann passirt und nochmals aufkocht, endlich Wein zugibt und die Sauce schließlich wieder über den Schlepp gibt.

Bruckfleisch in Saft.

Wenn auch die Wiener Fleischhauer wohl verstehen, welche Fleischtheile zum Bruckfleisch erforderlich sind, so sei doch mit Rücksicht auf einen größeren Leserkreis hier beigefügt, daß dasselbe gleich beim Schlachten des Ochsen auf der Schlachtbrücke hergerichtet werden soll und aus allen Gattungen Fleisch, nämlich einem sogenannten Kronfleisch, dem Stichbries, dem Herz, der Leber, der Milz, den »Liechtln« und einem Stück mageren Fleisches besteht.

Zubereitet wird es auf folgende Art: In einer nicht zu kleinen Casserole, damit das Fleisch Raum genug hat, mache man Schmalz heiß, lasse darin bereits vorher gut abgeschabte und fein nudelig geschnittene Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie, sowie auch ziemlich viel Zwiebel und Citronenschalen anlaufen, schütte dann ein wenig Essig hinzu und gebe nun das wie Gollasch geschnittene Fleisch nebst den »Liechtln«, welche jedoch

vorher mehrere Stunden in Wasser weich gekocht und in feine Ringeln geschnitten wurden, hinein, salze und pfeffere es, gebe auch Gewürz, Kümmel, Majoran und nur sehr wenig Knoblauch, der nicht vorschlagen darf, zu, worauf es zugedeckt und gedünstet wird, bis es weich genug ist; dann gießt man es mit Suppe auf, braucht es jedoch nicht zu stauben, da die Wurzeln den Saft ohnehin nicht wässerig machen, hält letzteren jedoch recht kurz und gebe schließlich auch ein wenig rothen Wein zu.

Rindsroulade.

Eine Veiried wird der Breite nach durchschnitten, gesalzen und gepfeffert, worauf Mark und Champignons in Würfel geschnitten, Fines-herbes und einige Dotter darunter gemengt und das Gemisch auf das Fleisch gestrichen wird, welches zusammengerollt, gebunden und mit Wurzeln und Knochen in Natursaft gedünstet wird. Man hat darauf zu achten, daß es zuerst auf die fette Seite gelegt wird und nach dem Umdrehen eine schöne gelbe Farbe bekommt.

Gedünsteter Tafelspiz.

Wenn der Tafelspiz ausgebeint ist, wird er gesalzen und gepfeffert und im Uebrigen ebenso gedünstet wie der Saftbraten.

Lungenbraten am Spieß.

Dieser wird ganz ausgelöst, gesalzen und gepfeffert und eine halbe Stunde bei gutem Feuer am Spieß gebraten.

Französischer Rückbraten.

Der Lungenbraten, welcher mit dem Rückgrat beisammen bleibt und nur ein wenig eingehackt wird, wird gesalzen und gepfeffert und nachdem ein Spieß durchgesteckt wurde, durch eine Viertelstunde gebraten, worauf wie beim Marinebraten gedünstete Wurzeln daraufkommen und er mit diesen wieder durch eine

Viertelstunde gebraten wird. Der Braten soll »englisch« und schön braun sein.

Lungenbraten.

In einer Casserole wird Schmalz heiß gemacht und ein Löffel Zucker hineingegeben; schwimmt dieser oben auf, dann gibt man bereits vorher gut abgeschabte und blätterig geschnittene Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben nebst Zwiebel, Gewürz, einem Lorbeerblatt, Kuttelkraut und Zitronenschalen zu, worauf, nachdem unten eine Lege Knochen gegeben wurde, der abgezogene und gespickte, gesalzene und gepfefferte Lungenbraten auf die Speckseite gelegt und so ungefähr eine Stunde, je nach der Größe, unter stetigem Zugusse von ein wenig Essig und Suppe im Saft gebraten, dann umgedreht und mit Rahm begossen wird, welches Verfahren man mehrere Male wiederholt und zuletzt den Braten mit dem eigenen Saft begießt, damit er schön gelb wird. Ist der Rahm zu dünn, so daß er abläuft, kann man ein wenig Mehl darunter sprudeln; ist jedoch die Sauce zu dünn, so legt man den Lungenbraten heraus, schüttet den Saft ab, bestäubt die Wurzeln mit Mehl, verröstet sie, und nachdem man den Saft wieder darauf gegeben und passirt hat, wird er nochmals aufgekocht und schließlich Wein, und wenn er auch etwas zu blaß sein sollte, ein wenig Zuckerfarbe darangegeben, denn er soll schön goldgelb sein.

Filet à la Mignon.

Das Filet wird in Stücke geschnitten, geklopft, gesalzen, gepfeffert, in zerlassene Butter getaucht, Semmelbrösel darüber gestreut, und nachdem noch ein wenig Butter darauf gegeben wurde, auf dem Rost schön gebraten.

Sužarenbraten.

Der Lungenbraten wird abgezogen, gesalzen und paprizirt, worauf er in Speck eingebunden, mit Paprika besäet und dann eine halbe Stunde »englisch« gebraten wird. Es wird extra ein guter Paprika-Pörköltsaft dazu gemacht. Es ist zu bemerken, daß

der Speck schöner bleibt, wenn der Lungenbraten eine Viertelstunde auf der oberen Seite gebraten und dann erst der eingeschnittene Speck daraufgebunden wird; wenn man ersteren nun auf die andere Seite legt, braucht er auf die Speckseite nicht mehr umgedreht zu werden.

Filet à la Wellington.

Nachdem man guten Lungenbraten gewählt und ihn gesalzen und gepfeffert hat, wird Buttermilch messerrückendick in der Länge des Bratens und in der Breite, daß man den Teig über denselben schlagen kann, ausgerollt, das Fleisch daraufgelegt, ein wenig zusammengeschoben und zuerst die eine Seite des Teiges, dann die andere, wie bei einem Strudel darübergeschlagen und nun auf einem Backblech nicht allzu heiß gebacken, so daß der Braten »englisch« bleibt; doch kann man immerhin eine Viertelstunde mehr annehmen als beim anderen englischen Filet, weil dieses durch den Teig auch dicker ist als jenes.

Filet à la Napoléon.

Nachdem der Lungenbraten wie vorher beschrieben (siehe oben unter »Lungenbraten«) gedünstet wurde, werden Filets in Scheiben geschnitten, ebenso auch gekochte große Erdäpfel, dann Salz und Paprika darangegeben und nun ein Plafond in der Weise angefüllt, daß man abwechselnd ein Filet und eine Scheibe Erdäpfel legt, bis das Geschirr eben voll ist. Schließlich gibt man eine gute Sauce auf den Braten, übergießt ihn mit Rahm und gibt ihm im Rohr eine schöne Farbe.

Bœuf à la mode.

Man verwendet zu diesem ein kleines Ortscherzel, spickt es mit Speck, schneidet dann Zunge, Sardellen und kleine Gurken in bleistiftdicke Stücke, und nachdem man das Fleisch mit einem schmalen dünnen Messer von der Innenseite schief eingestochen, werden diese nun in der Weise hineingesteckt, daß nicht zwei gleiche Stücke neben einander kommen, worauf man Salz und Pfeffer darangibt und das Fleisch wie den Saftbraten dünstet.

Kindsb Brust.

Vorerst ist zu bemerken, daß selbe von einem Mastochsen und gut abgelegen sein soll. Zubereitet wird sie auf folgende Art: Nachdem sie von den Knochen ausgelöst, geklopft, gesalzen und gepfeffert ist, belegt man eine hiezu bestimmte Wanne oder Casserole am Boden mit Mark oder Kernfett, gibt auch Wurzeln, Zwiebel und Gewürz hinein, legt dann eine Schicht Knochen, auf welche nun die Kindsb Brust, und zwar auf der oberen Seite zu liegen kommt, gibt dann einige Knochen darauf, deckt das Geschirr gut zu und läßt die Brust so lange dünsten, bis der Saft eingegangen, das Wurzelwerk schon gelb und das Fett rein ist, worauf letzteres abgeseiht, mit Suppe oder Glace aufgegossen und ein wenig Buttersauce darangegeben wird; sodann dünstet man die Brust noch durch 3 Stunden, dreht sie dann um und dünstet sie noch weiter, bis sie weich genug ist und eine schöne Farbe hat; sollte sie letztere nicht bekommen, so läßt man sie noch eine Weile ungedeckt braten. — Nachdem die Kindsb Brust, wie man aus Vorstehendem sieht, sehr lange zu dünsten hat, so ist es gut, wenn man selbe schon Abends einrichtet, damit sie gleich Morgens zum Dünsten kommt.

Filet de bœuf à la Colbert.

Das Filet wird gesalzen und gepfeffert, dann Kohl im Ganzen blanchirt, das Filet mit Fines - herbes bestrichen, der Kohl darauf und der Speck darüber gebunden und nun im Saft gebraten.

Tourne-dos à la Rosine.

Semmeln werden abgerieben und davon Rundscheiben goldgelb gebacken, dann die Rundsfilets sowie auch Gansleber in runder Form gebraten, hierauf Trüffel und Champignons glacirt und kommt beim Anrichten zuerst die Semmel, dann die Rundsfilets und zuletzt die Leber, worauf schließlich ein Silberspieß mit einer Spalte Citrone, einem Trüffel und einem Champignon durch das Fleisch gesteckt und so letzteres zu Tische gegeben wird,

Filet de bœuf à la Rohan.

Nachdem das Filet von oben der Länge nach ein wenig eingeschnitten, gesalzen, gepfeffert und gespickt ist, macht man von in Würfel geschnittener Gansleber, Champignons, Fines-herbes, ein wenig Glace und einem Dotter eine Fülle, mit welcher man das Filet versieht, worauf man es bindet und in gutem Natursaft bratet.

Filet pommes de Goëss.

Der Lungenbraten wird ebenso behandelt wie zum Filet à la Wellington, nur wird statt des Buttermilch-Teiges Erdäpfelsteig genommen.

Contra-Filet.

Dazu wird von der Rostbratenried nur der mittlere, schönste Theil, nämlich der Kern, genommen, welcher ausgelöst und am Spieße »englisch« gebraten wird.

Esterházy-Rostbraten.

Nachdem man die Rostbraten in fingerdicke Stücke geschnitten, ein wenig geklopft, gesalzen und gepfeffert hat, schneidet man Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, sowie auch Zwiebel, Champignons und Citronenschalen länglich, worauf man in einer Schnitzelpfanne Schmalz sehr heiß werden läßt, die Rostbraten in Mehl eintaucht und sehr rasch abbratet, wobei sie eine gelbe Farbe annehmen sollen. Wenn sie alle gebraten sind, legt man sie in eine Casserole, während man das Wurzelwerk im selben Schmalz anlaufen läßt, ein wenig staubt, mit Suppe und Rahm aufgießt und nun das Ganze über die Rostbraten schüttet, daß der Saft darüber zusammengeht; dann läßt man sie durch ungefähr eine Stunde ausdünsten und richtet sie sammt den Wurzeln an.

Esterházyfleisch.

Dieses wird ebenso gemacht, nur nimmt man Fleisch vom Lungenbraten statt vom Rostbraten dazu.

Schwäbische Rostbraten.

Diese werden ebenso behandelt wie die vorhergehenden, nur schneidet man Alles so zusammen wie zum Schwäbischen, und wird die Sauce passirt.

Steirische Rostbraten.

Diese werden ebenso gemacht wie die Esterházy-Rostbraten, nur schneidet man die Wurzeln, wie auch die Zwiebel und die Champignons in gleiche Würfel.

Pörkölt-Rostbraten.

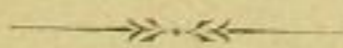
Man schneidet Zwiebel und Speck fein zusammen und läßt sie, wenn die Rostbraten abgebraten sind, anlaufen, gibt dann ein wenig Paprika und etwas Mehl daran, läßt es verrösten, gießt mit Suppe auf, schüttet das Ganze über die Rostbraten und läßt selbe weich dünsten.

Paprika-Rostbraten

werden ebenso gemacht, doch kommt hiebei Rahm zu.

„Landbairische“ Rostbraten.

Diese Rostbraten, welche von beiden Seiten nur halb gebraten werden, legt man in eine flache Pfanne und gibt oben auf einen Löffel voll Schinken-Erdäpfel, welche unter der Rubrik »Außergewöhnliche Gerichte« zu finden sind, gießt Rahm darüber und bestreut sie mit Semmelbröseln, und nachdem man noch etwas Suppe und Saft in die Pfanne gegeben, damit sie sich nicht anlege, läßt man sie zugedeckt gar ausdünsten und richtet sie, wenn sie eine schöne Farbe haben, mit demselben Saft an.



XIII. Abschnitt.

W o m K a l b.

Kalbsohr à la tortue.

Nachdem man das Kalbsohr in Suppe heiß gemacht und ein sehr gutes Ragout à la Chambord mit guter Madeira-Sauce bereitet, macht man auf derselben Schüssel, in welcher das Ohr angerichtet wird, eine hübsche Guirlande aus dünn geschnittenen kleinen Gurken, ferner mittelst geschabten Krens, eines hartgekochten Eierdotters, einer halben Sardelle, einer Olive und ein wenig grüner Petersilie ein Bouquet, sowie eine Rose aus Rüben oder Rettig, womit die Seite der Schüssel recht hübsch hergerichtet wird, worauf das Ohr behutsam, damit nichts vom Aufputz verschoben wird, hinein- und das Ragout mit der pikanten Sauce darübergegeben wird. Dieses Kalbsohr ist un-
gemein beliebt.

Kalbsohr à la hollandaise.

Dieses wird auch in Suppe heiß gemacht, jedoch mit einer Hollandaise-Sauce, welche man unter den Saucen findet, angerichtet.

Kalbsohr à la Titus.

Dieses wird auch mit einer Hollandaise-Sauce servirt, jedoch schneidet man dabei Semmel in Form der viereckigen Crotons, backt selbe schön goldgelb und streut sie, wenn das Ohr schon mit der Sauce angerichtet ist, darüber.

Kalbsohr à la tatare.

Dazu wird Kalbsohr genommen, welches noch nicht in Essig gelegen ist, panirt selbes ein, wobei man es, damit die Panier besser hält, früher ein wenig warm macht und nun in weißen Semmelbröseln goldgelb herausbackt. Die Sauce à la tatare wird separat dazugegeben und ist unter den kalten Saucen (S. 33) zu finden.

Kalbsohr mit Senf-, Paradeis- oder feiner Kräutersauce.

Bei diesen wird das Ohr vorher in Suppe heiß gemacht und mit der betreffenden Sauce, welche man unter Abschnitt »Saucen« findet, angerichtet.

Kalbsohr à la vinaigrette.

Bei diesem wird das Ohr gebacken und mit der kalten Sauce à la vinaigrette (S. 35) servirt.

Kalbsohr mit Wurzeln.

Man schneidet Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie fein nudelig und kocht sie nebst ein wenig Essig, Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer, Gewürz, Salz und einem Stückchen Zucker in weißer Suppe, worauf man, wenn das Wurzelwerk weich ist, das Ohr hineinlegt, einmal aufkochen läßt und mit geriebenem Kren anrichtet. — Wenn das Kalbsohr oft an den ersten Tagen nicht verwendet wird, so kann man es in einem solchen Sud an einem kühlen Orte lang aufbewahren.

Hirn à la coquille.

Nachdem man dem Hirn die Haut abgezogen und es gut ausgewässert hat, wird es in Butter mit grüner Petersilie gut abgeröstet, dann Salz und Pfeffer darangegeben, auch ein Ei zugerührt, worauf man eine Muschel mit Butter bestreicht, mit Semmelbröseln austreut, das Hirn hinein- und wieder Brösel und einige Tropfen zerlassene Butter daraufgibt und es schön braun

backt. Man stelle aber die Muschel in eine flache Pfanne, damit durch das Heraustropfen des Fettes in das Rohr kein übler Geruch entsteht.

Hirn à la maréchal.

Das Hirn kommt in laues Wasser und wird die Haut abgezogen, wobei man aber wohl Acht zu geben hat, daß es ganz bleibe, worauf man es in kaltem Wasser bis zum Sud zum Feuer, dann zurückstellt und kalt werden läßt.

Wird ein Hirn à la maréchal gebraucht, so wird ein halbes behutsam herausgenommen, auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abläuft, dann in der Mitte durchgeschnitten, gesalzen und gepfeffert, in Mehl eingetunkt und nun in Eiern und Semmelbröseln paniert und in heißem Schmalz gebacken. Hierauf läßt man in einem kleinen Schnellfieder ein wenig Butter heiß werden, gibt 2 Eier (auf ein halbes Hirn berechnet) nebst etwas Salz und einigen Tropfen Obers hinein, rühre dies, bis es fest ist, gebe hernach noch einen Eßlöffel Butterjauce und grüne Petersilie dazu, und wird nun das Ganze in der Weise servirt, daß in der Mitte das Maréchal und links und rechts das Hirn zu liegen kommt.

Hirn mit schwarzer Butter.

Wenn man das blanchirte Hirn in weißer Suppe heiß gemacht hat, läßt man Butter braun werden, schreckt sie mit einem Tropfen Essig ab, legt dann das Hirn in eine dazu bestimmte Schale, und nachdem man Salz, Pfeffer und ein wenig grüne Petersilie dazugegeben, gießt man die kochende Butter darüber.

Hirn mit Sardellen.

Das blanchirte Hirn wird ebenfalls in weißer Suppe heiß gemacht, dann auf ein halbes Hirn von 2 Sardellen die Gräten ausgelöst, worauf man sie fein schneidet, in ein wenig Butter anlaufen läßt, mit einer Wenigkeit Glace aufgießt und aufkochen läßt; schließlich legt man das Hirn behutsam auf die bestimmte Schale und gibt die Sardellenglace darüber.

Hirn à la fricassé mit Paradeis- und Champignonsauce, mit Sauce à la hollandaise und aux fines-herbes.

Bei allen diesen wird ebenfalls das blanchirte Hirn in weißer Suppe heiß gemacht und mit den betreffenden Saucen angerichtet.

Hirn-Fridoretto.

Das blanchirte Hirn lasse man zuerst gut abtrocknen, schneide es der Länge nach in drei Theile, salze und pfeffere es und bestaube es mit Mehl, worauf man es in einer flachen Pfanne rasch abbrät und dann behutsam umdreht; man macht dazu extra eine gute Trüffel- oder Champignonsauce.

Fricandeaubrust.

Nachdem man von der Kalbsbrust die Knochen ausgelöst und sie gewaschen hat, gießt man in einen Pfand oder eine Bratpfanne Wasser bis zu 2 Centimeter Höhe, läßt es kochen und legt nun die Brust einige Minuten hinein, bis eben die Haut so viel »geprellt« ist, daß sie sich spicken läßt; dann gebe man sie eine kleine Weile in kaltes Wasser, und nachdem man sie wieder herausgenommen, legt man sie auf ein Tuch, beschwert sie mit einem Brett und spickt sie nun. Hierauf gebe man in eine Bratpfanne ein Stückchen Butter, einige blätterig geschnittene gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie und ein wenig Zwiebel, und indem man nun die Brust, nachdem sie noch gesalzen wurde, auf der Speckseite zu den Wurzeln legt, brät man sie vorsichtig, wobei man, wenn der Saft eingehen sollte, immer ein wenig Wasser nachgibt; nach $\frac{3}{4}$ Stunden dreht man sie um, und nachdem man sie fleißig mit dem nämlichen Saft begossen hat, gibt man schließlich einen Eßlöffel Einmachsauce oder auch ein wenig Glace dazu.

Kalbsfricandean

wird ebenso gemacht wie die Brust.

Prager Brust.

Zu dieser ist nur die Brust schwerer Kälber verwendbar; auch läßt man die Schulter dabei, wie auch die Brustrippen nicht ausgelöst werden, jedoch werden von der Schulter die Stelzen abgeschnitten und das Schulterblatt und Rohrbein ausgelöst. Hergerichtet wird sie auf folgende Art: Korianderkerne, Chalotten, Wacholderbeeren, Gewürznelken, Neugewürz, Pfeffer, Kuttelkraut, ein Lorbeerblatt, Salbei und Citronenschalen werden im Mörser fein gestoßen, mit Salz vermischt und wird nun die Brust damit fest eingerieben; hierauf legt man sie mit Vorsicht in ein reines irdenes oder Holzgeschirr, wobei jede Höhlung sorgfältig vermieden werden muß, und beschwert sie, jedoch erst am zweiten Tage, und läßt sie nun 14 Tage stehen. Sollte sie nicht so viel Saft ziehen, daß er darüber zusammengeht, so macht man eine Sur extra darüber, indem man Salz in kaltem Wasser auflöst und daraufgibt. Nach Verlauf obiger Zeit nimmt man die Brust aus der Beize heraus, und nachdem man vorsichtig das Gewürz abgeschabt, wird sie schnell geräuchert und mit Vorsicht gekocht, damit sie nicht zu weich wird. Je ein Stück Brust und ein Stück Schulter, welche letztere erst beim Anrichten von der Brust abgelöst wird, wird für eine Portion gerechnet. Erdäpfel, Erbsenpurée oder böhmische Erbsen sind vortrefflich dazu.

Niederländer Schlögel.

Zu diesem wird gerne der Fricandeautheil genommen. Zubereitet wird er folgenderweise: Zunge, Speck, Sardellen und kleine Gurken schneidet man in der Länge der letzteren und bleistift dick, und indem man nun den Schlögel spickt und mit einem dünnen Messer vorsticht, steckt man die oben angeführten Sachen abwechselungsweise in das Fleisch, das zuletzt gesalzen und schön gebraten wird.

Kalbsbrust à la Numido.

Nachdem man Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie recht rein gepuht und am Krenreißer abgerieben, dann in heißem Del geröstet, gesalzen und gepfeffert hat, wird die Kalbsbrust

ausgelöst, gesalzen und gebraten, worauf dieselbe, wenn sie umgekehrt wurde, mit dem Wurzelwerk belegt, mit Semmelbröseln bestreut und fertig gebraten wird, wobei man sie fleißig mit dem Saft begießt und zuletzt trachtet, daß sie eine Kruste bekommt.

Paprika-, Paradeis- und Sardellenbrust.

Diese werden wie gewöhnlich gebraten und die betreffende Sauce, welche man unter dem Abschnitte »Saucen« findet, extra dazu gemacht. Ebenso werden die verschiedenen Schlögel behandelt.

Gerollter Nierenbraten.

Nachdem man dem Nierenbraten den Grat und die Rippen ausgelöst, ihn gesalzen und mit Fines-herbes bestrichen hat, wird er zusammengerollt, mit Spagat gebunden, gespickt und gebraten.

Nierenbraten à la crème.

Derselbe wird wie gewöhnlich gebraten. Die Sauce dazu, mit welcher er angerichtet wird, findet man unter »Saucen« (S. 27).

Fridora di vitello à l'italienne.

Der Kalbschlögel wird in gleiche kleine Filets geschnitten, welche nunmehr gesalzen, in Mehl eingetaucht und schnell in heißem Schmalz goldgelb gebraten werden, dann feigt man das Schmalz rein ab, gibt je ein wenig Madeira und Glace, sowie auch Trüffel und Champignons zu, und nachdem man nun dies nochmals aufkochen läßt, bereitet man einen kurzen pikanten Saft. Beim Anrichten legt man in die Mitte ein wenig Reis und Maccaroni, auch Parmesan, die Filets im Kranze herum, gibt die Glace darüber und fein geschnittene grüne Petersilie darauf.

Glacirte Briesrose.

Das Bries wird in kaltem Wasser aufgestellt, welches, wenn es lau ist, wieder abgeschüttet und durch frisches ersetzt wird, welches Verfahren, 4—6mal wiederholt, bezweckt, das Blut

recht ausziehen und die richtige Weiße zu erzielen. Das letzte Mal läßt man es bis zum Sud kommen, worauf das Bries herausgenommen, in frisches Wasser gelegt und, wenn es kalt geworden ist, gut abgetrocknet, die Rose herausgelöst, gespickt, gesalzen, in Mehl eingetaucht und in heißem Schmalz braun gebraten wird. Nachdem man sie umgedreht und auf der andern Seite gebraten hat, feiht man das Schmalz rein ab und gibt je ein wenig Suppe, frische Butter und Glace, sowie Trüffel und Champignons zu, und will man die Rose sehr braun haben, so stellt man sie ins Rohr und begießt sie öfter mit dem Saft.

So wird das Bries zu allen großen und kleinen braunen Ragouts bereitet, ebenso auch zu Bries aux fines-herbes oder à la maréchal.

Cotelettes à la Düsseldorf.

Nachdem das Fleisch von den Rippen abgeschabt und die Fasern und Häute entfernt wurden, werden die Cotelettes geklopft, gesalzen, in Mehl getaucht und nur auf der Mehlseite in sehr heißes Schmalz gelegt, jedoch von der allzu großen Hitze weggegeben und gebraten, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben, worauf man sie umdreht, das Schmalz abseiht, Trüffel, Champignons, ein wenig frische Butter zugibt und schließlich zugedeckt im Rohr weich dünsten läßt.

Gefüllte Cotelettes.

Ist ein schönes dickes Cotelette hergerichtet, so wird es vorsichtig der Breite nach durchschnitten, ausgeklopft und gesalzen, worauf man die beiden Theile, welche aber nicht von den Knochen gelöst werden dürfen, von innen mit Fines-herbes und darüber mit französischer Farce glatt bestreicht, mit grobem Zwirn zusammenheftet, in Mehl taucht und in heißem Schmalz auf dem Herde braun anbraten läßt, dann jedoch umdreht, im Rohr fertig brät und glacirt.

Cotelettes à la Rannik.

Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, gibt dann schon früher fein nudelig geschnittene gelbe Rüben, Sellerie und Peter-

filie nebst Champignons und Citronenschalen hinein und läßt sie nach Zugabe von Pfeffer und Salz und ein wenig Suppe weich dünsten. Mittlerweile wurden die Cotelettes auf der einen Seite schön gebraten, dann umgedreht, das Wurzelwerk glatt daraufgegeben, ein wenig Rahm vorsichtig darüber gegossen, Semmelbrösel daraufgestreut und schließlich im Rohr behutsam gratinirt.

Karlsbader Cotelettes.

Die Cotelettes werden schön hergerichtet, geklopft und mit Sardellen, welche so wie der Speck geschnitten werden, gespickt, in der Form einer Rosette gelb gebraten und mit Sardellenglace glacirt.

Cotelettes in Papillotten.

Die Cotelettes werden im Saft gebraten, dann wird das Fett abgeseiht, Champignons und je ein wenig Fines-herbes und Glace darangegeben, ferner Papier in Herzform ausgeschnitten, die Cotelettes daraufgelegt, ebenso wird der Saft, welchen man recht kurz gehalten hat, mit den Kräutern und Champignons darübergegeben, und nun werden die Cotelettes gut eingedreht, in eine Fridatopfsanne mit heißem Schmalz gegeben, und nachdem man sie im Rohr nochmals braun werden ließ, sammt dem Papier zur Tafel gebracht.

Cotelettes à la maréchal.

Diese sind Naturcotelettes mit Rühreiern und kommt das Maréchal beim Anrichten unten, das schön glacirte Cotelette jedoch obenauf zu liegen.

Cotelettes à la Frédéric.

Nachdem man an einer Ecke der Schüssel, auf welcher das Cotelette angerichtet wird, ein schönes Bouquet aus Salat und Gemüse, wozu auch Carfiol, Sprossen, Fisolten, Schoten und grüne Erbsen in Essig und Del angemacht, sowie auch Rosen geschnitten werden, recht zierlich hergerichtet, wird das natur-

gebratene und schön glacirte Cotelette, an dessen Knochen man eine Papillotte steckt, dazugelegt und so servirt.

Cotelettes à la financière.

Zu den naturgebratenen und glacirten Cotelettes wird ein kleines braunes Ragout financière (siehe S. 39) dazugegeben.

Cotelettes à la Chambord.

Werden ebenso gemacht wie die vorigen, nur kommt Ragout à la Chambord siehe (S. 53 dazu).

Cotelettes aux fines-herbes.

Zu den wie bei den vorherigen gemachten Cotelettes wird je ein Löffel voll feiner Kräuter, wie selbe auf S. 39 beschrieben sind, zugegeben.

Cotelettes à la Milanaise.

Naturgebratene Cotelettes, welche aber noch im Saft sein können, werden glacirt, worauf in 2 Centimeter lange Stücke geschnittene Macaroni, mit gedünstetem Reis und etwas Käse, auch einem Eidotter vermischt, auf die Cotelettes gelegt werden, welche man dann mit Semmelbröseln bestreut und im Rohr gratinirt.

Wiener Cotelette.

Das Fleisch wird von den Rippen rein abgeschabt, dann abparirt, geklopft, gesalzen und mit Mehl bestäubt, worauf man ein Ei aufklopft, ein wenig Wasser dazugibt und die Cotelettes eintaucht, dieselben mit Semmelbröseln bestreut und schließlich im heißen Schmalz goldgelb backt.

Wiener Schnitzel

werden ebenso gemacht.

Naturcotelettes.

Die Cotelettes werden wie die früheren hergerichtet, geklopft, gesalzen und in Mehl getaucht, dann auf die Mehlseite in

Schmalz, welches sehr heiß sein muß, gelegt, jedoch von der allzugroßen Hitze weggezogen und nun langsam, ohne sie anzurühren, gebraten, bis sie von unten braun sind, worauf man sie umdreht und noch einige Minuten braten läßt. Sodann seht man das Schmalz ab, gibt ein wenig Suppe und ein Stückchen frische Butter zu, welche man verkochen läßt, und werden die Cotelettes nun mit der braunen Farbe oben auf angerichtet.

Naturschnitzel

werden ebenso gemacht.

Kaiserschnitzel.

Man macht eine gute Crèmesauce (siehe S. 27), der man Rappern und Zitronenschalen zugibt, und nachdem man das Schnitzel naturgebraten, wird es mit der Sauce aufgegossen.

Kaiserschlößel

wird ebenso gemacht.

Cotelettes à la Dauphin.

Nachdem die Cotelettes gut hergerichtet, geklopft, gesalzen und ein wenig überbraten sind, legirt man gute Beschamelsauce (siehe S. 29) mit Eidottern je nach Bedarf, und nachdem man die Cotelettes zuerst in diese Sauce und dann in Semmelbrösel eingetaucht hat, werden sie in heißem Schmalz nochmals schnell gebacken.

Cotelettes à la Richelieu.

Man macht gute, gehackte Kalbsfarce (siehe S. 45), passirt dann eine Gansleber, welche unter die Farce kommt, wovon man nun aus je zwei gleichen Theilen, welche eine Portion geben, kleine Cotelettes macht, selbe panirt und gelb bäckt; beim Anrichten kommt gute Champignonsauce (siehe S. 32) dazu.

Cotelettes à la Beshamel.

Diese werden von französischer Farce in Oblaten sehr klein ausgemacht, panirt, gebacken und mit pikanter brauner Sauce angerichtet.

Cotelettes à la Reine.

Hühnerhaché wird mit einer Semmel, welche abgerieben, in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt wurde, gestoßen, einige Dotter, Salz und Muscatnuß zugegeben, das Gemisch dann in Coteletteform in Oblaten eingemacht, mit Eiern und Semmelbröseln panirt und gebacken.

Gefüllte Kalbsbrust.

Nachdem man die Rippen der Brust ausgelöst, dieselbe untergriffen, rein gewaschen und gesalzen hat, werden 3 Semmeln, welche eben auf eine Brust gerechnet werden, abgerieben, in frisches Wasser eingeweicht und sogleich wieder ausgedrückt, worauf man in einem eigroßen Stück Butter grüne Petersilie anlaufen läßt, und nachdem man letztere vom Feuer weggestellt, die Semmeln nebst Salz, Muscatnuß und 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, oder auch, was besonders gut, in kleine Würfel geschnittene Hühner- oder Gansleber und Champignons dazugibt. Die Brust wird nun mit diesem Gemenge gefüllt, dann zusammengeñäht und vorsichtig gebraten.

Kalbsnek.

Dieses wird mit ebensolcher Fülle gebraten, auch Bratwürste sind gut dabei.

Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird vorsichtig mittelst eines dünnen Messers von innen durchschnitten, mit vorbeschriebener Fülle gefüllt, dann zusammengebunden und gekocht

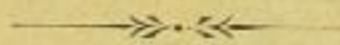
Weiß gedünstete Kalbsbrust.

Man läßt in einem Plafond blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel anlaufen, worauf man die gesalzene Brust

hineinlegt und im Rohr dünsten läßt. Bevor selbe noch weich genug ist, gibt man einige Löffel Buttersauce darüber, dreht sie dann um, und wenn sie weich genug ist, legt man sie heraus, läßt den Saft durch ein Sieb laufen, kocht ihn auf und gibt Citronensaft und Champignons hinein.

Fridoro von Kalbsleber à l'italienne.

Die Leber wird in kleine Scheiben geschnitten, gesalzen, in Semmelbröseln eingetaucht und in heißem Del rasch gebraten. Beim Anrichten werden Citronenblättchen inzwischn gelegt.



XIV. Abschnitt.

Vom Schöps.

Schöpfenschlögel in Natursaft gebraten.

Der Schlögel, von welchem die Knochen ausgelöst wurden, wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, gerollt und gebunden; mittlerweile hat man in eine Casserole nebst ein wenig Schmalz blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürz, und nachdem man eine Schicht Knochen gelegt, den Schlögel obenauf gegeben, welcher nun gut zugedeckt im Rohr gut gebraten wird. Wenn sich der Saft schon verdampft hat und die Wurzeln gelb werden, gießt man mit Suppe auf, gibt einen Löffel Einmachsauce dazu und läßt den Schlögel weiter dünsten, bis er beinahe weich ist, worauf man ihn umdreht, jedoch nicht mehr zudeckt, mit dem eigenen Saft, welcher nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein darf, einige Male begießt, dann aber, wenn er weich genug ist, herauslegt, während man den Saft durch ein Sieb feiht, nochmals aufkocht, alles Fett abnimmt und ihn dann zur Seite stellt. Den Schlögel hat man inzwischen wieder auf die Knochen warmgelegt.

Schöpfenschlögel in der Sauce.

Zu diesem, welcher im Uebrigen ebenso gemacht wird wie der vorige, wird ein wenig Essig genommen, auch begießt man ihn, wenn er umgedreht ist, mit Rahm. Sollte die Sauce zu dünn sein, so gebe man ein Stückchen in Mehl eingetauchte Butter dazu, sowie man auch, wenn sie passirt ist, ein wenig Wein zufügt.

Schöpfenschlögel mit Westmoreland-Sauce.

Der Schlögel wird wie der erstere gedünstet, worauf man eine gute Westmoreland-Sauce (siehe S. 26) macht und ersteren mit dieser anrichtet.

Schöpfenschlögel mit Paradeissauce.

Auch dieser wird wie der erstere gemacht, jedoch kommt eine gute Paradeissauce (siehe S. 29) dazu.

Schöpfenschlögel à la bourgeoise.

Nachdem man das Fleisch wie den Naturschlögel gedünstet, werden gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie mit dem Dressirmesser hübsch dressirt oder mit dem Gemüsebohrer ausgebohrt, mit ein wenig Butter und Suppe weich gedünstet, auch kleine Zwiebeln, kleine ausgestochene Erdäpfel und kleine Champignons kommen in den Saft, welcher kurz gehalten sein soll und mit dem Schlögel angerichtet wird.

Schöpfenschlögel à la Bretagne.

Ausgelöste weiße Fijolen (die gewünschte Sorte ist bei den betreffenden Kaufleuten erhältlich) werden weich gesotten, wobei sie jedoch ganz bleiben sollen, worauf das Wasser abgeseiht wird. Sodann läßt man in sehr kleine Würfel geschnittenen Speck gelb werden, gibt dann fein geschnittene Zwiebel dazu, und wenn auch diese gelb ist, wird sie sammt ersterem über die Bohnen geschüttet; nachdem man noch ein wenig gute Glace daran gegeben, werden sie über dem Schlögel, welcher wie der Naturschlögel gedünstet wurde, angerichtet.

»Irish Stew.«

Schöpfenschulter und Carrée wird in Stücke gehackt und in Wasser nebst dem nöthigen Salz und etwas ganzem Gewürz halb gekocht, worauf man roh geschälte Erdäpfel, ganzen Kohl, in Stücke geschnittene gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, weiße Rüben, Kohlrüben, Bohnen und was eben sonst noch von

Gemüßen vorhanden ist, mit dem Fleisch weich kocht. Beim Anrichten hat man darauf zu sehen, daß jede Person einen Theil des Gemüses bekommt.

Englische Schöpsenkeule.

Zu dieser soll nur Fleisch von einem Hammel bester Qualität genommen werden und soll es auch gut abgelegen sein, damit es sehr weich wird. Zubereitet wird dieser Braten auf folgende Art: Nachdem man vom Schlögel das Kreuzbein ausgelöst, das Rohrbein jedoch belassen und nur das Fleisch ein wenig von der Stelze losgelöst hat, wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben, 1½ Stunden vor dem Gebrauche mit etwas Wasser bei guter Hitze in das Rohr gestellt und ½ Stunde gebraten, worauf man ihn umdreht und nochmals ½ Stunde braten läßt, wobei man, wenn das Wasser verdampft ist, immer wieder welches nachgießt; schließlich nimmt man den Braten heraus und läßt ihn an einem warmen, jedoch nicht heißen Orte stehen, damit selber sich noch durchzieht und das Fleisch kernig wird. Natürlich richtet sich die Zeit des Bratens je nach der Größe, und wäre bei einem kleineren Schlögel auch eine halbe Stunde genügend; jedoch ist es nicht gut, wenn man »englisch« gebratenes Fleisch aus dem Rohr nimmt und sogleich anschneidet, weil es dann viel Saft läßt und dadurch an Kraft und Geschmack verliert.

Rückenbraten vom Schöps.

Dieser wird so mit Wurzeln gebraten wie der Schlögel, nur muß darauf gesehen werden, daß er die Form nicht verliert, weshalb alle Flechsen vom Genick herausgenommen und durch das Rückgrat eine kleine Eisenstange gezogen wird, welche das Aufrollen verhindert.

Fricandean vom Schöps.

Nachdem man den Schlögl ausgebeint hat, schneidet man ihn von einer Seite auf, wie sich eben die Theile lösen, zieht die Haut behutsam ab und spickt ihn, worauf man eine flache Pfanne mit Schmalz und Wurzelwerk einrichtet und das Fleisch,

welches man inzwischen gesalzen und gepfeffert hat, auf der Speckseite, die abgezogene Haut jedoch unten hineinlegt und zugedeckt eine Stunde ungefähr dünsten läßt, wobei man mit Suppe aufgießt; dann dreht man den Braten um und begießt ihn mehrmals mit Rahm, wobei man zum letzten Male eine schöne Farbe zu erzielen trachtet, worauf er behutsam herausgelegt wird. Der Saft wird jedoch passirt, gut aufgekocht, das Fett weggenommen und ein wenig Wein zugegeben.

Schöpfernes mit weißen Rüben.

Zu diesem werden gerne Schulter und Carrée genommen, welche in gleiche Stücke gehackt, in einer Casserole mit Wasser aufgestellt und mit Kümmel und Salz eine halbe Stunde gesotten werden, worauf man weiße Rüben blätterig schneidet, sie zum Fleisch gibt und mit diesem weich kochen läßt. Ferner läßt man einige Stücke Zucker in Schmalz gelb werden, und wenn dieser bereits oben auf schwimmt, läßt man Zwiebel darin mit dem nöthigen Mehl anlaufen und gießt mit dem Saft vom Fleische auf, wobei man, damit die Einbrenn nicht zu dünn wird, einen Theil des Saftes zur Seite stellt, läßt diese gut verkochen und schüttet sie über das Fleisch mit den Rüben, läßt es aber dann nicht mehr viel kochen, damit die Rüben ganz bleiben, doch kann man von dem übriggebliebenen Saft, wenn nöthig, noch etwas zugeben.

Gedünstetes Schöpfernes.

Das in gleiche Stücke gehackte Fleisch wird in Wasser mit ein wenig Essig nebst Wurzeln, Zwiebel, Gewürz, einem Lorbeerblatt und je etwas Kuttelkraut und Knoblauch gesotten, bis es weich genug ist, worauf man in einer Casserole Schmalz heiß werden läßt, Zucker hineingibt, und wenn dieser bereits nach oben kommt, darin das nöthige Mehl verröstet; mit dem Saft, in welchem das Fleisch gekocht wurde, gieße man dann auf, passire das Ganze, lasse es nochmals aufkochen, gebe ein wenig Wein und Rahm hinzu, nehme alles Fett ab und gebe schließlich das Fleisch, von welchem vorher die Wurzeln abgesucht werden, hinein.

Steirisches Schöpfernes.

Wie bei dem vorigen wird das in gleiche Stücke geschnittene »theilsame« Fleisch (Schulter und Brust) mit Wasser und etwas Essig nebst Salz, Gewürz, Zwiebel und nudelig geschnittenen Wurzeln eine Zeitlang gekocht, worauf geschälte und in vier Theile geschnittene Erdäpfel zu dem Fleische gegeben und dasselbe weich gekocht wird.

Schöpfensilet à la minute.

Von einem schönen Schöpfenschlögell läßt man das Fricandeau-theil auslösen und in Filets schneiden, welche geklopft, gesalzen, gepfeffert, in Mehl getaucht und rasch in Saft gebraten werden, worauf man das Fett abseht und ein wenig Suppe, Glace, ein Stückchen Butter, auch Madeira, Trüffel oder Champignons hinzugibt, wie sie eben auf der Speisefarte benannt sind.

Schöpscotelettes à la Nelson.

Die schön hergerichteten Cotelettes werden geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit Mehl bestäubt und auf der flachen Pfanne im Saft gebraten, worauf man das Fett abseht und die Cotelettes so wie die Filets vorher glacirt und Trüffel, Champignons und Madeira zugibt.

Schöpscotelettes à la soubise.

Nachdem man die Cotelettes gleich den vorhergehenden zubereitet, macht man ein Zwiebelpüré (siehe Seite 41), welches man nun auf die Ersteren streicht, streut ein wenig geriebenen Parmesan und Semmelbrösel darüber und gratinirt sie im Rohr. Sollten die Cotelettes lange nicht die gewünschte braune Farbe bekommen, so mache man eine Gluthschaufel glühend und halte sie über dieselben.

Schöpsnierndl à la broche.

Die Nierndl werden der Länge nach aufgeschnitten, gesalzen und gepfeffert, dann an einen kleinen Spieß gesteckt, mit Butter übergossen und auf dem Rost schön gebraten. Sodann macht man

gute Kräuterbutter, welche aus einem Stück frischer Butter, ein wenig Citronensaft, geschnittener grüner Petersilie und Pfeffer und Salz besteht, und die nun, wenn die Nürndl zum Umkehren kommen, auf die gebratene Seite kommt. Beim Anrichten, bei welchem der Eisenspieß durch einen solchen aus Silber ersetzt wird, hat man Acht zu geben, daß der Saft nicht verloren geht.

Schöpfnürndl à la française.

Nachdem man feingeschnittenen Zwiebel in Butter anlaufen ließ, werden die blätterig geschnittenen Nürndl hineingegeben, gesalzen und gepfeffert und dann halb geröstet. Sodann seihe man das Fett ab und gebe je ein wenig französischen Senf, Trüffel, Champignons, Madeira, Citronensaft und Glace zu. Die Nürndl sollen recht im Saft bleiben und dann sogleich zu Tische kommen, da sie sonst hart werden.

Saure Schöpfnürndl.

Wie bei den vorigen läßt man Zwiebel anlaufen, worauf die blätterig geschnittenen Nürndl nebst Pfeffer, Salz und Majoran zugegeben und geröstet werden; dann seiht man das Fett ab und gibt ein wenig Essig und eine braune Sauce zu, in deren Ermanglung man die Nürndl mit Mehl staubt und mit Suppe und Essig aufgießt.

XV. Abschnitt.

Vom Lamm.

Lammrücken gespickt.

Der ganze Lammrücken sammt den Schlögeln wird durch einige Minuten in einer flachen Pfanne mit kochendem Wasser derart gekocht, daß die Oberseite nur abgepreßt ist, worauf er herausgenommen, gespickt, gesalzen, in einer mit Wurzeln eingerichteten Pfanne gebraten und schön glacirt wird.

Lammshlögel

wird wie der vorhergehende gemacht.

Gefüllte Lammbrust.

Diese wird nicht zu schmal vom Carrée abgehakt, die Rippen nicht ausgelöst, dann untergriffen und im Uebrigen wie die Kalbsbrust (siehe S. 106) bereitet.

Lämmernes heiß abgesotten.

Zu diesem werden gerne die Schulter, die Brust und das Carrée verwendet, welche in Stücke gehakt und mit Suppe oder Wasser und ein wenig Essig nebst langgeschnittenem Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Zwiebel und Citronenschalen weich gekocht werden. Beim Anrichten gibt man geriebenen Aren darüber.

Lämmernes à la vinaigrette.

Dasjelbe wird dem vorhergehenden gleich behandelt, nur bleibt der Kren beim Anrichten weg, dagegen werden grüne Petersilie und Semmelbröseln darübergestreut und das Lämmerne so in heißer Butter abgebrannt.

Eingemachtes Lämmernes.

Ein wenig grüne Petersilie läßt man in Butter anlaufen, gibt das in Stücke geschnittene Lammsfleisch hinein und dünstet es weich, indem man stets Suppe nachgibt; nachdem man ferner ein wenig Muscatnuß und Champignons zugefügt, lasse man das Ganze nochmals aufkochen und gebe Buttersauce zu.

Weißgedünstete Lammschulter.

Diese wird ebenso gemacht wie die weißgedünstete Kalbsbrust (siehe S. 106).

Epigramm vom Lamm.

Man macht vom Carrée hübsche Cotelettes, löst den Knochen von der Schulter aus, welche man blanchirt, spickt, glacirt und brät, ebenso werden von der Brust kleine Stücke geschnitten, eipanirt und gebacken. Beim Anrichten kommt je ein naturgebratenes Cotelette, ein Stück der gebratenen Schulter und ein Stück der gebackenen Brust auf eine runde Platte, und wird jede solche Portion mit drei Gattungen grünen Gemüses garnirt.

Paprika-Lämmernes.

Dieses wird ebenso wie das Kalbs-Gollasch (siehe S. 76) gemacht, nur hat man sehr Acht zu geben, daß es nicht zu weich wird.

Gebackener Lammskopf.

Der Kopf wird sammt dem Hals in der Mitte durchgehackt, das Hirn herausgenommen, abgezogen und geröstet, der Kopf dagegen rein abgewaschen, zusammengebunden und in kaltem

Wasser bis zum Sud zum Feuer gestellt, dann in kaltes Wasser gelegt, wenn er kalt ist, herausgenommen, abgetrocknet, gesalzen, das geröstete Hirn in seiner früheren Lage hineingegeben, ein Blatt Semmel vorgelegt, auf jeder Hälfte mit Mehl bestäubt, in einem Ei mit ein wenig Wasser und Semmelbröseln einpanirt und schließlich langsam in heißem Schmalz gebacken.

Gespickte Lammscotelettes.

Vom Carrée werden die Rippenstücke heruntergeschnitten, das Fleisch wird von den Rippen abgelöst und etwas geklopft; sodann schneide man von einem zarten Kalbschlägel kleine Filets in Form einer Birne, welche über die Cotelettes gelegt, mit der Rippe durchstoßen, gespickt, gesalzen, in Mehl getaucht und auf schnellem Feuer gebraten und glacirt werden.

Alle übrigen Cotelettes werden den Kalbscotelettes (siehe S. 102—106) gleich zubereitet.

Gebackenes Lämmernes.

Zu diesem werden gerne das Carrée, die Brust und die Schulter verwendet, welche in Stücke gehackt, gesalzen, in Mehl eingewalzt und gut abgeklopft werden, worauf man ein Ei mit ein wenig Wasser abschlägt, das Fleisch eintaucht, mit Semmelbröseln bestreut und nun in nicht allzu heißem Schmalz langsam backt; erst zum Schluß mag es etwas heißer gehen, um die nöthige Rösche zu erzielen.

Glacirte Leber.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Mehl eingetaucht und in heißem Schmalz rasch saftig gebraten, worauf man sie umdreht, das Schmalz abseht und mit Glace, Suppe und ein wenig Butter glacirt.



XVI. Abschnitt.

Dem Schwein.

Gedünsteter Schweinschlögel.

Von dem Schlögel eines jungen Schweines wird der Knochen ausgelöst, worauf man ihn salzt, mit Kümmel einreibt, in eine schöne Form rollt und so festbindet. Ferner mache man in einer tiefen Casserole Schmalz heiß, lasse darin ein wenig Zucker braun werden, gebe dann alle Gattungen blätterig geschnittene Wurzeln und Zwiebel, sowie auch die kleingehackten Knochen dazu, worauf man den Schlögel mit Vorsicht, daß die Haut nicht beschädigt wird, hineinlegt, ein wenig Essig und Suppe darangibt und so das Fleisch zugedeckt dünsten läßt, wobei man aber zu Zeiten nachzusehen hat, damit der Saft nicht eingeht. Dann dreht man das Fleisch um und gibt ein wenig Buttersauce daran, damit der Saft nicht zu dünn und leer ist, und wenn es weich genug ist, wird es herausgelegt, worauf man den Saft durch ein Sieb laufen läßt, das Fett rein abnimmt und ein wenig Wein zugibt; der Schlögel jedoch wird auf die Knochen warmgelegt.

Schweinsfilets am Rost mit Sauce à la Ménéhould.

Das Carrée wird ausgebeint, geschnitten, geklopft, gesalzen und etwas papricirt und mit zerlassener Butter vorsichtig am Rost gebraten. Nach dem Umdrehen kommt oben auf ein wenig Kräuterbutter, worauf das Filet mit obiger Sauce, welche auf Seite 28 zu finden ist, angerichtet wird.

Florentinerbraten.

Ein ausgelöstes Carrée, von dem man die Haut abtrennt, wird mit einem dünnen Messer vorgestochen, dann abwechselnd mit Krebschweifchen, Zunge und Sardellen gespickt, worauf man die Haut wieder vorsichtig daraufbindet und das Fleisch in einem kurzen Saft mit Kümmel und Wurzeln brät. Letzteren seigt man dann ab, gibt ein wenig Citronensaft dazu, läßt ihn nochmals gut aufkochen und nimmt schließlich das Fett rein ab.

Schweinsnierndel.

Diese werden ebenso wie die Schöpsnierndel bereitet (siehe S. 113).

Krautfleisch.

Zu diesem wird am liebsten junges Krenfleisch verwendet, welches mit Salz und Kümmel nur in dem nöthigen Wasser, damit der Saft recht kurz bleibt, gekocht wird; bevor es weich genng ist, gibt man das Kraut dazu, welches man jedoch nur einige Minuten kochen läßt, worauf man Zwiebel in heißem Schmalz anlaufen läßt und dieses über das Kraut brennt.

Pökel- oder Surfleisch.

Dieses wird ebenso behandelt wie das vorhergehende, nur wird es früher eingesalzen und erst, wenn es gehörig eingebeizt ist, gekocht.

Schinken und Kaiserfleisch einzusalzen.

Diese haben die gleiche Behandlung. Nachdem man in einem Mörser Salz, ein wenig Salpeter, Koriander, Chalotten, Wacholderbeeren, Gewürzkörner, Gewürznelken, Citronenschalen, ein Lorbeerblatt und Kuttelkraut recht fein gestoßen und das Fleisch damit gut eingerieben hat, wird letzteres in ein dazu passendes Geschirr gelegt, wobei man sehen muß, daß alle Höhlungen gut ausgefüllt sind, dann luftdicht verschlossen und durch 3 Wochen an einen sehr kalten Ort gestellt, worauf man es erst mit einigen Steinen beschwert. Sollte das Fleisch nicht von selbst so viel Wasser

ziehen, daß es von letzterem bedeckt wird, so lasse man ein wenig Salz in frischem Wasser auflösen und gebe es darüber. So bleibt das Fleisch 3—4 Wochen stehen und gibt das sogenannte Pöfel- oder Surfleisch, welches nun, nachdem man die Gewürze vorher abgewaschen hat, geräuchert wird.

Kind- und Schweinszunge

wird ebenso eingepöfelt.

Gedämpfte Schinken.

Der Schinken wird vorerst durch 24 Stunden in frisches Wasser gelegt und öfters abgewässert, damit er die Salzsäure verliert, worauf er, nachdem man das Kreuz- und Rohrbein ausgelöst hat, mit Vorsicht zusammengerollt und mit Spagat gebunden wird. Ferner läßt man in einer Casserole Wurzel und Zwiebel in Butter anlaufen, gibt auch die zerschnittene Knochen dazu, auf welche man den Schinken legt, der nun gut verschlossen im Rohr unter öfterem Nachgießen von Suppe, zuletzt aber von Rothwein gedünstet wird. Wenn er weich ist, legt man ihn heraus, den Saft seigt man ab, gibt dann ein wenig Madeira zu und entfernt das Fett.

Gefüllte Schweinsbrust.

Dazu wählt man die Brust von jungen Schweinen, doch darf sie nicht zu schmal vom Carrée abgehakt werden. Die Behandlung ist derjenigen der Kalbsbrust (siehe S. 106) gleich, doch muß selbe geschropft werden.

Gedünstete Schweinscotelettes.

Nachdem man die Rippen von den Cotelettes abgelöst hat, werden letztere gesalzen, mit Kümmel bestreut und mit Mehl bestäubt, dann in heißem Schmalz halb abgebraten, worauf man darauf sieht, daß sie eine braune Farbe bekommen und sie reihenweise in einen Plafond legt. Mittlerweile hat man fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel in Schmalz anlaufen lassen und mit Suppe

und ein wenig Essig, nachdem man das Fett abgeseiht hat, aufgegossen, und indem man nun ersteres über die Cotelettes schüttet, gibt man auch ein wenig Glace, sowie rohe, jedoch geschälte und in vier Theile geschnittene Erdäpfel zu, und so läßt man die Cotelettes gut zugedeckt ausdünsten.

Schweinscotelettes à la Robert.

Die Cotelettes werden naturgebraten und dann mit einer Sauce à la Robert (siehe S. 27) angerichtet.

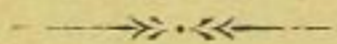
Gebratene Spanferkel.

Nachdem das Spanferkel rein gepuht, aufgemacht und der Schlund und die Augen entfernt sind, wird es mit Salz und Kümmel gut eingerieben, der Bauch aber mit einigen halben Semmeln ausgefüllt, worauf man einen dünnen langen Kochlöffel oder ein dazu passendes Eisenstangel durch das Ferkel sticht und die Ohren und den Schweif mit vorher gut eingefettetem Papier umwickelt, damit selbe sich nicht sengen. Nun wird das Schweinchen auf einem Bleche trocken gebraten, wobei es anfänglich mit Speck und Bier bestrichen wird, was man aber schließlich unterläßt, damit die Haut recht resch bleibt. Wenn das Thier sehr stark ist, rechnet man 1½ Stunden zum Braten.

Schweinsulz.

Dazu verwendet man zumeist die »Zuwage« (die Abfälle des geschlachteten Schweines, wie Füße, Ohren zc.), welche in kleine Stücke gehackt und in einer Casserole in Wasser nebst ein wenig Essig, Salz, Gewürz, Wurzeln, Zwiebel, einem Lorbeerblatt und Kuttelkraut sehr weich gekocht werden; dann seiht man den Saft ab, wobei das Fett abgenommen wird, und klärt ihn mit ein wenig Eiweiß, wie man das Aspik klärt, die Knochen aber werden von dem Fleische ausgelöst, dieses wird auf tiefen Tellern schön eingetheilt und nachdem es mit dem Sud übergossen wurde, an einen kalten Ort zum Stocken gegeben. Will man aber die Sulz zierlich hergerichtet haben, nehme man eine Sulzform, stelle sie,

nachdem man ein wenig Aspik hinzugegeben, schön gerade ins Eis, wonach man sie mit Eiweiß oder Trüffeln oder sonst Verschiedenem auslegen kann, gebe dann wieder langsam und tropfenweise, damit die Düse nicht verschoben wird, Aspik, wenn es schon fest ist, nochmals solches und zuletzt das Fleisch zu, welches man mit dem gleichen Sud aufgießt und dann stocken läßt. Schließlich deckt man eine Schüssel über die Form und stürzt letztere, wobei sie schnell durch laues Wasser gezogen wird.



XVII. Abschnitt.

Vom Schwarz-, Hoch- und Niederwild.

a) Schwarzwild.

Schlögel vom Wildschwein.

Nachdem man das Rohr- oder Kreuzbein ausgelöst hat, wird der Schlögel rein gewaschen, gesalzen, gut geformt, gerollt und mit Spagat gebunden; sodann legt man in einen dazu passenden Kessel zuerst die gehackten Knochen, dann den Schlögel mit der Schwarte nach oben, endlich die Stelze, worauf man das nöthige Wasser, bis es über der letzteren zusammenschlägt, sowie ungefähr 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Essig, ganzes Gewürz, Salz, Kuttelkraut, Lorbeerblätter und blätterig geschnittene Wurzeln und Zwiebel darangibt und dies Alles beiläufig eine Stunde kochen läßt, wobei man fleißig abschäumt, gibt dann Rothwein je nach Belieben zu und läßt den Schlögel so weich kochen; dann legt man ihn heraus, seiht den Saft ab, nimmt alles Fett weg, läßt fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel in dem abgeseihten Sud weich kochen, und indem man schließlich den Schlögel in ein irdenes oder gut emaillirtes eisernes Geschirr legt, schüttet man diesen Sud sammt den Wurzeln darüber, bis er über das Fleisch zusammengeht, welches sich nun so, an einen kalten Ort gestellt, Monate lang aufbewahren läßt, wobei sich der Saft ganz einsulzt. Auch zum Heißmachen des Schwarzwildes nimmt man denselben Sud, und wird es am liebsten mit Salsen oder Aren oder Sauce à la Cumberland gegessen.

Cotelettes vom Schwarzwild.

Das Carrée wird zu Cotelettes aufgehackt, das Fleisch von den Rippen geschabt, geklopft, gesalzen, mit Mehl bestäubt, mit der Mehlseite in heißes Schmalz gelegt und rasch gebraten. Wenn die Cotelettes auf einer Seite braun sind, werden sie umgedreht und noch etwas gebraten, worauf man das Fett abseiht und sie mit Madeira, Butter und je etwas Suppe und Glace schön glacirt.

Sulz vom Wildschwein

wird ebenso wie solche vom Hauschwein gemacht (siehe S. 120).

b) Vom Hirsch.

Hirschrücken als Braten.

Nachdem der Rücken vom Schluß abgehackt ist, wird auch der Hals so viel als nöthig weggenommen, die Flechsen vom Genick ausgelöst, die Haut behutsam abgezogen und nun der Rücken mit luftgeselchtem Speck gespickt und gesalzen, worauf er in eine mittlerweile mit ein wenig Schmalz, Wurzeln, Zwiebel, Gewürz, Citronenschalen, Kuttelkraut und einem Lorbeerblatt, sowie auch allen Abfällen vom Hirsch eingerichtete, dazu passende Bratpfanne oder ein Kupferwannl auf die Speckseite gelegt und ungefähr 2 Stunden gebraten wird, wobei man, wenn der Saft eingeht, immer ein wenig Suppe nachgießt; dann dreht man den Braten vorsichtig um, gibt in den Saft einen Löffel Einmachsauce und ein wenig Glace, begießt auch fleißig den Rücken, damit er recht schön glacirt wird, worauf man den Saft abseiht, nochmals aufkocht und ein wenig Madeira zugibt.

Hirschrücken mit Rahmsauce.

Die Behandlung bleibt ganz dem vorigen gleich, nur wird dieser, wenn er umgedreht worden, öfter mit Rahm begossen und ein wenig Essig zugefügt.

Hirschfilets.

Wenn der Hirsch sehr stark ist, so ist es unbedingt notwendig, daß man den Rücken in Filets spaltet, welche dann ausgebeint, gespickt und im Uebrigen so zubereitet werden wie der Rücken; will man sie dann in Saft, so bleibt der Rahm zurück, wünscht man sie dagegen in Sauce, so begießt man sie mit Rahm.

Hirschfilets à la minute.

Gleich den vorhergehenden werden kleine Filets geschnitten, welche man salzt, pfeffert, mit Mehl bestäubt und in heißem Schmalz auf einer flachen Pfanne rasch abbrät, worauf man das Schmalz wegseiht, die Filets schön glacirt, Trüffel und Madeira dazugibt und sie im runden Kranze beim Diner anrichtet.

Hirschcotelette.

Die Rippen von einem Hirschkalb werden in schöner Form hergerichtet, im Uebrigen jedoch den vorhergehenden Filets gleich behandelt.

Hirschziemer.

Dieser Theil heißt beim Ochsen der »Tafelspiz« und wird er, nachdem man die Haut abgezogen, in gleichen Reihen gespickt und gesalzen und in eine Casserole, in der man bereits vorher ein wenig Zucker in heißem Schmalz auflösen ließ, und in das man nun schon früher hergerichtetes Wurzelwerk, sowie Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Citronenschalen, Gewürz und die Abfälle vom Hirsch hineingegeben, auf die Speckseite gelegt und durch 2 Stunden gedünstet, nachdem man nebstbei noch ein wenig Suppe, Wein, Essig und Trüffelschalen zugegeben hat; dann dreht man den Braten um und begießt ihn öfter mit Rahm, worauf man, nachdem man ihn herausgelegt hat, die Sauce passirt, nochmals gut verkochen läßt und das Fett rein abnimmt.

Hirschfricandeau à la croustade.

Der Hirschschlögeltheil wird ebenfalls gespickt und dem vorhergehenden gleich behandelt, jedoch bleibt der Rahm zurück;

dagegen wird schwarzes Hausbrot gerieben, die Brösel werden in Butter gelb geröstet, mit gutem Rothwein aufgegossen, daß sie in der Dicke einem Püré gleich werden, und ein rohes Ei zugegeben, worauf man, wenn das Theil umgedreht ist, dasselbe mit den Bröseln belegt und öfter mit guter Glace vorsichtig begießt, damit man die Kruste nicht herunterwirft, und zuletzt reisch werden läßt. Dieser Braten ist im Geschmack wunderbar und auch bei Dinern sehr ansehnlich.

Junges vom Hirsch.

Zu diesem werden der Hals, die Brust und die Schulter verwendet, welche, nachdem sie rein gewaschen wurden, in Stücke gehackt und in Wasser nebst etwas Essig, ganzem Gewürz, Zwiebel, Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, Wurzelwerk und Salz weich gekocht werden. Sodann läßt man in einer Casserolle Zucker in Schmalz auflösen, in welches man, wenn ersterer oben auf schwimmt, das nöthige Mehl zugibt und ein wenig röstet, damit die Einbrenn dunkel ist, die nun mit dem Saft, in welchem der Hirsch gekocht ist, aufgegossen, gut verkocht und passirt wird, worauf man letzteren nochmals aufkocht, das Fett abnimmt, ein wenig Rahm und Wein darangibt und das Fleisch wieder einlegt.

c) Vom Reh.

Rehrücken.

Dieser bleibt in der Behandlung dem des Hirsches gleich, nur nimmt er, weil er zarter im Fleisch ist, weniger Zeit zum Braten oder Dünsten in Anspruch. Wenn er aber ganz zu Tisch kommen soll, so wird mit einem fein schneidenden Messer das Filet behutsam abgelöst und in 10 oder 12 Stücke schief geschnitten, welche ebenso daraufgelegt werden, wie sie abgenommen wurden; ebenso verfährt man mit der zweiten Seite, der Knochen, wenn er vorstehen sollt, wird abparirt, und schließlich wird der Braten wieder mit Saft schön überzogen.

Rehschlögel.

Wird dem vorstehenden gleich behandelt.

Rehcotelettes.

Diese werden den Hirschcotelettes gleich gemacht.

Rehsteak.

Dazu wird am liebsten das Fleisch vom Schlögel, und zwar das »Rücktheil« genommen, welches nach Art eines Beefsteaks gemacht und schön glacirt wird; Trüffel und Madeira kommt dazu.

Junges vom Reh.

Daselbe wird ebenso gemacht wie jenes vom Hirsch.

d) Von der Gemse.**Rücken oder Schlögel.**

Diese werden ebenso behandelt wie diejenigen vom Reh.

Junges von der Gemse.

Selbes wird ebenso behandelt wie dasjenige vom Hirsch.

e) Vom Hasen.**Gebratener Hasenrücken.**

Nachdem von dem Hasen die Brust und die Schulter entfernt sind, werden der Rücken und die Läufe gespickt, gepfeffert und gesalzen und dann in einer flachen Bratpfanne, in welche man ein wenig Schmalz, blätterig geschnittenes Wurzelwerk,

Zwiebel, Gewürz, Kuttelkraut, ein Lorbeerblatt, Citronenschalen und die Abfälle vom Hasen gegeben, auf der Speckseite durch ungefähr eine Stunde gebraten. Wenn das Wurzelwerk schon gelb eingegangen ist, gießt man mit etwas Suppe auf und gibt auch ein wenig Buttersauce hinzu, worauf man den Braten vorsichtig umdreht und mit dem eigenen Saft fleißig begießt, bis er recht schön braun glacirt und weich genug ist, worauf man ihn auslegt, den Saft jedoch durchpassirt, nochmals aufkocht und ein wenig Madeira zugibt.

Hasenrücken in der Rahmsauce.

Dieser wird ganz dem vorhergehenden gleich zubereitet, nur wenn er bereits umgedreht ist, wird er mit Rahm zu wiederholten Malen begossen, worauf man die Sauce passirt und ein wenig Wein und Madeira zugibt.

Hasencotelettes.

Man löst das Fleisch vom Hasen ab und macht mit ein wenig Schweinefleisch davon eine Farce, zu welcher noch Folgendes hinzukommt: Champignons und grüne Petersilie, welche man in Butter anlaufen ließ; eine abgeriebene, in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel; Salz, Gewürz, einige Eierdotter, Alles fein abgemischt, und recht klein geschnittenes Mark oder in dessen Ermanglung Speck. Von dieser Farce werden nun kleine Cotelettes gemacht (statt der Rippe steckt man ein Stück von einer Petersilienwurzel daran), welche in Mehl getaucht, in heißem Schmalz naturgebraten und schön glacirt werden, worauf man schließlich ein wenig Madeira und auch Trüffel dazugibt.

Junges vom Hasen.

Dieses besteht aus der Schulter, dem Brüstchen, dem Beuschel, der Leber, bei welcher die Galle zu entfernen ja nicht übersehen werden darf, und auch dem Hals, welche Stücke in Wasser nebst etwas Essig, Salz, Gewürz, Kuttelkraut, einem Lorbeerblatt, Zwiebel, Wurzeln und Citronenschalen weich gekocht

und dann herausgelegt werden. Mittlerweile macht man eine dunkelbraune Einbrenn, gießt sie mit dem Sud, in welchem der Hase gekocht wurde, auf, läßt die Sauce gut verkochen, passirt sie, kocht sie nochmals auf, gibt ein wenig Wein und Rahm dazu und legt schließlich die in gleiche Stücke gehackten Bestandtheile des Hasen wieder hinein.

Wildpret zu beizen

ist nur üblich, wenn es längere Zeit aufbewahrt werden muß und trocken aufgehängt nicht mehr erhalten werden könnte, weil das ungebeizte Wild von ungleich besserem Geschmack ist. Die Beize ist bereits weiter oben (siehe S. 38) genau beschrieben.



XVIII Abschnitt.

Dem Wildgeflügel.

Gebratene Wildente.

Die Wildenten sind wohl im Herbst am besten, dürfen jedoch überhaupt nicht gar lange vor dem Gebrauche geschossen sein, weil sie bald einen unangenehmen Geschmack bekommen. Als Braten zubereitet werden sie auf folgende Art: Nachdem sie gerupft, mit Spiritus abflammt, alle Stiften entfernt und die Flügel bis zum ersten Glied abgeschnitten wurden, trennt man den Kragen so ab, daß die Haut ein Stück weiter vorsteht, weil selbe beim Braten stark zurückgeht und ohne dieses die Brust ihr schönes Ansehen verlieren würde, entfernt auch die Galle von der Leber, wäscht sie rein ab und salzt und würzt sie ein. Hierauf läßt man blätterig geschnittenen Wurzelwerk und Zwiebel in Butter anlaufen, in welche man dann auch die Leber und einige fleingehackte Knochen gibt, auf welche letztere nun die Ente mit der Brustseite nach unten gelegt und so zugedeckt vorsichtig gebraten wird. Sollte der Saft eingehen, so kann man ein wenig Suppe zugeben. Später dreht man die Ente um, deckt sie dann aber nicht mehr zu, begießt sie jedoch öfter mit ihrem eigenen Saft, welchem man, wenn er etwas leer sein sollte, ein wenig Butter-sauce zugibt; auch Trüffelschalen, sowie ein Stück Glace ist gut, jedoch nicht unbedingt nothwendig. Ist die Ente weich genug, legt man sie heraus, den Saft aber läßt man durch ein Sieb laufen und gibt ein wenig Madeira zu.

Wildente in Rahmsauce.

Diese wird der vorhergehenden gleich behandelt, nur kommen Gewürz, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Citronenschalen und ein wenig Essig, zu und wird selbe, wenn sie umgedreht ist, mit Rahm begossen; sollte die Sauce zu dünn sein, gebe man ein wenig Mehlbutter daran, lasse sie dann verkochen, passire sie, koche sie nochmals auf und gebe schließlich ein wenig Wein und Madeira zu.

Duckente.

Diese, die kleinste und auch zarteste und feinste Gattung unter den Wildenten, wird der vorhergehenden gleich behandelt und wird selbe besonders gerne zu Salpicons oder Ragouts verwendet.

Salmy von Wildente

wird wie Salmy vom Fasan gemacht (siehe S. 46).

Wildgans.

Eine solche muß noch sehr jung sein, um sie gut zubereiten und weich dünsten zu können; eine eierlegende oder brütende bleibt hart und ihr Fleisch ist trocken. Unbedingt nothwendig ist es, daß man sie einige Tage, bevor man sie dünstet, beizt, und wird sie dann so wie die Wildente behandelt.

Auerhahn.

Wenn ein Auerhahn schon älter ist, soll er bereits einige Tage vor dem Gebrauche eingebeizt werden, während dies bei einem jüngeren nicht nöthig ist; dann wird er gerupft, mit Spiritus abflammirt und rein gewaschen, wonach man ihn am besten schon im rohen Zustande in vier Theile zerlegt, denn die Brust ist früher weich und können daher die Hintergestelle noch längere Zeit dünsten. Nun gebe man in eine tiefe Casserole Schmalz, alle Gattungen Wurzeln, Gewürz, Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Kuttelkraut, Citronenschalen, einige Knochen, wenn welche vorhanden sind, sowie auch den Magen, die Leber, den Hals und

die Flügel des Auerhahnes, letztere rein gepuht, und schließlich diesen selbst hinein und lasse ihn dünsten, gieße mit Suppe und ein wenig Essig auf, begieße ihn später mit Rahm, und wenn er weich genug ist, gebe man einige Löffel Spagnole-Sauce und auch Trüffelschalen zu. Die Sauce wird dann passirt, nochmals aufgekocht und ein wenig Wein und Madeira zugegeben.

Auerhahn-Pastete.

Wird wie Fasan-Pastete gemacht (siehe Seite 64).

Vom Birkwild.

Dieses bleibt in der Behandlung dem Auerhahn ganz gleich, nur ist das Fleisch, besonders das der Hennen, viel feiner.

Gute Roulards von Birkhühnern.

Nachdem man das von den Knochen gelöste Fleisch nebst ein wenig Kalbfleisch durch die Fleischmaschine laufen ließ, gebe man es in einen Mörser, eine abgeriebene, in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, Salz, Gewürz, ein Stück frische Butter und einige Dotter dazu, welches Alles nun gut gestoßen wird, worauf man auf einem mit Mehl bestaubten Brette schöne kleine Roulards ausmacht, sie in aufgeklopfte Eier eintaucht, ebenso auch fein geschnittene schwarze Trüffel darin einwälzt und nun beides, die Roulards und die Trüffel, in eine mit Butter ausgestrichene Plât à sauté legt, mit zerlassener Butter übergießt und bis 10 Minuten vor dem Gebrauche stehen läßt. Von dem Gerippe der Birkhühner mache man eine gute Glace, der man ein wenig Spagnole-Sauce zugibt, und indem man nun die Roulards beim Gebrauche 10 Minuten gebraten und dabei auch Trüffel und Champignons zugegeben, werden sie mit dieser Glace aufgegoßen und in schöner Form angerichtet. Sie werden gerne als Entrée gegeben.

Gebratener Fasan.

Es ist nothwendig, daß der Fasan zuerst an einem kalten Orte 12—14 Tage aufgehängt wird, worauf er gerupft, ab-

flammirt, ausgenommen, gesalzen, gespiet, dressirt und schön gebraten wird.

Gedünsteter Fasan mit Trüffeln.

Nachdem man gelbe Rübe, Sellerie und Petersilie, und zwar je eine halbe Wurze, blättrig geschnitten, in Butter anlaufen ließ, gebe man Champignons und Trüffel, sowie die Abfälle, die Leber und den Magen des Fasans zu, worauf man diesen selbst, der wie im Vorhergehenden gereinigt, gesalzen und mit Speck umbunden wurde, unter Zulage von einigen Knochen, wenn solche vorhanden sind, zugedeckt weich dünstet; zuletzt nimmt man den Deckel ab, damit er eine braune Farbe bekommt, wobei man, wenn das Wurzelwerk gelb eingegangen sein sollte, ein wenig Suppe und einen Löffel guter Glace aufgießt, auch etwas Wein und einen Löffel Espanole-Sauce zugibt. Schließlich läßt man den Saft durch ein Sieb laufen, kocht ihn nochmals auf, nimmt alles Fett ab und gibt Trüffel, welche man in Butter anlaufen ließ und mit Madeira aufgegossen hat, darein.

Fasan-Ragout.

Der Fasan wird dem Vorhergehenden gleich zubereitet und in schöne Stücke tranchirt, dann werden Farcenockerl, Hahnenkämme, Trüffel, kleine Champignons und Briesrose, wie man sie unter den Ragouts (siehe S. 50) findet, hergerichtet, und wird schließlich der Fasan mit diesem Ragout in einem Buttermteig-, Farce- oder Salmyreif schön erhoben angerichtet.

Salmey vom Fasan.

Diese findet man S. 46.

Fasan mit saurem Kraut gedünstet.

Wenn der Fasan schön hergerichtet, gesalzen und dressirt ist, wird er mit Speck überbunden und eine Viertelstunde gebraten. Mittlerweile läßt man Zwiebel in Butter anlaufen und dünstet darin nach Bedarf Sauerkraut, welches man rein auswäscht und ein- oder zweimal durchschneidet, nebst Salz, Kümmel, einem

Stückchen Zucker und ein wenig weißem Wein. Ist der Fasan schon überbraten, löst man den Speck ab, ersteren läßt man aber mit dem Kraut dünsten, bis er weich genug ist, worauf man ihn herausnimmt, tranchirt und das Kraut als Unterlage gibt.

Fasansulz.

Wenn man alte Fasanen zur Verwendung hat, oder wenn dieselben recht zerchoffen sind, so sind selbe auf folgende Art zuzubereiten: Man brät selbe recht gut, beint sie dann aus und macht ein feines Haché, welches mit ein wenig guter Glace, einem Kaffebecher Aspik, Salz und Gewürz gestoßen wird. Mittlerweile hat man eine Sulzform mit etwas Aspik ins Eis gestellt und mit Trüffeln und Eiweiß recht zierlich ausgelegt, worauf man sehr langsam wieder einige Tropfen Aspik, wenn Alles recht fest ist, solches fingerdickhoch zugibt und schließlich das Salmy, welches man schön glatt streicht und recht gut sulzen läßt. Beim Stürzen wird die Form schnell durch laues Wasser gezogen, worauf man schließlich die Sulz nochmals mit Aspik und Petersilie hübsch aufputzt.

Rebhuhn gebraten.

Nachdem das Rebhuhn gerupft, abflammirt, ausgenommen und etwas ausgewaschen, aber ja nicht gewässert wurde, weil es sonst an Geschmack verliert, wird es gesalzen, dressirt und gespickt; dasselbe braucht nur 15 20 Minuten zu braten. Zu bemerken ist, daß die Rebhühner vom September bis Jänner am besten sind.

Rebhuhn gebraten auf andere Art.

Dieses wird gleich dem ersteren dressirt und in Speck und Weinlaub eingebunden, worauf man in einer Casserole sehr wenig blätterig geschnittene Wurzeln und einige Blättchen Zwiebel mit einem Stückchen Butter etwas röstet, dann das Rebhuhn zugedeckt darin rasch brät. Dasselbe wird mit der Speckscheibe angerichtet.

Rebhühner-Ragout.

Wird dem Ragout gleich zubereitet (siehe S. 132).

Gratinirte Rebhühner.

Die jungen Rebhühner werden gereinigt, die Brüstchen ausgelöst, wobei man jedoch die Haut darüber beläßt und das Brustbein entfernt, worauf man die Hühner salzt und pfeffert und einstweilen zur Seite stellt. Sodann wird eine französische Farce gemacht, die Höhlung der Brüstchen damit gefüllt und mit Speck überdeckt, worauf man auf einer Schüssel einen Reif von der Farce macht, die Rebhühner der Reihe nach hineinlegt, ebenso in der Mitte etwas Farce und ein Huhn daraufgibt. Während man nun mittelst der Abfälle einen sehr guten, pikanten Trüffelhaft bereitet, stellt man die Rebhühner, und zwar eine Viertelstunde vor dem Anrichten ins Rohr, begießt sie mit guter Glace und servirt sie schließlich sammt der Schüssel, wobei der Trüffelhaft extra dazukommt.

Filets von Rebhühnern mit braunem Ragout.

Den jungen Rebhühnern werden die Brüstchen ausgelöst und diese in der Mitte durchschnitten, wobei aber keines beschädigt werden soll, das Bein bis zum ersten Glied abgehackt und ebenfalls ausgelöst, worauf man die Hühner salzt und zur Seite stellt. Während man nun von den Abfällen eine gute Glace bereitet, der man ein wenig Espagnole-Sauce und Madeira zugibt, werden die Schlägel schnell abgebraten und auch Farceknödel, Hahnenkämme, Trüffel und Champignons zugegeben; die Filets jedoch werden einige Minuten vor dem Gebrauch ebenfalls abgebraten, schön glacirt und mit dem Ragout angerichtet.

Salmy vom Rebhuhn

ist S. 46 zu finden.

Roulards von Rebhühnern

sind ganz dem vom Birkhahn gleich zuzubereiten (siehe S. 131).

Rebhühnersulz

ist wie die Fasansulz zu machen (siehe S. 133).

Saselhuhn.

Dieses, welches viel größer, feiner und auch weißer als das Rebhuhn ist, wird gleich diesem zubereitet.

Ebenso auch das

Schneehuhn.**Von der Waldschneepfe.**

Die Waldschneepfe übertrifft an vortrefflichem Geschmack und Feinheit alles andere Wildgeflügel.

Gebratene Schneepfe mit Crotons.

Nach dem Rupfen und Abflämmiren wird der Schneepfe die Haut vom Kopfe abgezogen und werden die Augen ausgedrückt, worauf sie ausgenommen wird, wobei nur der Magen entfernt wird, während die übrigen Abfälle zum Salmj verwendet werden. Die Schneepfe wird dann nicht ausgewaschen, sondern nur gesalzen und dressirt, die Füße werden nach rückwärts gedreht, und so wird sie mit einem dünnen Speckblatte, welches man einige Male ein wenig eingeschnitten hat, überbunden und im vollen Saft gebraten. Mittlerweile werden das Eingeweide, etwas Zwiebel, grüne Petersilie, Champignons, rein gepuzte Sardellen und einige Hühnerleber oder in deren Ermanglung Gansleber recht fein geschnitten, durch ein Haarsieb passirt und in heißer Butter geröstet, ferner schneidet man aus Kaisersemmeln Crotons, backt sie in Butter, streicht die Salmj darauf und dressirt sie schön, worauf man einige Minuten vor dem Tranchiren der Schneepfe die Crotons warmstellt und sie um jene rund herum legt.

Ragout von der Schneepfe.

Selbes wird dem Fasan-Ragout gleich gemacht (siehe S. 132).

Salmj von der Schneepfe.

Dieses ist dem Rebhühner-Salmj gleich, deren Behandlung S. 46 zu finden ist.

Die Becassine.

Dieselbe, welche auch Moos- oder Sumpfschnepfe genannt wird, soll an Feinheit die Waldschnepfe übertreffen und besonders im Herbst sehr fett sein. Sie wird dieser gleich behandelt.

Krammetsvögel mit Speck.

Nachdem sie rein gepuht und abflammt sind, wird vom Kopfe die Haut abgezogen, die Augen werden herausgedrückt und die Eingeweide herausgenommen, worauf man die Vögel nur salzt, jedoch nicht auswäscht. Sodann schneidet man viereckige Speckblätter und auch ebensolche Semmel und steckt nun an einen Spieß oder »Spahl« abwechselnd zuerst eine Semmel, dann den Speck und einen Vogel, welchen man am Kopfe, und zwar bei den Augen durchsticht und die Füße eindreht, worauf wieder ein Speckblatt und eine Semmel angesteckt wird, und so fort wie von vorne, und wird nun das Ganze im Saft schön gebraten.

Krammetsvögel mit Salmey.

Nachdem man ein Salmey wie vom Rebhuhn (siehe S. 46) gemacht, werden die Vögel in Speck eingewickelt und saftig gebraten, worauf beim Serviren das Salmey unten, mit Crotons besteckt, und obenauf die Vögel zu liegen kommen.

Gratinirte Krammetsvögel.

Diese werden wie die Rebhühner zubereitet (siehe S. 134).

Krammetsvögel-Pastete.

wird wie Fasan-Pastete gemacht (siehe S. 64).

Cotelettes von Krammetsvögeln.

Nachdem man die Haut von den Brüstchen abgezogen, die letzteren durchschnitten, mit dem Messer geklopft, gesalzen und paniert hat, verwendet man die Knochen von den Schlögelchen als Rippe, und werden nun die Cotelettes rasch abgebraten. Von den

Abfällen macht man eine gute Glace, ebenso richtet man ein kleines Ragout financière oder ein Salmey zu den Vögeln her, welcher letztere man nun mit der Glace, der man auch Trüffel und Madeira zugibt, übergießt und im Kranz anrichtet.

Krammetsvögel in Rahmsauce.

Zwiebel, grüne Petersilie, Rappern, Champignons, Sardellen und Zitronenschalen, sämmtlich fein geschnitten, werden mit Butter abgeröstet, mit gutem Rahm aufgegossen und ordentlich verkocht, worauf die Krammetsvögel schön abgebraten und etwas mit Rahm übergossen werden. Beim Anrichten wird die Sauce darübergegeben.

Krammetsvögel mit Salmey in Papierkästchen.

Nachdem den rein gepuzten Krammetsvögeln die Haut vom Kopfe abgezogen und die Augen ausgedrückt wurden, werden die Knochen ausgelöst, ohne dabei viel zu zerschneiden, worauf man sie salzt, zusammenrollt, in Speckscheiben einbindet und in eine Plât à sauté zur Seite stellt. Während man nun ein gutes Salmey macht und auch die Papierkästchen mit etwas Del bestreicht und in einem lauwarmen Ofen steif werden läßt, werden die Krammetsvögel kurz vor dem Anrichten im Saft gebraten, von den Abfällen derselben dagegen wird ein guter Fond unter Beigabe von Trüffeln, Champignons und Madeira nebst etwas Glace hergerichtet, worauf man von obigem Salmey eine Wenigkeit in jedes Kästchen und die Vögel darauflegt, deren Köpfe in Mehl taucht und sammt dem Hals aus sehr heißem Schmalz herausbackt; dann steckt man den Kopf recht zierlich in das Salmey, begießt das Ganze mit guter Glace, setzt sie auf hübsch geschnittene Brotsöckel, und nach nochmaligem Heißstellen wird eine gute Glace extra dazu servirt.

Krammetsvögel à la royal.

Diese werden ebenso von den Knochen ausgelöst und deren Köpfe ebenso hergerichtet wie bei den Vorigen, worauf sie gesalzen, mit Salmey gefüllt, in Speck gebunden und gebraten werden. Mittlerweile wurde auf eine Schüssel Salmey gegeben und rund

um dieses schön gebackene Crotons gesteckt, worauf nun die Krammetsvögel gegeben und mit einer von den Abfällen gemachten Glace übergossen werden; schließlich steckt man auch die Köpfe dazu.

Chaufroid von Krammetsvögeln.

Den Krammetsvögeln werden recht behutsam die Knochen ausgelöst, worauf man sie salzt, in ihre ursprüngliche Form herstellt, in Speck einbindet, saftig brät und kaltstellt. Sodann wird von den Abfällen nebst Trüffelschalen und allem Saftigen, was Kraft und Geschmack gibt, eine gute Glace bereitet, von welcher man, wenn sie bereits gut gekocht hat, alles Fett abnimmt und sie kaltstellt, worauf man unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe zerlassenes Aspik zugibt, und zwar auf 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Glace $\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{8}$ Liter) Aspik. Wenn die Mischung anfängt dick zu werden, wird der Speck von den Krammetsvögeln abgenommen, welcher letztere mit dieser Glace schön glacirt werden. Auch kann man mittelst ausgestochener Trüffel oder harten Eiweißes eine beliebige Form ausstechen und die Brüstchen damit belegen. Zuletzt werden die Krammetsvögel auf einem Sockel zierlich aufdressirt und mit Aspik gepuzt.

Gebratene Wachtel.

Nachdem man die Wachtel rein gepuzt, abflammirt, ausgeweidet und gesalzen hat, werden ihr die Füße zurückgedreht, worauf sie mit einem Speckblatt, welches man ein wenig einschneidet, überbunden und eine Viertelstunde vor dem Gebrauche gebraten wird.

Wachtel à la financière.

Die Wachtel wird saftig gebraten, sodann ein kleines Ragout gemacht und inmitten desselben die erstere angerichtet.

Wachtel mit Polenta.

Die Wachtel wird der vorhergehenden gleich behandelt, worauf in siedendem Wasser nebst Salz und einem Stück Butter

die Polenta unter beständigem Rühren eingekocht, auch ein wenig Parmesan darunter gemischt wird. Dann wird die Polenta gestürzt, die Wachtel obenauf gelegt und mit einer guten Glace übergossen.

Wachtel au chasseur.

Wenn man die Wachtel im Saft gebraten hat, läßt man recht fein geschnittene grüne Petersilie, Champignons und Chalotten in Butter anlaufen, gießt diese mit Madeira und Glace auf und richtet sie über der Wachtel an.

Wachtel mit Salmj in Papierkästchen.

Selbe wird ebenso wie die Krammetsvögel behandelt. Auch die

Wachtel à la royal

wird den Krammetsvögeln gleich zubereitet.

Chaufroid von der Wachtel.

Auch hier ist auf die Krammetsvögel, von welchen das Chaufroid oben beschrieben wurde und das dem der Wachtel gleich behandelt wird, zu verweisen.

Die Lerche.

Diese wird den vorher genannten Vögeln gleich zubereitet, nur wird sie besonders gerne mit Zwiebel gegessen, wozu sie auf folgende Art hergerichtet wird: Nachdem man dieselbe gepuht und ausgenommen, gesalzen und gepfeffert, legt man sie in Zwiebel, den man mittlerweile anlaufen ließ, und läßt sie einige Minuten braten, worauf man sie umdreht und auch auf der anderen Seite einige Minuten brät. Kommt dann sammt dem Eierspeisreindl zu Tische.



XIX. Abschnitt.

Vom zahmen Geflügel.

Vom Indian.

Der Indian, der dem anderen Geflügel gleich gepuzt wird, soll vor dem Gebrauche wenigstens 6—8 Tage gestochen sein. Wenn er gesalzen und dressirt ist und gebraten werden soll, soll auch die Brust mit Speck überbunden werden. Ein junger großer Indian wird wohl eine Stunde zu braten haben. Man erkennt, ob ein solcher jung ist, daran, daß die Haut über den Füßen weich und von grauweißer Farbe ist; ist selbe aber röthlich und trocken, so ist der Indian älter als ein Jahr.

Gefüllter Indian.

Der Indian wird rein gepuzt und abflammirt, besonders gut aber auf der Brust, dann schneidet man den Hals ab, wobei man jedoch die Haut viel länger daran läßt, nimmt den Kropf behutsam heraus, ebenso die Leber und den Magen, worauf man den Indian salzt und wäscht. Mittlerweile hat man 3 abgeriebene, in frisches Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln nebst ein wenig grüner Petersilie, Salz, Muscatnuß, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern in heißer Butter abgerührt, worauf man je eine Handvoll Weinberl, Rosinen, Nüsse, abgezogene gestiftelte Mandeln und Pistazien und ein wenig würfelig geschnittene Citronade zumischt. Nachdem der Kropf mit dieser Gemenge gefüllt ist, gibt man ein Speckblatt darauf, bindet ihn

zu und brät so den Indian. Beim Tranchiren ist wohl Acht zu haben, daß die Fülle sich nicht zerbröseln.

Gebratener Kapau.

Nachdem man dem Kapau die Füße, sowie die Flügel beim ersten Gliede abgehakt hat, wird er mit Spiritus abflammt, am Halse rückwärts aufgeschnitten und der Kropf behutsam ausgelöst; dann macht man ihn auf, wobei man jedoch Acht haben muß, daß beim Herausnehmen des Magens und der Leber die Haut nicht zu weit aufgerissen und die Galle an der Leber nicht beschädigt wird, wäscht ihn rein aus, salzt und dressirt ihn, welches am besten mit einer dazu bestimmten Dressirnadel und Spagat geschieht, und drückt die Füße recht streng an den Leib, damit die Brust sehr erhoben wird und eine schöne Form hat. Soll nun der Kapau am Spieß gebraten werden, dann bleibt der Hals sammt dem Kopfe, welchem man die Haut abgezogen hat, daran; wird er jedoch im Rohr gebraten, so schneidet man den Kragen ab, wobei man aber die Haut nicht zu nahe der Brust abschneidet, weil selbe beim Braten noch ein Stück zurückprellt und sodann eine schöne Zierde verloren wäre. Ist der Kapau schließlich gut tranchirt und schön erhoben, so wird er mit Brunntresse-Salat angerichtet.

Gebratener Kapau mit Trüffel.

Nachdem der Kapau dem vorhergehenden gleich dressirt wurde, belegt man eine gut verzinnte Casserole mit Speckblättern, auf welche man zuerst einige Blätter Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie, dann ein Stück Butter und die Abfälle vom Kapau und schließlich den Kapau selbst darauflegt und zugedeckt in der Weise dünstet, daß man ihn nach allen Seiten umdreht, bis er überall gelb ist; ist das Wurzelwerk schon geröstet, so gebe man nach und nach immer ein wenig nicht zu scharf gesalzene Suppe nach, so daß immer ein kurzer Saft daran ist. Zum Schlusse gebe man einen Eßlöffel Butter sauce und ein wenig gute Glace zu und lasse auch diese gut verkochen, nehme den Kapau, welcher mittlerweile weich genug

geworden ist, aus dem Saft, den man durch ein feines Sieb seiht und dann nochmals aufkochen läßt, worauf man das Fett abnimmt und Trüffel und ein wenig Madeira zugibt.

Gesulzter Kapaun.

Nachdem der Kapaun gepuht, gesalzen und dressirt ist, wird er in einer mit Speck und Wurzeln belegten Casserole mit allen Gattungen Gewürz, Basilicum, etwas Citronenschale und Weinessig nebst Suppe weich gedünstet, worauf man ihn im selben Sud auskühlen läßt. Ferner wird eine Sulzform fingerdick mit Aspik begossen, welches, nachdem es gesulzt ist, mit in beliebiger Form ausgestochenem Eiweiß und Trüffeln zierlich ausgelegt wird, worauf man wieder einige Tropfen Aspik gibt, wobei man jedoch zu achten hat, daß die Verzierung nicht verschoben wird, gießt nochmals Aspik zu, legt ferner die in Filets geschnittenen Brüstchen vom Kapaun in die Form, welche man endlich ganz mit Aspik anfüllt und versulzen läßt. Beim Stürzen zieht man die Form schnell durch laues Wasser, wischt sie dann ab und stürzt sie behutsam auf eine Glaschüssel.

Gefüllter Kapaun mit Trüffeln.

Trüffel, Champignons und Hühnerleberchen, fein würfelig geschnitten, werden nebst Salz und Muscatnuß, einem ziemlich großen Stück Butter, welches man sehr flaumig abgetrieben hat, zugemischt, worauf man den Kapaun, dem man bereits früher das Brustbein ausgelöst und den man dann gesalzen hat, die Haut, welche nicht beschädigt sein soll, vom Brustfleisch behutsam hebt und nun zuerst schöne schwarze, blätterig geschnittene Trüffel und auf diese die obige Fülle in die Höhlung legt; dann wird der Kapaun zugemacht, und zwar am Halse gebunden, unten jedoch zugenäht, ein Speckblatt darübergeschnürt, und nun derselbe mit ein wenig Butter in einer Casserole, in die man unten die Abfälle der Trüffel und Champignons, sowie des Kapauns gelegt hat, schön gebraten. Eine Trüffel-Glace wird extra dazu servirt.

Kapaun mit Muscheln.

Der Kapaun wird dem vorhergehenden gleich gedünstet, jedoch bleiben die Trüffel weg und werden dafür ungefähr 200 Stück rein gewaschener Muscheln in eine Casserole gegeben und nach Zugabe von Salz und Pfeffer mit einem Stück Butter, dem Saft einer Citrone und einigen Löffeln Weißwein zugedeckt gedünstet, bis alle offen sind, worauf man von jeder eine halbe Schale wegnimmt. Sodann werden einige Eßlöffel Buttersauce, der Saft einer halben Citrone und einige Löffel von der Süs, in welcher der Kapaun gedünstet wurde, mit 3 Dottern abgesprudelt und damit die Muscheln legirt, welche nun auf eine lange Schüssel gelegt werden, worauf man den mittlerweile gut tranchirten Kapaun daraufgibt, der schließlich mit Madeira und dem Saft übergossen und mit Petersilie gepuzt wird.

Vom Poulard.

Dasjelbe erfährt die gleiche Behandlung wie der Kapaun, nur wünscht man es bei Dinern oft gern gespickt, wozu man es, nachdem es schon früher dressirt wurde, einige Minuten in kochende Bouillon hält, dann kalt werden läßt, schön spickt und nochmals etwas salzt.

Auflauf vom Poulard.

Ein oder zwei Poulards werden saftig gebraten und kaltgelegt, dann zieht man die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen, schneidet es fein, hackt ferner die Knochen und auch etwa von anderem Geflügel klein zusammen und kocht aus diesen eine kurze und kräftige Bouillon, von welcher man eine Buttersauce macht, der man ebensoviel Obers zugibt, welches bei jähem Feuer unter beständigem Rühren schnell einkochen soll. Nachdem man dann das Haché nebst der eingekochten Buttersauce in einem Mörser gestoßen und passirt hat, werden 7—10 Defa Butter abgetrieben, der man das Puré nebst Salz, Muscatnuß und von 6 Eiern die Dotter zugibt, während man das Eiweiß zum Schnee verwendet. Schließlich wird eine passende Schüssel mit Butter ausgestrichen und mit Mehl gestaubt, in welche man nun

den Auslauf gibt und eine halbe Stunde backen läßt. Derselbe soll dann gleich zu Tische kommen, und wird er gerne als Entrée verwendet.

Galantine vom Poulard.

Hier ist auf dasjenige vom Indian zu verweisen (siehe S. 62).

Gebratenes Huhn.

Das Huhn wird gut abflammirt, aufgemacht, die Flügel bis zum ersten Gelenk abgehackt, die Füße ober den Zehen, der Hals jedoch nicht zu genau am Huhn, worauf es ausgewaschen, gesalzen, dressirt und schön gebraten wird.

Gefülltes Brathuhn.

Zu diesem wählt man nur ein junges Huhn und wird selbes vorher mit Vorsicht untergriffen, dann erst abflammirt und ausgenommen, die Flügel werden zurückgedreht, der Hals wird jedoch nicht zu genau abgeschnitten. Die Fülle dazu ist der bei der Kalbsbrust beschriebenen (siehe S. 106) gleich. Nachdem man das Huhn also gefüllt und dann beim Halse zugebunden hat, wird es recht saftig gebraten.

Huhn mit Trüffel.

Selbes wird ebenso gemacht wie der Kapaun (S. 141).

Paprika-Huhn.

Zwiebel und Speck schneide man fein zusammen und lasse sie in Butter anlaufen, dann gebe man Paprika zu, worauf man das rein gepuzte und gesalzene Huhn in Biertheile, oder, wenn es klein ist, in die Hälfte geschnitten, in letzteren legt und dünsten läßt, mit Rahm aufgießt und zuletzt einen Löffel Paradeismark zugibt, damit es eine schöne Farbe bekommt. Nun legt man das Huhn aus, passirt die Sauce und gibt das Huhn wieder darein.

Gedünstetes Huhn.

Wenn das Huhn abflammirt, gewaschen und gesalzen ist, kann man selbes im Ganzen, halbirt oder in Viertel getheilt dünsten, wozu man eine tiefe Casserole wählt, ein Stück Butter und die Abfälle vom Huhn hinein- und letzteres darauflegt. Es wird nun so lange zugedeckt gedünstet, wobei man immer ein wenig Suppe nachgießt, bis es von allen Seiten goldgelb gefärbt und weich genug ist, worauf man den Saft abseiht und entfettet. Derart gebraten dürfte das Huhn für Leidende und Reconvalescenten am förderlichsten zu genießen sein.

Huhn mit Reis gedünstet.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wird es in Viertel geschnitten und in Butter bis zur Hälfte weich gedünstet, worauf man eine Kaffeeschale ausgesuchten und ausgewaschenen Reis und auch Champignons dazugibt und nun das Huhn unter stetem Nachgießen von ein wenig Suppe dünstet.

Huhn à la Estragon.

Das Huhn wird so wie oben das gedünstete Huhn zubereitet, schließlich gibt man jedoch einen Löffel Espagnole-Sauce und Bertrameßig, auch frischen Bertram, wenn welcher vorhanden ist, und Champignons zu.

Huhn mit Paradeissauce.

Wird wie oben gedünstet und mit Paradeissauce (siehe S. 29) darüber angerichtet.

Getrüffeltes Huhn.

In kleine Würfel geschnittene Hühnerleber, Trüffel und Champignons werden mit ausgelassenem Filz flaumig abgetrieben und Salz und ein wenig Muscatnuß zugemischt. Sodann wird das Huhn rein gepuht, das Brustbein ausgelöst und nun die Brust mit Trüffelscheiben zuerst ausgelegt, dann die Fülle hineingegeben und das Huhn beim Hals, welcher nicht zu kurz sein darf, zugebunden und in einem Wanne nebst allen Hühnerabfällen und einigen Champignons sehr vorsichtig gebraten.

Huhn à la Stanley.

Man schneidet das rein gepuzte und ausgeweidete Huhn in der Mitte durch, worauf man ein Stück Butter in einer Casserole zergehen läßt, Champignons und die Abfälle vom Huhn hinein- und das Huhn darauflegt und so dünstet; wenn sich der Saft verdampft hat, gieße man stets ein wenig gutes süßes Obers nach, bis das Huhn ganz weich ist, worauf man eine Buttersauce zugibt; schließlich lege man es aus, lasse den Saft passiren und gebe dann das Huhn wieder hinein.

Huhn à la diable.

Wie beim vorigen wird das Huhn in zwei Theile geschnitten, mit einem flachen Messer geklopft, gesalzen und mit Paprika besäet, inwendig mit französischem Senf bestrichen und so auf dem Rost braun gebraten. Beim Anrichten wird ein wenig Paprikasaft extra dazugegeben.

Huhn à la hollandaise

Das Huhn wird wie bei den vorigen in zwei Hälften oder in Viertel geschnitten und in Butter nebst Beigabe von Suppe und Champignons weich gedünstet; dann nehme man den Dotter, und zwar auf ein Huhn von 3 Eiern und mache mit demselben Saft, in welchem das Huhn gedünstet wurde, eine Hollandaise-Sauce, welche nun über das Huhn angerichtet wird.

Huhn en fricassée.

Das Huhn wird wie das vorhergehende gedünstet, nur gießt man dabei mit einem Löffel Buttersauce auf; schließlich legirt man die Sauce mit einem Eidotter, einem Stück frischer Butter und dem Saft vom Viertel einer Citrone.

Gutes eingemachtes Huhn.

Grüne Petersilie läßt man in Butter anlaufen und gibt dann das Huhn, welches bereits vorher rein gepuzt, abflammirt, gewaschen und gesalzen wurde, hinein und läßt es so unter

stetem Nachgießen von Suppe weich dünsten; sodann gebe man einige Löffel Butterauce oder auch je nach Belieben Citronensaft und Champignons zu.

Huhn mit Krebsen.

Selbes wird auch so gedünstet wie das vorige, nur legirt man die Sauce mit Krebsbutter, Eidotter und Citronensaft. Wird mit ausgelösten Krebsen angerichtet.

Huhn mit Spargelspitz, mit Carfiol, mit Sellerie

wird ebenso gemacht wie die vorigen, nur kommt schließlich die betreffende Beilage zu.

Huhn à l'indienne.

Selbes ist ein gut eingemachtes Huhn (siehe oben), nur kommt in die Butterauce eine Messerspitze indisches Gewürz hinein.

Huhn à la Marengo.

Wenn das Huhn rein hergerichtet, in vier Theile geschnitten und gesalzen ist, wird es mit Muscatnuß eingerieben, worauf man es in warmem Del nebst kleinen Champignons, Trüffeln und kleinen Zwiebeln dünstet; dann wird das Del abgeseiht, ein wenig Paradeismark, Madeira und Citronensaft zugegeben und dieses nochmals aufgekocht.

Huhn à la chevalière.

Das Huhn wird recht gut mit Champignons und Citronensaft gedünstet, auch macht man ein kleines Ragout dazu, wobei man die Butterauce mit Krebsbutter, einem Dotter und etwas Citronensaft legirt; beim Anrichten kommen Carfiol, Champignons und Krebse zu.

Risibist-Geflügel.

Das gedünstete Huhn wird in Stücke gehackt und in Butter, in welcher man Petersilie anlaufen ließ, nebst etwas Salz, ein wenig Butterauce, Erbsen mit Reis vermischt und etwas Parmesan gegeben.

Hühner-Filet à la chasseur.

Nachdem man vom Huhn das Filet ausgelöst, wird es gespickt und schön goldgelb in Butter gebraten, worauf man es hübsch glacirt und feine Kräuter zugibt.

Auch das

Huhn à la chasseur

wird so gemacht.

Hühnerbrüstchen à la Moreland.

Von den zarten Hühnern werden die Brüstchen ausgelöst, gespickt, gesalzen, in Eierklar, welches mit ein wenig Wasser gut abgeschlagen wurde, eingetaucht, in fein geschnittene Trüffel eingewalzt, in eine mit Butter ausgestrichene Plât à sauté gelegt und einige Minuten vor dem Gebrauche sautirt. Beim Anrichten wird in die Mitte der Schüssel ein Hühnerhaché, welches jedoch nicht zu dünn sein darf, gegeben, die Filets im Kranz herumgelegt und schön glacirt.

Hühnerbrust à la cardinal.

Diese wird der vorigen gleich gemacht, nur steckt man beim Anrichten in jede Filetspitze eine Krebscheere und kommt statt des Hachés ein kleines Ragout von Salpicon zu.

Hühnerbrust à la vopallière.

Das Brüstchen wird ausgelöst, und nachdem die Haut davon abgezogen, mit Trüffeln gespickt und schön sautirt; dann legt man in der Mitte der Schüssel ein gutes Salmi, rund herum Crotons, obenauf eine gespickte Briesrose und die schön glacirten Filets, welche letztere auch im Kranz gelegt werden, und wird das Ganze schließlich mit einer guten Trüffelglace übergossen.

Hühnerbrust à la Conti.

Das Brüstchen wird mit Trüffeln gespickt und schön sautirt, worauf man ein Hühnerhaché auf die Platte und die Brust obenauf gibt, welche man mit Trüffeln und Champignons belegt,

während in das Haché gebackene Crotons gesteckt werden. Das Ganze wird schließlich mit Paradeisssauce überzogen.

Filets sautés à l'écarlate.

Von der Hühnerbrust wird jede Seite in drei Filets geschnitten, mit dem Messer flach geklopft, gesalzen und gespickt, ebenso werden auch von der Zunge den Filets in Anzahl und Größe gleiche Stücke geschnitten, beide für sich schön sautirt und mit einer guten weißen Champignonsauce angerichtet.

Gefüllte Taube.

Die Taube wird, sobald sie gerupft und noch warm ist, untergriffen, abflammirt, gewaschen, gesalzen und, nachdem man die Füße nach rückwärts gedreht, gefüllt, worauf man den Hals wie bei den Hühnern zubindet und die Taube so schön bratet.

Tauben-Ragout.

Dieses findet man unter den Ragouts (siehe S. 51).

Taube mit Kräutersauce.

Die Taube wird, wenn sie rein gepuht ist, in Butter weich gedünstet, wobei man stets mit ein wenig Suppe nachgießt; zuletzt gibt man einen Eßlöffel voll Fines-herbes, sowie auch Champignons, Zitronensaft und je eine Wenigkeit Espagnole-Sauce und Glace zu.

Weißgedünstete Taube.

Die Taube, welche aber zu diesem Zwecke nur eine junge sein darf, wird so wie ein Einmachhuhn zubereitet (siehe S. 146).

Gebratene Gans.

Wie eine solche zuzubereiten ist, dürfte wohl als bekannt vorauszusetzen sein; bemerkt muß jedoch werden, daß, wenn die Gans jung ist, selbe nicht früher als zur Zeit des Anrichtens

fertig gebraten werden soll, ist dieselbe jedoch schon vollkommen ausgewachsen, so ist es unbedingt nothwendig, daß man sie 1½ Stunden vor dem Gebrauche mit Wasser ins Rohr stellt und langsam brät. Wenn das Wasser eingedampft ist, wird sie fleißig mit dem eigenen Fett begossen und ist noch zu trachten, daß die Haut recht resch wird.

Gansleber mit Trüffeln.

Dazu nimmt man nur gerne die weiße Leber einer geschoppten Gans. Zubereitet wird sie auf folgende Art: Nachdem man den Theil, wo die Galle liegt, sammt dem Grün entfernt, wird die Leber in Filets geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Mehl eingetaucht und in einer flachen Pfanne in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Dann seht man das Schmalz ab, gibt ein wenig Suppe, ein Stückchen frische Butter, etwas Glace, blätterig geschnittene Trüffel und Madeira zu und richtet die Leber schön im Kranz an.

Gansleber mit Champignons.

Diese wird ebenso gemacht, nur kommen statt der Trüffeln Champignons zu.

Gansleber à la financière.

Auch diese wird so gemacht wie die vorigen, jedoch kommt hier ein kleines braunes Ragout zu.

Gansleber à la papillote.

Die Leber wird in Scheiben geschnitten und schön gebraten und glacirt, dann Champignons, ein wenig Fines-herbes und dieselbe Glace daraufgegeben, worauf man Papier in Herzform schneidet, die Gansleber sammt Allem hineingibt, zudreht und im Rohr nochmals brätet.

Gansleber au gratin.

Die Leber wird ebenfalls in Scheiben gebraten, dann gibt man in eine mit Butter bestrichene Muschel Gansleber-Salmy,

legt die Gansleber darauf, gibt Glace und Champignons nebst etwas Semmelbröseln und einigen Tropfen zerlassener Butter darüber und gratinirt die Leber so auf einer Pfanne im Rohr.

Gansleber à la chasseur.

Auch diese wird schön gebraten, das Schmalz dann abgeseiht und die erstere nach Zugabe von Glace, frischer Butter, Champignons, Madeira und ein wenig feinen Kräutern glacirt.

Gansleber aux fines-herbes.

Wird wie die vorhergehende gemacht.

Gansleber à la Metternich.

Man trachtet, zwei oder vier Stück per Portion zu bekommen, wovon ein Theil als Fricassée weiß glacirt, der andere Theil schön gelb gebraten und braun glacirt wird; dann wird die Leber in der Weise auf einem Reis- oder Polentasockel erhoben angerichtet, daß zur weißen eine weiße Sauce übergossen und eine ganze Trüffel daraufgelegt wird, zur braunen jedoch eine braune Glace und obenauf ein schön weißer Champignon zu liegen kommt.

Pilaw von Gansleber.

Die Leber wird in Würfel geschnitten und mit Zwiebel nebst Salz und Pfeffer saftig gebraten. Dann seiht man das Schmalz ab und vermischt die Leber mit Reis und ein wenig Parmesankäse, von welchem letzterem man auch obenauf etwas gibt.

Gestürzte Gansleber.

Die Leber wird der Hälfte nach schief eingeschnitten, mit Trüffeln gespickt, gesalzen und gepfeffert, worauf man in Butter Zwiebel anlaufen läßt und in dieser nun die Leber dünstet, darinnen auch auskühlen läßt und dann zierlich in Aspik legt; doch kann selbe auch so kalt gegeben werden.

Gänsekeulchen mit Ritschert.

Vorerst werden die Keulchen (Biegel) sehr rein gepuht und dann in Butter überdünstet, worauf man z. B. auf 6 Keulchen je eine halbe Schale getrocknete Erbsen und grobe Ulmergerste halbweich kocht und kurz hält. Nun wird eine flache Casserole mit Butter ausgestrichen und eine Lage Erbsen, welche natürlich gesalzen werden muß, eine Lage Ulmergerste, die Keulchen, dann Champignons und wieder eine Lage Ulmergerste und Erbsen gelegt, auch der Saft, der sich aus den Keulchen ausgezogen hat, darübergegeben und das Ganze zugedeckt im Rohr weich gedünstet. Sollte es zu wenig Saft haben, so möge man ein wenig Suppe nachgeben.

Chaufroid von Gansleber.

Dieses wird dem der Wachtel gleich zubereitet.

Gebratene Ente.

Siehe die Bemerkungen bei der Rubrik »Gebratene Gans« (Seite 149).



XX. Abschnitt.

Don den Fischen.

Rhein-Lachs gekocht.

Nachdem der Lachs rein geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen ist, wird er einige Stunden vor dem Gebrauch gesalzen und in ein Tuch eingeschlagen auf das Eis gelegt. Sodann schneidet man alle Gattungen Wurzeln dünnblättrig und kocht sie nebst Zwiebel, ein wenig grüner Petersilie, einigen Körnern weißen Pfeffers und etwas weißem Wein recht gut in Salzwasser, worauf der Saft durch ein Sieb geseiht wird. Soll der Lachs im Ganzen bleiben, so wird selber sehr vorsichtig mit Spagat eingeschnürt, welcher letzterer aber nicht zu viel angepannt werden darf, weil sonst die Haut beschädigt würde; dann wird er, drei- bis viermal auf dem Einsatz befestigt, in das Wanne gestellt, obiger Sud darübergegeben und derart Wasser zugesetzt, daß die Flüssigkeit über dem Rücken des Fisches zusammengeht, worauf man ihn nach Darangabe des nöthigen Salzes zugedeckt langsam zum Sieden kommen läßt, jedoch wohlweislich nur so lange, bis er auf beiden Seiten kocht; dann wird er herausgezogen, auf das Herdbrett gerückt und so läßt man ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt durchziehen, welcher letzteres genügend selbst für den größten Lachs sein wird. Kurze Zeit (10 Minuten etwa) vor dem Anrichten wird der Fisch herausgehoben, schief über die Wanne gestellt, damit das Wasser abläuft, dann auf eine Schüssel oder, wenn er größer sein sollte, auf das Brett behutsam gelegt, mit einer Scheere der Spagat entfernt und schließlich der Lachs mit Petersilie oder auch kleinen Krebsen zierlich gepuzt. Wird

er kalt servirt, so bleibt er im Sud bis zum Gebrauch, worauf meistens Aspik oder Mayonnaise dazukommt. Wird der Lachs in Scheiben geschnitten servirt, so wird er ebenso behandelt, auch mit dem Sud kalt aufgestellt, worauf man ihn, wenn er zu kochen anfängt, herausgibt und an den Seiten durchziehen läßt.

Lachs am Rost gebraten.

Die Haut des Lachses wird, wenn derselbe ganz servirt werden soll, vorsichtig abgezogen, bei portionenweisem Anrichten jedoch genügt es, wenn dieselbe mehrere Male, aber nicht zu tief eingeschnitten wird, dann wird der Fisch gesalzen, auf beiden Seiten in zerlassene Butter eingetaucht, mit weißen Semmelbröseln besäet, auf jener Seite, welche zuerst gebraten wird, mit Butter beträufelt, sodann auf den heißen Rost gelegt, und nachdem man auch oben auf etwas Butter gegeben, mit größter Vorsicht gebraten.

Lachs à la hollandaise.

Derselbe wird ebenso wie im ersten Recept behandelt; die Sauce ist unter der Rubrik »Saucen« zu finden (siehe S. 25).

Fogosch oder Schill mit Butter.

Selbe werden nur in Salzwasser gekocht, im Uebrigen jedoch ebenso behandelt wie der Lachs.

Fogosch oder Schill à la hollandaise.

Auch diese werden in Salzwasser gekocht; die Sauce ist unter der Rubrik »Saucen« zu finden (siehe S. 25).

Fogosch aux fines-herbes.

Man schneidet alle Gattungen feine Kräuter nebst grüner Petersilie zusammen und läßt sie in Butter anlaufen, worauf der Fisch, wenn er gekocht ist, mit diesen abgebrannt wird.

Fogosch am Rost gebraten.

Wird ebenso wie der Lachs behandelt.

Fogosch mit Sardellen.

Dieser wird in Salzwasser gekocht und mit feingeschnittenen Sardellen, welche man in Butter anlaufen ließ, abgebrannt.

Fogosch au gratin.

Nachdem der Fisch in Salzwasser gekocht ist, sprudle man in eine kräftige Buttersauce Eidotter nach Bedarf hinein, gebe auch ein wenig geriebenen Parmesan zu, worauf man den Fisch auf eine Platte legt, mit der Sauce übergießt, ein wenig Semmelbrösel darauffstreut, auch mit gedünsteten Champignons oder Trüffeln oben auf belegt und nun ins Rohr stellt und goldgelb gratinirt.

Lachsforelle.

Dieselbe, welche Aehnlichkeit mit dem Lachs und Salm und deren Fleisch auch eine röthlichgelbe Farbe hat, wird auf eben die verschiedenen Arten wie der Lachs zubereitet.

Forellen blau gekocht.

Hiezu nimmt man die Forellen gerne lebend. Zubereitet werden sie auf folgende Art: Man macht sie im Wasser auf, damit der Schleim nicht abgestreift wird, nimmt sie rein aus und legt sie in kaltes Wasser; dann gibt man zu 3 Theilen Wasser 1 Theil Essig nebst genügend Salz und läßt den Sud aufkochen, zieht ihn ferner ganz auf das Herdbrett heraus, gießt noch ein wenig kaltes Wasser oder Essig darein, während man inzwischen die Forellen alle auf eine Schüssel legt und dann zugleich in den Sud schüttet; man läßt sie schließlich noch 10 Minuten zugedeckt am Herdbrett stehen und im selben Sud kalt werden.

Forellen gebacken.

Nachdem die Forellen so wie oben angegeben aufgemacht und rein gewaschen wurden, läßt man sie einige Stunden im Salz liegen, bestäubt sie dann mit Mehl, taucht sie, indem man einige Eier in Wasser aufklopft, darein, bestreut sie mit Semmelbröseln und backt sie nun im heißen Schmalz.

Vom Saibling.

Dieser hat ein gelbrothes, jedoch noch zarteres Fleisch als die Forelle, ist aber im Uebrigen dieser gleich und unterliegt auch deren Behandlung.

Vom Huchen.

Dieser Fisch eignet sich besonders zu größeren Dinern, bei welchen er seines schönen Ansehens wegen meist ganz zu Tische kommt. Zubereitet wird er wie folgt: Nachdem er aufgemacht, ausgeweidet und rein ausgewaschen wurde, reibt man ihn einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz gut ein, verschnürt ihn dann vorsichtshalber mit nicht allzu starkem Spagat, welchen man jedoch nicht gar fest zusammenzieht, damit die Haut nicht beschädigt wird, worauf man ihn auf dem Rost, der genau in die Fischwanne paßt, am Kopfe, in der Mitte und gegen den Schweif zu anbindet, dann in die Wanne gibt und nebst dem nöthigen Salz so viel kaltes Wasser zugibt, bis es über dem Fisch zusammengeht, den man nun so zum Feuer stellt und langsam kochen läßt; ist er dann von beiden Seiten gekocht, rückt man ihn auf das Herdbrett und läßt ihn so bis eine Viertelstunde vor dem Anrichten zugedeckt stehen, wobei er sich erst ganz durchzieht und doch recht kernig bleibt. Zum Anrichten hebt man ihn von beiden Seiten zugleich behutsam aus der Wanne heraus, läßt das Wasser ablaufen, schiebt ihn, nachdem man ihn vom Rost losgemacht, auf eine dazu passende Schüssel oder, wenn er schon größer sein sollte, auf ein mit einem weißen Tuche überzogenes Brett und garnirt und puzt ihn schließlich, nachdem man den Spagat auf einer Seite durchschnitten und vom Fisch abgelöst hat, mit grüner Petersilie und Citronen schön auf. Butter, Erdäpfel oder Sauce, was man eben dazugeben wünscht, wird separat servirt. Sollte der Huchen kalt gebraucht werden, so stellt man ihn vom Feuer aus sogleich behutsam sammt dem Wasser vom Herd zurück. — In allen übrigen Zubereitungsarten ist der Huchen denen des Lachses gleich.

Bemerkt mag hier noch werden, daß sämtliche Fische, welche ganz servirt werden sollen, seien sie groß oder klein, auf die nämliche Art wie der Huchen gekocht werden.

Karpfen à la matelote.

In eine gute braune Sauce gebe man Madeira, Farce-
nockerl und -Knödel, Champignons, Trüffel, auch dressirtes
gedünstetes Wurzelwerk und kleine Zwiebel und richte dann dieses
Ragout über dem Karpfen, den man vorher in einem Wurzelsud
gekocht hat, an.

Schwarzfisch.

In einer Casserole lasse man ein wenig Schmalz heiß
werden, in welchem man einige Würfel Zucker auflösen läßt;
wird dieser bereits gelb und schwimmt er obenauf, so gebe man
schon früher hergerichtetes, blätterig geschnittenes Wurzelwerk und
Zwiebel, alle Gattungen Gewürz, ein wenig Essig, 1 Seitel
($\frac{1}{3}$ Liter) Bier, ebensoviel rothen Wein, eine Wenigkeit Citronen-
und Orangenschalen, eine Handvoll gedörrte Zwetschen, Wein-
beerl und Rosinen, einige Täfelchen geriebenen weißen und
schwarzen Lebkuchen, einige Aepfel, Fischblut, Köpfe von Karpfen,
auch das Eingeweide (wobei aber besonders auf die Entfernung
der Galle Acht zu haben ist), sowie endlich das nöthige Wasser
und etwas Salz zu und läßt das Ganze mehrere Stunden
kochen, worauf man es passirt, wieder Wein nebst langgeschnittenen
Zwetschen, Nüssen, Mandeln, Weinbeerln und Rosinen zugibt
und nochmals aufkochen läßt. Die so gewonnene Sauce wird
über den heißgekochten Karpfen angerichtet. Will man dieselbe
noch dunkler haben, als durch das obige Verfahren erzielt wird,
so gebe man einen Kaffeelöffel Holundersafte hinein.

Pfefferkarpfen.

Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, rein gepuzt und dressirt
und in Crotons geschnitten, ebenso geschnittene Aepfel und rohe
Erdäpfel, blätterig geschnittene Zwiebel, Champignons und ganzen,
jedoch etwas zerdrückten weißen Pfeffer lasse man in einer flachen
Casserole in ein wenig Butter anlaufen, worauf man den in
Stücke geschnittenen und gesalzten Karpfen hineinlegt und nach
Zugabe von etwas Suppe dünsten läßt, bis er weich genug ist;
er wird dann mit dem Wurzelwerk angerichtet.

Paprikakarpfen.

Zwiebel und Speck, fein geschnitten, läßt man in Schmalz anlaufen, gibt dann Paprika nach Bedarf hinein und läßt ihn etwas verrösten, worauf man mit Suppe und Rahm aufgießt und nach Zugabe von etwas Salz das Ganze gut verkochen läßt. Nachdem man nun den Fisch hinzugegeben und ihn weich ausdünsten ließ, wobei auch etwas Paradeismark sehr gut ist, wird er auf eine Schüssel ausgelegt, die Sauce jedoch passirt, dann nochmals aufgekocht und schließlich über dem Fisch angerichtet. Derselbe kann auch extra in Salzwasser gekocht werden.

Marinirte Karpfen.

Alle Gattungen rein gepuzten und nudelig geschnittenen Wurzelwerk, Citronenschalen und Zwiebel, ein wenig ganzes Gewürz und Salz, sowie, wenn vorhanden, Fischbeuschel und Fischköpfe, oder in deren Ermanglung Aspik, werden in 3 Theilen Wasser und 1 Theil Essig gekocht; wenn die Wurzeln weich sind, schneide man den Karpfen in Portionen, koche ihn in dem Wurzeljud weich und stelle ihn in einem irdenen flachen Geschirr kalt.

Vom Aal.

Hergerichtet wird der Aal auf nachfolgende Art: Die Haut um die Flossen wird aufgeschnitten und ein Fingerbreit abgelöst, damit man sie mit Salz bestreuen kann, worauf man den Aal, nachdem man den Kopf eingebunden, aufhängt und mittelst eines Tuches die Haut über den ganzen Körper zieht; dann wird er aufgemacht.

Aal am Rost gebraten.

Der wie vorher angegeben hergerichtete Aal wird gesalzen, in zerlassene Butter eingetaucht, mit Semmelbröseln besäet, dann nochmals mit Butter begossen, auf den heißen Rost gelegt und vorsichtig unter öfterem Umwenden gebraten, bis er auf allen Seiten eine lichtbraune Farbe hat.

Gebatener Aal.

Nachdem die Haut abgezogen wurde, wird der Aal ein wenig eingeschnitten, gesalzen, in Mehl getaucht und in heißem Butter unter öfterem Begießen schön goldgelb im Rohr gebraten. Beim Anrichten wird er mit grüner Petersilie und Citronenscheiben garnirt, auch Sauce à la tataré gibt man gern dazu.

Gebakener Aal.

Der Aal wird in gleiche Stücke geschnitten, gesalzen mit Mehl bestäubt, in mit Wasser gut abgeschlagene Eier eingetaucht, mit Semmelbröseln bestreut und sehr langsam goldgelb gebacken. Zu bemerken ist, daß der Aal seiner Härte wegen bedeutend länger zum Backen erfordert als alle anderen Fische, auch ist er gebacken etwas zu fett.

Stör gekocht.

Fein nudelig geschnittene Wurzeln werden nebst nöthigem Salz, ganzem Pfeffer und Gewürz in 3 Theilen Wasser und 1 Theil Essig gesotten, worauf man den aufgemachten Stör im selben Sud abkocht.

Der Sterlet

wird ebenso behandelt.

Der Suchen

wird ebenso zubereitet wie der Stör. Denselben kann man auch nur im Salzwasser kochen.

Der Turbot.

Nachdem der Turbot ausgenommen wurde und die Flossen abgehakt sind, wird er in eine passende Casserole oder Turbotière gelegt, das nöthige Salz zugegeben und nun mit ein wenig Milch und im Uebrigen so mit Wasser begossen, daß es über den Fisch zusammengeht, worauf man ihn zugedeckt langsam zum Kochen bringt; dann stelle man ihn behutsam vom Feuer zurück und zieht ihm langsam aus, da sonst die Haut aufreißen würde. Er wird dann mit Butter und Petersilie oder Sauce hollandaise servirt.

Sol à la vénitien.

Nachdem man den Sol ganz ausgelöst und den Grat zur Seite gelegt hat, wird das Fleisch in weißem Wein gedünstet, während man von den Abfällen einen Fond und mittelst diesem eine gute Sauce hollandaise macht. Nun wird das Fleisch gehackt, mit Butter abgeröstet, wieder in seiner Form auf den Grat gegeben, auf eine Schüssel gelegt und mit der Sauce, welche nicht zu dünn sein soll, überzogen; dann gibt man dressirte und blätterig geschnittene Trüffel, Champignons, Carotten und grüne Erbsen darauf und läßt so den Fisch einige Minuten im Rohr gratiniren.

Sol à la St. Germain.

Nachdem man die Haut abgezogen und den Grat mit einem feinen Messer untergriffen, salzt man den Fisch, füllt ihn mit Fines-herbes, beträufelt ihn mit Butter, streut ein wenig Semmelbröseln darauf und brät ihn so im Rohr. Wird mit Sauce vinaigrette von Wurzeln servirt.

Halászlé oder Fisch-Gollasch.

Siehe S. 77.



XXI. Abschnitt.

Don Hummern, Krebsen, Crevetten, Fröschen, Austern und Muscheln; Mayonnaise und Aspik.

Hummer.

Nachdem man den Hummer in Salzwasser mit Kümmel und grüner Petersilie gekocht, läßt man ihn im Sud auskühlen und wird er dann mit Mayonnaise und Aspik servirt. Auch wird beim Anrichten gerne Sauce ravigote zugegeben.

Farcirte Krebsen.

Man kocht zuerst die Krebsen mit Salz, grüner Petersilie und Kümmel ab, worauf man sie reinigt und auseinanderlöst. Dann dünstet man ein wenig Reis, der jedoch nicht gewaschen sein soll, mit Butter und fein geschnittener grüner Petersilie, schneidet die Krebschweischen in kleine Stücke, gibt sie nebst etwas Salz in den gedünsteten Reis, läßt das Ganze dann auskühlen, und nun rührt man es mit einem Eidotter und etwas Milchrahm gut ab und füllt die Krebschalen damit. Nachdem dies geschehen ist, legt man den unteren Theil der Krebsen so darauf, daß es aussieht, als wären diese ganz, drückt die beiden Theile zusammen, legt sie auf eine Schüssel und gibt etwas Butter darauf. Auf eine andere Schüssel gibt man nun etwas grüne Petersilie und je einige Löffel Milchrahm und weißen Wein und ein wenig Kümmel, und indem man die Krebse nun diesen

Ingredienzien zuzügt, werden sie durch eine Gluth von oben und unten aufgesotten und schmecken dann vortreflich.

Krebse à la portalaïse.

Alle Gattungen in Würfel geschnittene Wurzel und Zwiebel werden in Rothwein gekocht, bis sie weich genug sind, worauf man die rein gewaschenen Krebse durch 5 Minuten damit kochen läßt; werden dann sammt den Wurzeln zu Tische gegeben.

Geschmierte Krebse auf steierische Art.

Die Krebse werden mit Salz, Kümmel und grüner Petersilie gekocht, sodann rührt man sehr fein geschnittenen Knoblauch und grüne Petersilie in einem Suppentopf mit Del ab, gibt die heißen Krebse hinein, und kommen dieselben, nachdem sie einige Male gut zugedeckt geschüttelt wurden, so zu Tische.

Krebse à la ravigote.

Suppenkräuter, Champignons und Zwiebel werden in Salzwasser blanchirt, abgeseiht, kalt abgeschwemmt, gut ausgedrückt und durchpassirt, dann mischt man Mayonnaise, welche nicht zu dünn sein darf, sowie einige Tropfen Breton in Grün, welches eine schöne blaßgrüne Farbe gibt, darunter, löst ferner die Scheeren und Schweifchen von den gekochten Krebsen in der Weise aus, daß man nur die äußere Spitze daran läßt, und indem man nun etwas von der Mayonnaise auf dem Glasteller erhoben aufdressirt, steckt man die Krebse im Kreise hinein und pußt sie mit Aspik, grüner Petersilie und aus Rüben geschnitten Blumen auf.

Krebse à la hollandaise.

Nachdem die Krebse abgekocht und ausgelöst sind, macht man eine gute Sauce hollandaise, wozu man auch schön dunkelrothe Krebsbutter nimmt, und vermischt sie mit den Krebsen, welche man nun erhaben anrichtet, nochmals mit Sauce übergießt und schön pußt.

Crevetten à la hollandaise.

Dieselben sind schon gesotten erhältlich und werden im Uebrigen wie die Krebse behandelt; sie sind auch zum gedünsteten Reis oder Risotto sehr gut.

Gebackene Frösche.

Dazu werden eigentlich nur die Hinterflügelchen verwendet, welche man gerne einige Stunden vor dem Gebrauche salzt und geschnittene grüne Petersilie und Zitronensaft darübergibt, dann in Mehl eintaucht, mit aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, aus nicht zu heißem Schmalz backt und mit Citronen servirt.

Eingemachte Frösche.

Die Hinterkeulchen werden rein ausgewaschen, mit Butter, grüner Petersilie und Champignons gedünstet, wenn sie weich sind, ein wenig Buttersauce zugegeben und vor dem Anrichten mit Eidottern und Zitronensaft legirt.

Frösche mit feinen Kräutern.

Die Froschkeulchen werden rein gewaschen, gesalzen und in heißer Butter unter steter Zugabe von ein wenig Suppe goldgelb gedünstet, dann gibt man einen Löffel voll feine Kräuter zu, nimmt jedoch alles Fett ab und gibt sie so zu Tische.

Austern au gratin.

Ein Stück Hecht oder Schill, in der Größe nach Bedarf, wird im Mörser nebst einigen Austern, harten Eidottern, dem nöthigen Salz und etwas Gewürz gestoßen und passirt, auch von dem Austernsaft etwas daruntergerührt, worauf man die Austernschalen rein wäscht, dieselben zur Hälfte mit der Farce bestreicht, dann eine Auster hineinlegt, mit der Farce überstreicht, mit Semmelbröseln bestreut und so im Rohr goldgelb gratinirt. Beim Serviren gibt man Citronen zu.

Muscheln au gratin.

Die Muscheln werden rein gewaschen, in Salzwasser gekocht, ausgekühlt, aus der Schale genommen und, nachdem man die härtigen Fasern abgezogen, ins frische Wasser gelegt; dann röstet man Fines-herbes, welchen man Salz, Gewürz, je ein wenig Citronensaft, Sardellenbutter und braune Sauce zugebt, worauf man die Muschelschalen gut austrocknet, mit Butter bestreicht, je zwei Muscheln hineingibt, die Fines-herbes darüberstreicht und nun auf einem Eierspeisreindl, welches man vor dem Gebrauche auf Salz stellt, nachdem man noch je ein wenig Semmelbrösel und Butter darübergegeben, im Rohr schön gratinirt.

Mayonnaise.

In einen Weidling, welcher in Eis gestellt wird, gibt man 6 rein abgeklärte Eidotter und läßt $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) feinsten Tafelöls unter beständigem Rühren hinzutropfen; wenn die Masse schon sehr dick wird, gibt man das nöthige Salz, weißen Pfeffer, eine Messerspitze Zucker, den Saft von 4 Citronen, ein wenig Bertrameßig, auch eine Messerspitze Cayennepfeffer und einige Löffel zerlassenes, aber nicht heißes Aspik zu, verrühre dies Alles leicht und stelle es dann in Eis.

Aspik.

Ein Ochsenfuß, Schweinsfüße, Schweinschwarten, ein Kalbskopf und Kalbsfüße, alles rein gepuht und klein gehackt, (auch Rindsknochen, Rindsleber und Fleisch ist gut dazu, jedoch nicht unbedingt nothwendig) stellt man in viel Wasser zum Feuer, bis es lau wird, rührt es dann auf, seiht das Wasser wieder ab, gibt zur Hälfte Essig zu (und zwar wenn letzterer nicht zu scharf ist, sonst mehr Wasser), und läßt es unter fleißigem Abschäumen langsam kochen. Wenn es gut verschäumt ist, gebe man rein gepuhtes Grünzeug, Salz, ein wenig Gewürz, Muscatnuß, Ingwerwurzen und einige Pfefferkörner zu und lasse nun dies Alles durch 5—6 Stunden langsam fortkochen, worauf es abgeseiht und an einen kalten Ort gestellt wird. Am andern

Tage nimmt man das Fett sehr rein ab, stürzt die Masse heraus, wovon man nun auch den Saß entfernt, der sich gebildet hat, gibt sie in einer gut verzinneten Casserole zum Feuer, verkostet sie, ob nicht Salz oder Essig fehlt, in welcher letzterem Falle Vertrameßsig sehr gut daranzugeben wäre, wobei man auch, wenn sie noch nicht den genügenden Bestand hätte, ein wenig Hausenblase oder Gelatine zufügen könnte; dann schlägt man auf ungefähr 10 Maß (13 Liter) Aspik das Klar von 6 Eiern zu Schnee, und wenn ersteres schon lau geworden ist, schüttet man unter beständigem Schlagen den Schnee hinzu, schlägt auch dann noch einige Minuten fleißig fort, worauf man es zugedeckt ruhig stehen läßt, bis es zum Sieden kommt, worauf man es sofort vom Feuer wegzieht, ein reines Tuch auf ein umgekehrtes Stockerl bindet und das Aspik einige Male aufgießt, bis es eben rein herunterläuft.]



XXII. Abschnitt.

Gemüse.

Kaisererdäpfel.

Die Erdäpfel werden zuerst gekocht und kaltgestellt. Dann verrührt man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Erdäpfel und 6 Dotter in $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) abgetriebener Butter in der Weise, daß man immer ein Ei und einen Löffel Erdäpfel nimmt, während man von dem Klar der Eier Schnee schlägt, welcher nun nebst $\frac{1}{2}$ Seidel (etwas mehr als $\frac{1}{2}$ Liter) Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfund (140 Gramm) Mehl mit den Erdäpfeln vermischt wird, worauf man den Teig in einen Plafond füllt und schön backt. Ist eine sehr beliebte Beilage.

Erdäpfelknockerl.

Hiezu wird der Teig ebenso gemacht, jedoch wird er mittelst eines Eßlöffels in heißes Schmalz eingelegt. Sollte derselbe etwas zu weich sein, welcher Umstand sehr oft auf die Qualität der Erdäpfel ankommt, so gibt man ein wenig Mehl nach.

Erdäpfelknödel.

Abgetriebene und in kleine Würfel geschnittene Semmeln werden in Schmalz geröstet, dann wird Butter abgetrieben und die kalt geriebenen Erdäpfel nebst Eiern, den Semmeln (8 Eier und 8 Semmeln auf 1 Pfund [56 Deka] Erdäpfel gerechnet), und dem nöthigen Salz in der Weise zugemischt, daß man immer

ein Ei, etwas Semmeln und eine Handvoll Erdäpfel nimmt, und der Teig dann mit Bröseln festgemacht. Statt die Semmeln zu rösten, kann man sie auch mit Milch anfeuchten.

Erdäpfelknödel gebacken.

Vier Loth (7 Defa) Butter werden abgetrieben, 6 Dotter und 12 Stück kalt geriebene Erdäpfel nebst dem nöthigen Salz darein gemischt, und nachdem man das zur richtigen Festigkeit des Teiges nöthige Mehl zugegeben, werden die Knödel in heißem Schmalz gebacken.

Schweizer Erdäpfel.

Nachdem man 8 gekochte Erdäpfel blätterig geschnitten, treibe man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter ab, verrühre darin 6 ganze Eier, und zwar eines nach dem andern, gebe ein wenig Salz, $1\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{2}$ Liter) Rahm und schließlich die Erdäpfel zu und backe das Ganze im Plafond.

Schinkenerdäpfel.

Dieselben werden wie die vorhergehenden gemacht, nur gibt man feingeschnittene Schinken dazu und besäet sie oben auf mit Semmelbröseln.

Erdäpfelcroquettes.

Diese findet man unter den Croquettes (siehe Seite 57).

Erdäpfel à la maître.

Ein wenig grüne Petersilie lasse man in Butter anlaufen, gebe dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl zu, gieße mit Milch auf (auch etwas Rahm ist sehr gut), setze ferner ein Stück Sardellenbutter daran und mische schließlich die in kleine Würfel geschnittenen Erdäpfel darunter, des Salzens nicht zu vergessen.

Hopsen als Gemüse.

Die ganz jungen Hopfensprossen werden in Salzwasser blanchirt und kalt abgeschwemmt, worauf man ein wenig grüne

Petersilie in Butter anlaufen läßt, in welchen man nun den Hopfen nebst Salz, Pfeffer und einem Löffel Buttersauce gibt.

Artischocken mit Butter.

Die Artischocken werden rein zugeschnitten, die Spitzen der Blätter abgestutzt, gut ausgewaschen, in einer größeren Menge Salzwasser weich gekocht, mit Semmelbröseln überstreut und mit heißer Butter abgebrannt.

Artischocken à l'italien.

Diese werden den vorhergehenden gleich hergerichtet, nur werden sie dann mit Fines-herbes, welche man vorher anlaufen ließ, gefüllt, mit Parmesan übersäet und so erst mit heißer Butter abgebrannt, worauf man nochmals ein wenig Käse darauffstreut.

Gefüllte Artischocken.

Nachdem die Artischocken wie die vorigen gut abgedreht, rein zugeschnitten und die Blätter abgestutzt wurden, werden sie in Salzwasser weich gekocht, dann füllt man ein dickes Hühnerhaché ein, bindet sie etwas zusammen und stellt sie nun in einen Plafond, dem man mit Butter ausgeschmiert und mit Champignons und grüner Petersilie belegt hat, reihenweise hinein, übergießt sie mit ein wenig weißer Suppe und oben auf mit zerlassener Butter, gibt auch etwas Buttersauce zu und gratinirt sie 10 Minuten vor dem Gebrauche im Rohr. Beim Anrichten gibt man denselben Saft, der jedoch vorher passirt wird, darüber.

Jardinière.

Hiezu werden alle Gattungen Gemüse verwendet, wie Kohlrüben, in kleiner Kippsform dressirte weiße Rüben, in verschobene Vierecke geschnittene grüne Fiolen, Carfiol, in kleine Köschen getheilt, und grüne Erbsen, und zwar wird jedes für sich blanchirt und kalt abgeschwemmt; dann läßt man gehackte Petersilie in Butter ein wenig anlaufen, gibt Buttersauce nach Bedarf, etwas Pfeffer und das nöthige Salz zu, und nachdem man dieses auf-

kochen ließ, wird das Gemüse behutsam hineingemischt; dieses soll nicht zu dünn, sondern nur gebunden sein. Dasselbe wird bei Dinern gerne mit einem Spinatpudding servirt, welcher auf folgende Art zubereitet wird.

Spinatpudding.

Der Spinat wird rein gewaschen, in kochendem Salzwasser blanchirt, bis er weich ist, dann abgeseiht, kalt abgeschwemmt, ausgedrückt und passirt; hierauf macht man eine lichte Einbrenn, in welche man den Spinat nebst Salz und Pfeffer gibt und mit Milch aufgießt, bis er aufgeköcht hat, worauf man ihn zur Seite stellt. Dann schlägt man einige ganze Eier hinein, mischt ferner in Würfel geschnittene Zunge und einige Semmeln darunter, worauf man eine dazu passende Form mit Schmalz austreicht, mit Mehl bestäubt, den Spinat hineingibt und mit einem mit Butter bestrichenen Papier zudeckt. Diese Form stellt man in einen flachen, fingerhoch mit Wasser bedeckten Blafond und läßt nun den Spinat im Dunst eine Viertelstunde in der Röhre kochen, worauf man ihn bei Bedarf auf eine flache Schüssel stürzt und das Jardinière erhaben darauf anrichtet.

Spinattopfen.

Sehr frischer trockener Spinat wird im Mörser gestoßen, dann Wasser gekocht, etwas gesalzen, der Saft des Spinates durch ein Tuch hineingedrückt, hierauf die Flüssigkeit ebenfalls durch ein Tuch abgeseiht und kalt abgeschwemmt. Mit diesem Saft kann man Alles, auch Bäckerei, grün färben.

Gefüllte Ardé.

Nachdem man den grünen Paprika die Stengel abgeschnitten, werden sie ausgehöhlt, mit französischer Farce gefüllt und in Del gebraten, wobei man mit Paradeismark aufgießt und Salz und Pfeffer nach Bedarf darangibt; dann läßt man sie im Rohr nochmals gut verkochen. Sollten die Paradeiser zu viel eingekocht sein, kann man etwas Suppe zugießen.

Musaka.

Aubergines werden, in runde Scheiben geschnitten, auf einen Teller gelegt und gesalzen, worauf man sie eine Zeitlang stehen läßt, bis sie Wasser lassen, welches man abgießt; dann werden sie in Mehl getaucht und aus heißem Schmalz gelb herausgebakcn, bis sie sich fest anfühlen. Hierauf wird ein Plafond mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, und nun legt man abwechselnd je eine Schichte Aubergine und französische Farce, bis der Plafond voll ist, wobei man trachten muß, daß die Aubergine unten und oben zu liegen kommen, welche man nun mit Paradeismark und ein wenig Suppe übergießt und 20 Minuten im Rohr dünsten läßt, worauf sie auf einer Schüssel angerichtet werden.

Salte rumänische Pahitschese.

Die Aubergines werden in der Weise geschält, daß stets ein Streifen weiß und ein Streifen blau bleibt, worauf man sie in heißes Wasser legt, bis das Blaue braun wird, welches letzteres man mit länglich geschnittenem Knoblauch spickt; dann gibt man Salz und Pfeffer daran und werden die Aubergines nun in Del gebraten, bis sie weich sind, worauf man sie auslegt; in dem Del jedoch röstet man recht viel Zwiebel, gibt Paradeismark zu und kocht dieses nun, bis es sehr weich ist, passirt es dann und gibt es in eine Casserole, in welche auch die Aubergines kommen, noch eine Zeitlang gekocht und dann kaltgestellt werden. Beim Anrichten gibt man die Aubergines zuerst auf eine Glasschüssel, dann wird die Sauce darübergegossen und kalt servirt.

Artischockenböden.

Zu diesen wählt man die großen Artischocken, von welchen die Blätter weggeschnitten werden; nachher werden sie, wenn sie rein zugeschnitten und die Böden abgedreht sind, mit Citronensaft abgerieben, in frisches Wasser gelegt, sodann in einer Casserole, in welche man ein wenig Wasser, Salz, Citronensaft und auch ein Stück Butter gegeben, gestellt und weich gedünstet, hierauf

wieder in kaltes Wasser gelegt und vor dem Anrichten in einem Blafond mit je ein wenig Butter, Suppe und Citronensaft aufgedünstet; beim Serviren werden sie etwas glacirt.

Gefüllte Artischockenböden.

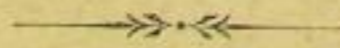
Dieselben werden wie die vorhergehenden gedünstet, nur nimmt man dazu gerne kleinere Böden; dann schneidet man Bries, Sahnenkäse, Zunge, Champignons und ein wenig Geflügel klein würfelig, passirt dies Alles mit etwas Glace an, füllt dann damit den einen Boden, legt den zweiten darauf, gibt sie dann vor dem Anrichten in einen Blafond, übergießt sie mit zerlassener Butter, deckt sie mit Papier zu und gratinirt sie im Rohr schön goldgelb, wobei man auch ein wenig Glace dem Saft zugebt. Beim Anrichten, wobei sie schön hoch aufdressirt sein sollen, werden sie mit derselben Glace übergossen. Sollten selbe lange nicht die gewünschte Farbe bekommen, so möge man Semmelbrösel darauffstreuen.

Gefüllte Artischocken gebacken.

Nachdem man dieselben so wie die vorhergehenden gefüllt hat, klopft man 10 Minuten vor dem Bedarf ganze Eier auf, taucht die Artischocken darein, streut sie mit Semmelbröseln ein und backt sie nebst grüner Petersilie aus heißem Schmalz heraus.

Aubergines gefüllt.

Dieselben, welche gurkenartig und von violetter Farbe sind und die Form einer Birne haben, schneidet man der Länge nach durch und füllt sie, nachdem man die Kerne ausgelöst, mit Hühnerhaché, bindet sie mit einem Faden zusammen und dünstet sie dann in je ein wenig Butter und Suppe. Dieselben werden meistens als Beilage servirt.



XXIII. Abschnitt.

Salate.

Wällischer Salat.

Derjelbe beſteht aus Kal, Thunfiſch, Häring, Sardellen, Sardinien, Sprotten, Caviar, blätterig geſchnittenen Citronen, etwas Erdäpfel- und Häuptelſalat, Oliven und Kappern und wird dieſes Alles auf einer Glaſſchüſſel erhoben zierlich angerichtet und mit aus Rüben geſchnitzten Blumen ſchön gepuht.

Ruſſiſcher Salat.

In einen mit Fett beſtrichenen Plafond lege man dünn ausgewalchte franzöſiſche Farce, begieße ſie mit heißer Suppe und laſſe ſie kochen, worauf man dieſelbe herausnimmt, davon ſchöne Blätter ausſticht und in einen zweiten Plafond (Plât à sauté) gibt. Nachdem man dann ſelben mit ausgeſtochenen Trüffeln oder Eiweiß zierlich belegt, träufle man behutſam einige Tropfen Aſpik darauf, welches man, nachdem dieſes geſtockt iſt, ganz mit Aſpik übergießt und nun auch dieſes feſt werden läßt. Das Ganze wird hierauf wieder in der erſteren Form ausgeſtochen, der Salat, zu welchem Alles, wie oben beim wälliſchen Salat angegeben, dazukommt, erhoben angerichtet, mit Mayonnaiſe geſpritzt, das Ausgeſtochene im Kreiſe herumgelegt, zierlich gepuht und mit Aſpik garnirt.

Salat à la vénitienne.

Das Fleiſch von gebratenem Geflügel wird ausgebeint, länglich geſchnitten, Häringe und Sardellen, ſowie ein Mayonnaiſe

mit Senf und ein wenig Citronensaft, ferner einige Erdäpfel und etwas grüner Salat zugemischt und das Ganze mit harten Eiern, kleinen Gurken, Rettig, rothen Rüben und Sardellen zierlich aufgeputzt.

Roastbeeffalat.

Wird dem vorigen gleich behandelt, nur bleibt hiebei das Geflügel weg und wird hiefür kaltes, in 2 Zoll (4 Centimeter) lange Stücke geschnittenes Roastbeef zugegeben.

Salat von Ardé.

Die Ardé werden auf dem nicht allzu heißen Herde von allen Seiten gebraten, dann enthäutet und mit Essig und Del angemacht.

Salat von Aubergines.

Die Aubergines werden in einer Gluth nicht allzu stark gebraten, bis sich die blaue Haut abziehen läßt, dann werden selbe nebst etwas Zwiebel und grüner Petersilie mittelst eines Holzmessers gehackt, grüner Paprika und Pfeffer, sowie Salz, Essig und Del zugegeben, wobei jedoch zu achten ist, daß der Salat nicht zu dünn wird, und wird derselbe sehr kalt servirt.

Hummer-Salat.

Hiezu verwendet man die Abfälle, wie die ausgelösten Füße vom Hummer und was sonst noch vorhanden ist, welches man in kleine Stücke schneidet und mit Pfeffer und Salz und Citronensaft vermischt; dann mache man länglich geschnittenen Häuptelsalat mit Essig und Del an und drücke ihn etwas aus, während man den Hummersalat unter eine Mayonnaise mischt, erhoben auf einem Glasteller anrichtet und mit dem grünen Salat und Aspik garnirt.

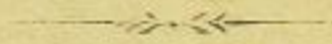
Warmer Krautsalat.

Das gehobelte Kraut gebe man in ein Geschirr, übergieße es mit heißem Wasser, in welchem Salz und Kümmel gekocht wurde, und lasse es dann eine halbe Stunde bei Seite stehen.

Hierauf schneidet man Speck, läßt, nachdem man ihn gelb werden ließ, das Schmalz von dem ausgelassenen Speck nebst einigen Löffeln Schweinschmalz bis zum Rauchen heiß werden, legt dann das Kraut mit der Gabel aus dem Wasser in das Schmalz hinein, gibt ein wenig Essig und Wasser und einen Würfel Zucker darauf, und nachdem man es noch einige Minuten auf dem Feuer dunsten ließ, gibt man beim Anrichten gleichmäßig von dem Speck darauf.

Roßkrautsalat.

Selber wird ebenso gemacht wie Salat von weißem Kraut, nämlich das Kraut wird fein geschnitten, Salz, Kümmel und Essig darangegeben, gut ausgedrückt und mit Del und ein wenig Essig angemacht.



XXIV. Abschnitt.

Von den Teigen und Mehlspeisen.*)

Butterteig.

1 Pfund (56 Defa) Butter, die sehr hart sein muß, und ebensoviel Mehl theile man auf einem Nudelbrette in zwei Hälften ab, zu deren einer, aus welcher der sogenannte Vortieg gemacht werden soll, man 4 Dotter, je ein wenig Zucker, Salz, süßes oder saures Obers und weißen Wein gibt und daraus einen Strudelteig sehr fein abarbeitet, welchen man einstweilen bei Seite gibt. In die zweite Hälfte des Mehles schneide man die übrige Butter in Stücken hinein und walke selbe in Blätter darunter, worauf man den Strudelteig ebenfalls auswalzt, das Mehl mit der Butter daraufgibt, den Teig übereinanderschlägt und so vorsichtig als möglich ausrollt, wobei man zu achten hat, daß die Butter nicht herauskommt. Nachdem man den ausgerollten Teig wieder auf drei Theile zusammengeslagen und ebenso wieder ausgerollt hat, welchen Vorgang man noch dreimal wiederholt, ist derselbe fertig und zu jeder beliebigen Verwendung bereit.

Brandteig.

In eine Casserole gebe man ein Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, ein wenig Zucker, Salz und ein nußgroßes Stück Butter und

*) Unter dieser Bezeichnung sind nach Wiener Gebrauch auch jene Speisen begriffen, deren Hauptbestandtheil nicht gerade das Mehl ist. Hiedurch wurde eine einfachere Anordnung ermöglicht.

lasse es kochen, worauf man 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Mehl zugibt, welches man nun sehr fleißig abarbeitet. Hernach gebe man den Teig in einen Weidling, und nachdem man noch ein ganzes Ei und 4 Dotter zugemischt, arbeitet man ihn sehr fein ab, worauf er zu Spritz- oder zu Brandkrapsen verwendet werden kann; auch zu Brandkrapsen in der Suppe ist er geeignet, nur soll in diesem Falle kein Zucker beigemischt werden. Zu bemerken ist noch, daß der Teig in heißes Schmalz eingelegt werden muß.

Guter Backteig.

Man gebe Mehl nebst dem entsprechenden Salz in einen Weidling, gieße einige Eßlöffel sehr heißes Schmalz darauf, rühre es nun mit lauer Milch ab und füge 2 ganze Eier, 4 Dotter und ein wenig weißen Wein, jedoch keinen Zucker, zu. Dieser Teig ist besonders zu gebackenen Nespeln oder Zuckertrauben sehr gut.

Backteig zu Bratwürsten.

In einen Weidling gebe man Mehl nebst etwas Salz und Pfeffer, rühre es mit rothem Wein ab, gebe ein wenig heißes Del und 2 Dotter zu, und nun werden die Bratwürste eingetaucht und in heißem Schmalz gebacken.

Erdäpfel-Brandteig.

Man macht einen gewöhnlichen Brandteig, unter welchen man heißpassirte Erdäpfel mischt. Dieser Teig dient dann besonders zu Beilagen, indem man ihn nämlich in Kipfel- oder beliebiger anderer Form ausmacht, auf ein Backblech legt, mit Eiern bestreicht und backt.

Zuckerteig.

Auf einem Nudelbrette reble man 20 Loth (35 Defa) Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter, 8 Loth (14 Defa) Zucker, ein wenig Citronensaft, einem ganzen Ei und einem Dotter fein und schnell ab und mache es dann wieder zu einem Teige zusammen. Aus diesem kann man sehr viele Bäckereien machen.

Teig zu gebackenen Aepfeln.

In einen Weidling gebe man Mehl und rühre es mit weißem Wein unter Zugabe von etwas Salz nicht zu dünn ab, worauf man festen Schnee schlägt und ihn daruntermischt.

Génoisteig.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter treibe man flaumig ab und mische dann ebensoviele Zucker, 5 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und die Hälfte Stärkemehl, und zwar eines nach dem andern darunter. Dieser Teig ist besonders verwendbar zu ausgestochenen Bäckereien, z. B. zum Krappferlnfüllen, zum Ueberziehen oder auch zu verschiedenen Schnitten.

Linzer Teig.

Auf einem Nudelbrett mache man je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und Butter, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) schwarze Mandeln und Zucker, ferner ein ganzes Ei, einen Dotter und alle Gattungen Gewürz mit einander ab, und kann man von dem Teige dann nach Belieben ausstechen.

Linzer Teig anderer Art.

Zu diesem werden auf einem Nudelbrett je 12 Loth (21 Defa) Butter und Zucker, je 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Mehl und Semmelbrösel, 6 Dotter und alle Gattungen Gewürz auf die vorige Art mit einander abgemacht.

Mandel-Maultaschen.

Nachdem man auf einem Nudelbrett von je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl und Butter, ein wenig Zucker, Salz und 6 Dottern einen guten Teig angemacht, bereite man in einem Weidling von $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) weißen Mandeln und ebensoviel Zucker nebst den Dottern von 8 Eiern, von welchen man das Klar zum Schnee verwendet, unter fleißigem Rühren eine flaumige Fülle, der man 2 Loth (3 $\frac{1}{2}$ Defa) Semmelbrösel zugibt; im Uebrigen werden die Mandel-Maultaschen beim Ausmachen ebenso behandelt wie die bekannten »Aepfel im Schlafrock«.

Choux à la crème.

4 Loth (7 Defa) Butter und ein wenig Zucker und Salz kochte man in einem Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, worauf man 8 Loth (14 Defa) Mehl hineinrührt und gut abarbeitet; den Teig lege man dann in einen Weidling, gebe 4 Dotter dazu und mache nun von demselben nußgroße Knödel, welche man mit Eiern bestreicht, in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Backblech gibt, im Rohr langsam backt und schließlich mit folgender Crème füllt.

Crème dazu:

Im Schneebecken werden $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Obers, 8 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und ein Eßlöffel Stärkemehl geschlagen, bis das Ganze dick ist, dann dieses noch kalt geschlagen und die Krapsen damit gefüllt.

Pflaumenknödel.

In einen Weidling gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und sprudle es mit einem ganzen Ei, 2 Dottern, 1 Loth (etwas mehr als $1\frac{1}{2}$ Defa) Germ und etwas Salz gut ab, gebe die nöthige Milch zu und mache nun einen nicht zu weichen Teig, welchen man treiben (»gehen«) läßt, worauf man ihn in kleine viereckige Stücke schneidet, mit Powidl füllt, gut zusammenmacht, die Knödel dann kocht und schließlich mit gerösteten Semmelbröseln abschmalzt.

Schneeballen.

Auf ein Nudelbrett gebe man 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Mehl, etwas Zucker, Salz, Zimmt und Dotter so viel, bis das Mehl geneht genug ist, so daß der Teig wie ein Nudelteig ist, welchen man dann fein abarbeitet und kleine Laibchen davon auswalzt, so dünn wie Nudelfleckerl, die man nun einrädelt und in heißem Schmalz backt. Chaudeau ist sehr fein dazu.

Schneeballen anderer Art.

Auf ein Nudelbrett theile man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl in zwei Hälften, zu deren einer man etwas Zucker, Salz und

Zimmt, 2 ganze Eier, 2 Dotter, etwas Rahm und Wein gibt und einen Teig wie zum Buttermehl anmacht, welchen man nun fein abarbeitet. Zur anderen Hälfte des Mehles gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter, welche man blätterig auswalft, dann in den Borteig einschlägt, noch dreimal auswalft und wie den Buttermehl zusammenschlägt und endlich einige Stunden an einem kühlen Orte stehen läßt, worauf man ihn messerrückendick auswalft, in viereckige Stücke schneidet und in heißem Schmalz auf die Weise backt, daß man immer einen Theil aufhebt und den anderen liegen läßt und überschlägt. Man gibt sehr gerne einen Saft oder ein Chaudeau dazu.

Haselnußkuch.

In einem Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch werden 4 Loth (7 Defa) Reis weich gekocht, den man passirt, dann treibe man 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Butter sehr fein ab und gebe 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker und 8 Dotter nebst dem Reis, und zwar immer einen Dotter und einen Löffel Reis, ferner 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) geschwellte, abgezogene und fein geschnittene Haselnüsse und alle Gattungen Gewürz zu, während man das Klar von den 8 Eiern zu Schnee abschlägt und mit dem Ganzen leicht vermischt, welches man nun im Dunst kocht.

Koch von gebranntem Zucker.

Man brennt 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Zucker schön gelb, welchem man 3 Loth (etwas über 5 Defa) Mehl zugibt, dann gieße man mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) lauer Milch nach und nach auf, rühre das Ganze gut ab, lasse es ausdünsten und stelle es dann zur Seite. Hierauf treibe man 4 Loth (7 Defa) Butter ab und gebe 3 Eßlöffel Zucker und 7 Dotter nebst dem gebrannten Zucker in der Weise zu, daß man immer einen Dotter und etwas von dem gebrannten Zucker zusetzt, während man von dem Klar der 7 Eier Schnee schlägt, welchen man mit dem Ganzen vermischt. Dieses wird schließlich in Dunst gekocht und mit einem Saft servirt.

Rahmkoch.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, mit ebensoviele Zucker, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) gutem sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl und mit den Dottern von 8 Eiern vermischt, während man von dem Klar derselben Schnee schlägt, den man dem Ganzen zugibt, welches letzteres man nun langsam backt. Chaudeau ist zu diesem Koch besonders gut.

Erdäpfelkoch.

12 Loth (21 Defa) Butter werden abgetrieben, mit ebensoviele Erdäpfeln, 4 ganzen Eiern, 4 Dottern, 2 Eßlöffeln Zucker und mit dem Schnee von den 4 Klar vermischt und das Ganze hierauf schön gebacken.

Erdäpfelkoch anderer Art.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter werden abgetrieben, eine Schüssel voll geriebener Erdäpfel, Vanille, Zucker, von 18 Eiern die Dotter, sowie der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, das Ganze dann langsam gebacken und oben auf mit spanischem Wind überzogen.

Kipfelkoch.

Die Kipfel werden der Runde nach zweimal durchschnitten und in einem Weidling mit Milch angefeuchtet, worauf man eine Pfanne mit Schmalz austreibt und die Kipfel nebst Rosinen hineinlegt. Dann treibt man Butter ab, dem man nach Bedarf Zucker, ein wenig Salz und nach und nach einige Eier zugibt, und übergießt damit die Kipfel, welche man nun sehr langsam braten läßt. Statt des Abgetriebenen kann man auch Milch mit Eiern absprudeln und darübergerben.

Donna Maria-Koch.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker lasse man in zwei Kaffeebechern Wasser gut kochen, gebe dann $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) fein geschnittene weiße Mandeln zu, schütte die Masse in einen Weidling und mische dann, wenn sie ausgekühlt ist, die Dotter von

8 Eiern nebst dem Schnee von dem Klar derselben zu und koche das Ganze im Dunst. Das Koch wird mit einem Saft oder Chaudeau servirt.

Citronenkoch.

10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Citronenzucker werden mit 2 ganzen Eiern und 10 Dottern gut verrührt, dann gibt man in eine Casserole je 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und Wein und schlägt sie nebst dem Abgerührten am Feuer, bis Letzteres dick ist; dann wird es auf einer Schüssel hoch aufdressirt, mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen schön gebrannt.

Koch von gebrannten Mandeln.

6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) weiße geschnittene Mandeln und ebensoviel Zucker werden zusammen braun geröstet, worauf man sie auskühlen läßt und fein stoßt; dann treibe man 3 Loth (etwas über 5 Defa) Butter ab, gebe 6 Dotter, von einem Kipfel gerieben und mit Milch angefeuchtete Brösel, die obigen Mandeln und den Schnee von 4 Klar zu und lasse das Ganze in Dunst kochen.

Kastanienkoch.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter werde abgetrieben, je ebensoviel Zucker und Kastanien, die Dotter von 8 Eiern und der Schnee von denselben zugegeben und das Ganze in Dunst gekocht.

Crémekoch.

4 Eßlöffel Mehl werden mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch auf dem Feuer dick gerührt und dann zur Seite gestellt; hierauf treibe man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter ab, gebe ebensoviel weiße Mandeln, etwas Vanille, 7 Dotter, Zucker und obiges Koch, und zwar immer einen Dotter, einen Löffel Zucker und einen Löffel Koch, sowie den Schnee von den 7 Klar zu und backe das Ganze sehr langsam.

Reiskoch.

In einer Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch wird eine Schale Reis weich gekocht und passirt; dann treibe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa)

Butter ab, gebe 30 Dotter und den Reis, und zwar immer einen Löffel Reis und einen Dotter, sowie 12 Loth (21 Defa) Zucker und den Schnee von 15 Klar zu und koche das Ganze im Dunst.

Apfel-Consommé.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter fein ab, gebe $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker, 20 Dotter, 8 abgeriebene, in gleiche Würfel geschnittene und mit Wein angefeuchtete Semmeln, 1 Pfund (56 Defa) ebenfalls in Würfel geschnittene Äpfel, Citronade und von allem Klar den Schnee zu und backe nun das Ganze.

Topfenkoch.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter werden abgetrieben, 10 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 14 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, 1 Pfund (56 Defa) passirter Topfen, Weinbeerln und Rosinen, sowie der Schnee von 7 Klar zugegeben und das Ganze dann langsam gebacken.

Mandelkoch.

Man treibe $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter ab, gebe je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 24 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte oder in Würfel geschnittene und mit Milch angefeuchtete Semmeln, sowie den Schnee von sämtlichem Klar zu und koche das Ganze im Dunst.

Weinkoch.

Alle alten Bäckereien werden zusammengeschnitten, mit Wein angefeuchtet und passirt, worauf man ein Stück Butter abtreibt, ein wenig Zucker, Dotter nach Bedarf, die Mehlspeise, Weinbeerln und den Schnee von dem Klar zugibt und das Ganze backt. Wird mit nachstehender Wein-Crème servirt.

Crème dazu.

In 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wein koche man Zucker und Zimmt und sprudle darin 6 Dotter und eine Messerspitze voll Stärkemehl ab.

Dornbacher Koch.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Reiszries werden in einer Casserole mit 3 Seitel (1 Liter) Milch kalt abgerührt, dann gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter hinzu und rühre auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Casserole löst, worauf man dieselbe in einen Weidling legt, etwas Zucker und Salz, 2 ganze Eier, 15 Dotter und den Schnee von allem Klar zugibt, die Hälfte des Teiges in einen Plafond legt und nun Oblaten und geriebene Chokolade oder Salsen und dann die andere Hälfte des Teiges darauf gibt, worauf man das Ganze oben mit Mandeln besäet und schön backt.

Hohlhippenkoch.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter werden abgetrieben, ebensoviel Zucker, 16 Stück gebrochene Hohlhippen, von 8 Eiern die Dotter und der Schnee vom Klar derselben zugegeben, das Ganze dann in Dunst gekocht und schließlich mit Chaudeau servirt.

Strudelsteig zum Ausziehen.

Auf einem Rudelebrette mache man 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Mehl mit etwas Salz, 2 ganzen Eiern und ein wenig zerlassenem Butter mittelst nicht mehr als nur lauwarmem Wasser zu einem Teige an, den man sehr fein abarbeitet und dann zugedeckt eine Viertelstunde rasten läßt. Beim gekochten Strudelsteig bleibt die Butter weg.

Rahmstrudel.

Zu einer Strudel treibe man ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter ab, der man ebensoviel Zucker, 6 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) guten sauren Rahm, etwas Salz, Rosinen und die Dotter von 10 Eiern, deren Klar man zum Schnee verwendet, zugibt. Hat man nun den Teig ausgezogen, streicht man diese Fülle auf, rollt ersteren zusammen und gibt ihn in eine mit Schmalz bestrichene

Pfanne, bestreicht ihn obenauf mit Butter und einem abgeklopften Ei und gibt folgende Crème zu.

Crème dazu:

In einem Schneebecken werden $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Milch, 6 Dotter, 1 Eßlöffel Stärkemehl und 4 Eßlöffel Zucker auf dem Feuer geschlagen, bis das Ganze dick ist.

Krautstrudel.

Süßes Kraut wird fein geschnitten, dann gesalzen und recht gut ausgedrückt, worauf man es in heiße Butter gibt und mit Zucker, Zimmt, Pfeffer und Salz weich, doch nicht zu lange dünstet. Sodann wird ein Strudelteig wie oben gemacht, den man fein auszieht und zuerst mit Semmelbröseln bestreut, dann mit der Krautfülle überstreicht, wobei aber sehr schnell gearbeitet werden muß, endlich zusammenrollt, auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gibt, mit Butter obenauf bestreicht und schön backt.

Topfenstrudel.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter fein ab, der man Zucker, 10 ganze Eier und 1 Pfund (56 Defa) Topfen, und zwar immer ein ganzes Ei und einen Eßlöffel passirten Topfen, etwas Salz und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm zusetzt. Im Uebrigen wird dieser Strudel wie der Rahmstrudel behandelt, nur kommt keine Crème zu.

Griesstrudel.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, dann $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Rahm, Salz und von 10 Eiern die Dotter zugegeben, während das Klar zum Schnee verwendet wird, und mit dem nöthigen Gries festgemacht. Diese Fülle wird auf den ausgezogenen Teig gestrichen, den man nun rollt, mit Mehl besäet, mit dem Kochlöffelstiel abtheilt, mit dem Messer durchschneidet und durch 10 Minuten im Salzwasser kocht, worauf die Strudel mit in Butter gerösteten Semmelbröseln angerichtet wird. Auch Pflaumenmus ist sehr gut dazu.

Ausgezogener Aepfelstrudel.

Nachdem man die Aepfel feinblättrig geschnitten und Zucker und Zimmt dazugegeben hat, röstet man Semmelbrösel in Butter, worauf man den Teig fein auszieht, die Enden herum weg- und nun zuerst die Aepfel und dann die Rosinen und Brösel daraufgibt. Der Strudel wird nun locker gerollt, mit Eiern und Butter bestrichen und langsam gebacken. Sollten die Aepfel nicht weich werden, kann man schließlich etwas Wein daraufgeben.

Der

Kirschenstrudel

wird ebenso gemacht, jedoch bleiben bei diesem die Rosinen weg.

Flaumiger Strudel.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) schwarze Mandeln und ebensoviele Zucker, alle Gattungen Gewürz, 16 Dotter und 8 ganze Eier werden miteinander gut gerührt, dann 4 Loth (7 Defa) Kipfelbrösel zugemischt, worauf man das Ganze auf einem Blech backt, dann in drei Theile schneidet, füllt und schließlich mit Wassereis überzieht.

Turos lepény.

Auf einem Blech mache man einen Germteig an, überstreiche ihn mit einer Topfsenfülle, streue Weinbeeren, Rosinen, Citronade und langgestiftelte Mandeln darauf, mache vom Teig ein Gitter, bestreiche es mit Eiern und backe es dann.

Ducatennudel.

Es wird zuerst gute Krebsbutter gemacht, worauf man die Ueberreste, welche im Tuch bleiben, mit Milch auskocht und diese abseiht; dann mache man einen feinen Germteig an, wobei jedoch statt der gewöhnlichen Milch diese Krebsmilch und statt der gewöhnlichen Butter die Krebsbutter zugegeben wird. Nachdem der Teig »gegangen«, wird er mit einem Ausstecher von Ducatengröße ausgestochen, die Nudel sodann in einen mit Krebsbutter

ausgestrichenen Plafond gelegt, worin man sie nochmals ein bißchen »gehen« und unter nochmaliger Zugabe von ein wenig Krebsmilch backen läßt. Hiezu gehört folgende

Crême.

6 Eidotter, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Krebsmilch, 1 Eßlöffel Krebsbutter, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Stärkemehl werden zusammen auf dem Feuer geschlagen, bis das Ganze dick ist.

Echt englischer Plumpudding.

2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Mark treibe man etwas ab, schneide es dann in Würfel und gebe 1 Pfund (56 Defa) Zucker und ebensoviel Citronade, 36 ganze Eier, je $2\frac{1}{2}$ Pfund (1 Kilo 40 Defa) Rosinen und Weinbeerl, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rum, je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Drangenzeltchen und Mehl, ferner die Schale einer halben Citrone und etwas Gewürz zu, mische dies Alles gut ab, theile es in drei Würste und koche diese in mit Kernfett gut geschmierten und mit Mehl reichlich bestaubten Servietten drei gute Stunden in Wasser. Einige Minuten, nachdem man den Plumpudding herausgelegt, wird das Tuch vorsichtig entfernt, worauf er warm mit Rum servirt wird; derselbe läßt sich auch sehr lange aufheben und kann dann auch kalt mit Rum genossen werden.

Feiner englischer Plumpudding anderer Art.

$1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) in Würfel geschnittenes Mark treibe man etwas ab und gebe dann 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, alles Gewürz, 12 ganze Eier, je $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Weinbeerl und Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) in kleine Würfel geschnittene Citronade, $\frac{1}{2}$ Seitel (etwas über $\frac{1}{8}$ Liter) Rum, Citronen- und Drangenschalen und 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Mehl zu, mische dies Alles gut untereinander, binde es in eine mit Kernfett gut bestrichene und mit Mehl reichlich bestaubte Serviette ein und lasse es 5 Stunden lang im Wasser kochen. Wird mit beim Nächstfolgenden angegebener Rumglace servirt.

Englischer Pflumpudding gewöhnlicher Art.

1 Pfund (56 Defa) in Würfel geschnittenes Mark treibe man etwas ab, gebe dann 1½ Pfund (84 Defa) Rosinen und ½ Pfund (28 Defa) Weinbeerl, ferner je ½ Pfund (28 Defa) würfelig geschnittene Citronade und Orangenzeltchen, 1 Pfund (56 Defa) Zucker, ebensoviel Mehl, ½ Pfund (28 Defa) geriebenes Brot, den Saft und die Schale von einer Orange, ½ Seitel (etwas über ⅛ Liter) Rum, 12 ganze Eier und 4 Eßlöffel Obers zu, mische dies Alles gut durcheinander, binde es in eine mit Kernfett gut bestrichene und mit Mehl reichlich bestäubte Serviette und lasse es so durch 3 Stunden in Wasser kochen. Wird mit nachstehender Rumglace servirt.

Rumglace.

In 4 Loth (7 Defa) Butter lasse man 2 Loth (3½ Defa) Zucker gelb werden; wenn dieser bereits schwimmt, gebe man einen kleinen Kochlöffel Mehl zu, gieße mit kochendem Wein auf und lasse nun das Ganze recht lange kochen, worauf man zuletzt Rum nach Belieben darangibt.

Sassen-Pudding.

½ Pfund (28 Defa) Butter treibe man ab, gebe dann je ¾ Pfund (42 Defa) Zucker und irgend eine beliebige Sasse, ½ Pfund (28 Defa) weiße Mandeln, 6 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 2 Loth (3½ Defa) Mehl, die Dotter von 24 Eiern und den Schnee vom dem Klar derselben zu, mische dies Alles gut untereinander, lege es in eine gut beschmierte und mit Zucker bestreute Form und lasse es in Dunst kochen.

Apffel-Pudding.

Ein Pfund (56 Defa) Butter treibe man ab, gebe je ein Pfund Zucker und weiße Mandeln, 32 Dotter, 16 Stück in Würfel geschnittene Maschanzkeräpfel, 12 abgeriebene, in Würfel geschnittene und mit Milch angefeuchtete Semmeln, 4 Loth (7 Defa) Mehl und den Schnee von 24 Klar zu, vermische dies Alles gut und koche es im Dunst.

Früchten-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, je $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und schwarze Mandeln, ferner Datteln, Feigen, Orangen-zeltchen und Citronade, sämmtlich in Würfeln geschnitten und von jedem $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa), sowie je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Weinbeerl und Rosinen, alle Gattungen Gewürz, die Dotter von 16 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, dies Alles gut gemischt und schließlich im Dunst gekocht.

Grillage-Pudding.

Zuerst röste man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) weiße Mandeln goldgelb, treibe hierauf ebensoviel Butter ab, gebe dann die Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker, 6 abgeriebenen, in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmeln, allen Gattungen Gewürz, Citronenschalen, den Dottern von 16 Eiern und dem Schnee von dem Klar derselben zu, mische dies Alles und koche es schließlich im Dunst.

Cabinets-Pudding.

Man feuchte in Würfeln geschnittenes Bisquit mit Rum an, gebe Weinbeerl und Rosinen darunter, bestäube dann eine mit Fett bestrichene Form mit Zucker, gebe das nochmals mit abgesprudelter Milch und Eiern befeuchtete Bisquit hinein und koche es im Dunst.

Gewürz-Pudding.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter treibe man ab, gebe dann je $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker und weiße Mandeln, ferner 10 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 4 Zeltchen Chocolate, alle Gattungen Gewürz und Citronenschalen, die Dotter von 24 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und koche dies Alles, nachdem es gut gemischt ist, im Dunst.

Crème-Pudding.

In einer Casserole lasse man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter zergehen, gebe dann ebensoviel Mehl zu, rühre es mit 4 Schalen

lauem Obers ab und lasse es nun an der Seite des Feuers ausdünsten, bis sich die Masse von der Casserole löst, worauf man sie in einen Weidling legt, etwas Zucker, sehr wenig Salz und nach und nach 5 ganze Eier und 5 Dotter, sowie den Schnee von 20 Eierklar zugibt und nun das Ganze im Dunst kocht, welches letzteres sehr vorsichtig in der Weise geschehen soll, daß man den Deckel nur leicht schließt, damit der Dampf ein wenig entweichen kann, widrigenfalls der Pudding zu hoch steigen und wieder zusammenfallen würde. Diesen, welcher für etwa 30 Personen genügend ist, servirt man gerne mit Erdbeer-, Himbeer- oder Marillenjaft oder auch einer Crème.

Crème-Pudding anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) lasse man mit ebensoviel Mehl und 2 Seitel ($\frac{2}{3}$ Liter) Milch am Feuer ausdünsten, gebe dann etwas Zucker und Salz, die Dotter von 15 Eiern und den Schnee vom Klar derselben zu und koche das Ganze im Dunst.

Reis-Pudding.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) kochende Milch gebe man je etwas Zucker und Salz und ein wenig Butter, hierauf koche man eine Schale rein gewaschenen Reis in der Milch, treibe dann $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter ab, gebe ebensoviel Zucker, den bereits erkalteten Reis, die Dotter von 15 Eiern und den Schnee vom Klar derselben zu und koche nun dies Alles im Dunst. Wird mit einem Saft servirt.

Caramel-Pudding.

In $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) zerlassene Butter gebe man 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) gestoßenen Zucker, worauf man, wenn letzterer bereits schwimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl zugibt und dieses mit 2 Schalen lauer Milch abrührt, dann ausdünsten läßt, in einen Weidling gibt, nochmals etwas Zucker, die Dotter von 15 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zufügt und das Ganze schließlich im Dunst kocht.

Chocolade-Pudding.

Man treibe 12 Loth (21 Defa) Butter ab, gebe je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, 3 Zeltchen Chocolade, 4 Loth (7 Defa) Brösel, die Dotter von 12 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben hinzu und koche das Ganze im Dunst. Wird mit Chocolade-Crème servirt.

Mark-Pudding.

12 Loth (21 Defa) Mandeln werden mit ebensoviel Zucker und 8 Dottern gut verrührt, dann gebe man 12 Loth (21 Defa) in Würfel geschnittenes Mark, je 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Citronade und Brösel, alle Gattungen Gewürz und den Schnee von den 8 Klar zu und koche das Ganze im Dunst.

Kastanien-Pudding.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, gebe dann $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker, 6 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 1 Pfund (56 Defa) Kastanien, 8 ganze Eier, die Dotter von 16 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und koche schließlich Alles im Dunst.

Kaiser-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, gestiftelte Mandeln, Weinbeerl und Rosinen, ferner je 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Pistazien und Kipfelbrösel, schließlich die Dotter von 8 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben und das Ganze im Dunst gekocht.

Kaffee-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, 4 abgeriebene und in schwarzem Kaffee eingeweichte Semmeln, alle Gattungen Gewürze, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Semmelbröseln, die Dotter von

16 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, das Ganze dann im Dunst gekocht und mit einer Kaffee-Crème oder einem Saft servirt.

Crème dazu.

In einem Schneebecken werden 12 Dotter, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Melange, ein Kaffeelöffel Stärkemehl und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker am Feuer geschlagen, bis das Ganze dick ist, welches man hierauf in Dunst stellt.

Kaffee-Pudding anderer Art.

In einer Casserole lasse man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter zergehen, gebe dann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl zu, welches letzteres man am Feuer abrührt, gieße mit 2 Schalen Melange auf und lasse es ausdünsten, worauf man es in einen Weidling gibt, ein wenig Zucker, die Dotter von 15 Eiern, sowie den Schnee von dem Klar derselben zugibt und das Ganze schließlich im Dunst kocht.

Pudding à la russe.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) abgetriebener Butter gebe man je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, ferner 4 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 6 Zeltchen Chocolate, alle Gattungen Gewürz, die Dotter von 12 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und koche das Ganze im Dunst. Wird mit Obersschaum servirt.

Pudding à la flamande.

In einer Casserole brenne man 5 Loth (etwas über $8\frac{1}{2}$ Defa) Zucker gelb, gebe dann je ebensoviel heiße Butter und Mehl zu, rühre letzteres mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers gut und lasse es ausdünsten, worauf man es in einen Weidling gibt, ein wenig Zucker, 4 Loth (7 Defa) weiße Mandeln, 8 Dotter und den Schnee von 6 Eierklar zufügt und das Ganze im Dunst kocht. Wird mit Obersschaum servirt.

Erdäpfel-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Zucker, 12 Loth (21 Defa) geriebene Erdäpfel, 1 Loth (etwas über $1\frac{1}{2}$ Defa) Semmelbröseln, die Dotter von 10 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, Alles gut vermischt und hierauf im Dunst gekocht. Wird mit einem guten Saft servirt.

Nuß-Pudding.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, gebe je ebensoviel Zucker und feine Nüsse, 4 Loth (7 Defa) Bisquitbrösel, die Dotter von 16 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu, vermische Alles gut und koche es schließlich im Dunst. Oberschaum, worunter feine Nüsse sind, ist besonders gut dazu.

Feiner Auflauf.

In einer Casserole rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl mit 2 Schalen Milch fein ab, gebe dann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter zu und rühre nun Alles auf dem Feuer, bis es sich von der Casserole ablöst, worauf man es in einen Weidling gibt, ein wenig Zucker und Salz, ein ganzes Ei, 15 Dotter darangibt, den sehr festen Schnee von dem Klar von 15 Eiern leicht zumischt und nun sehr langsam bei halb geschlossenem Rohr oder Wärmekasten backt. Beim Anrichten kommen irgendwelche Früchte oder Säfte zu dem Auflauf, von welchen er auch den Namen erhält, z. B. Drangen oder Erdbeeren, Chocolate-Crême, Vanille oder Maraschino &c.

Kaffee-Auflauf.

Derselbe wird dem Vorigen ganz gleich gemacht, nur nimmt man statt der Milch braune Melange oder Kaffee-Crême.

Caramel-Auflauf.

Man läßt vorerst 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Zucker in einer Casserole braun werden, dann gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) bereits sehr warme Butter und ebensoviel Mehl zu, rühre dieses

mit 2 Schalen Milch ab und lasse es ausdünsten, worauf man es in einen Weidling gibt, Zucker und Salz, ein ganzes Ei und die Dotter von 15 Eiern, sowie den Schnee von dem Klar derselben zufügt und nun das Ganze sehr langsam backen läßt.

Marillen-Soufflé.

In einem Weidling verrühre man dicke Marillen- oder auch eine andere Salse mit Zucker, bis sie sehr dick ist, dann schlage man sehr festen Schnee und gebe zuerst einen Theil desselben unter die Marmelade, welche man mit diesem ebenfalls fleißig verrührt, und der man, wenn sie schon etwas locker wird, auch den andern Theil des Schnees unter gleichfalls stetigem Rühren zufügt. Hierauf gebe man eine Oblate auf die Schüssel, dressire das Soufflé hoch auf, zuckere es an und backe es langsam. Es soll aber, wenn es fertig ist, sofort zu Tische kommen, weil es sonst gleich wieder zusammenfällt.

Äpfel à la Parisien.

Schöne gleiche Maschanzkeräpfel werden zuerst ausgehöhlt, dann geschält, mit Marillen gefüllt, etwas überdünstet, dann schön erhoben ein Soufflé wie oben darüber dressirt und langsam gebacken.

Gewöhnliche Omelette.

Einen kleinen Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Zucker rühre man mit Obers ab, gebe dann die Dotter von 2 Eiern, sowie den Schnee von dem Klar derselben zu, gieße dies auf eine Fridatopfsanne, in welcher Schmalz heiß gemacht wurde, auf und backe es auf dem Herde gelb, worauf es umgedreht, wenn es auch unten gelb ist, gefüllt, übereinandergeschlagen und angezuckert oder auch noch mittelst eines glühenden Eisens gebrannt wird.

Rheinische Omelette.

In einem kleinen Weidling werden je 3 Kochlöffel Zucker und Mehl mit 3 Dottern sehr flaumig verrührt, dann von den

3 Klar sehr fester Schnee geschlagen und recht leicht unter die verrührte Masse gemischt. Hierauf mache man auf einer Fridattpfanne ein wenig Butter heiß, gebe den Teig darauf, backe ihn bei mäßiger Hitze im Rohr, fülle ihn dann mit irgend einer Marmelade, schlage ihn zusammen, drücke den Saft einer halben Citrone darauf, zuckere die nun fertige Omelette an und gebe sie schnell zu Tische.

Omelette-Soufflé.

Von dem Klar von 4 Eiern wird sehr fester Schnee geschlagen, ein Eßlöffel Zucker und 2 Dotter sehr leicht darunter gemischt, auf einem Teller, welcher ein wenig mit Butter bestrichen oder mit einer Oblate belegt ist, das Soufflé erhoben aufdressirt und langsam im Rohr gebacken, dann mit Vanille und Zucker bestäubt und sammt dem Teller zu Tische gegeben.

Omelette à la française.

2 ganze Eier, 1 Dotter, ein Eßlöffel gutes Obers und ein wenig Salz und Zucker werden auf einem Teller gut aufgeklopft, sodann auf eine Fridattpfanne, in welcher man Schmalz heiß werden ließ, aufgegossen, einige Male zusammengesoben, dann gefüllt, zweimal zusammengeslagen, gut angezuckert und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Semmelshmarn.

Milch wird mit ganzen Eiern und etwas Zucker und Salz abgesprudelt und nebst Rosinen über blätterig geschnittene Semmeln gegeben, welche man nun in heißem Schmalz ausdünstet. Der

Kipfelschmarn

wird ebenso gemacht.

Gadener Schmarn.

Man macht einen guten Kaiserschmarnteig, gießt ihn messerrückendick in eine flache, große irdene Pfanne, welche hiezu unbedingt erforderlich ist, und in der man vorher ein wenig Schmalz heiß

werden ließ; den Teig läßt man zuerst von der einen Seite und nachdem man ihn umgedreht hat, auch auf der zweiten Seite schön gelb werden, worauf man ihn in viereckige Stücke schneidet, anzuckert und sogleich zu Tische gibt.

Mandelschmarn.

1 Seitel ($\frac{3}{10}$ Liter) Mehl, 4 Loth (7 Defa) zerlassene Butter, 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) weiße Mandeln, 6 ganze Eier, etwas Zucker und Salz rühre man mit 1 Seitel ($\frac{3}{10}$ Liter) Obers ab, lasse den Teig dann gut ausdünsten und stoße ihn klein ab.

Spanischer Scheiterhaufen.

Semmeln werden ziemlich dick länglich geschnitten, goldgelb aus dem Schmalz gebacken und dann in eine flache, mit Schmalz ausgestrichene Casserole gegeben; hierauf läßt man rothen Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschalen aufkochen, den man über die Semmeln schüttet, worauf man darauf zu sehen hat, daß sie feucht genug sind. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche stellt man sie ins Rohr, dann schlägt man festen Schnee und dressirt diesen, nachdem man Zucker darunter gegeben, auf die Semmeln, auf welchen man ihn langsam trocknen läßt.

Obers-Scheiterhaufen.

Derselbe wird ebenso gemacht wie der vorhergehende, nur werden die Semmeln nicht gebacken und statt Wein Milch mit Eier abgesprudelt und die Semmeln damit angefeuchtet. Auch werden Rosinen zugegeben.

Kaiserschmarn.

Zu einer Portion nehme man einen Kochlöffel Mehl, etwas Zucker und Salz, rühre dies mit einem halben Kaffeebecherl Milch ab, gebe ein ganzes Ei und einen Dotter zu und gieße dies Alles auf einer Fridattopffanne, in welcher Schmalz heiß gemacht wurde, auf; wenn der Teig auf einer Seite gelb ist, drehe man ihn um, zerreiße ihn dann mit einer Gabel und gebe einige Rosinen zu.

Apfel à la Mannheim.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter treibe man ab, gebe dann 10 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker und weiße Mandeln, 1 Seitel ($\frac{1}{4}$ Liter) Rahm, die Dotter von 12 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu, lege hierauf einen ausgeschmierten Plafond mit halben Äpfeln aus, gebe zuerst Zucker und Zimmt und dann obige Masse darauf und backe nun das Ganze schön.

Apfel à la crème.

Diese werden ebenso gemacht, nur wird statt der Mandelmasse ein Aufsteig genommen.

Apfelhalotte.

Abgeriebene, in längliche Blätter geschnittene Semmeln werden in Wein angefeuchtet, mit Zucker und Zimmt bestreut und ein mit Butter gut bestrichener Plafond in der Weise belegt, daß man zuerst eine Lage Semmeln und dann abwechselungsweise eine Lage Äpfeln und wieder eine Lage Semmeln gibt, bis er beinahe voll ist, worauf man noch obenauf Semmeln legt und das Ganze nun schön backt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Apfel à la croustade.

Semmelbrösel werden nebst Zucker und Zimmt in Butter gelb geröstet, Rosinen darunter gegeben, dann ebenso die Apfelblätterig geschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreut, worauf man ebenso wie im vorhergehenden einen Plafond mit Semmeln auslegt und ferner je eine Lage Äpfel und eine Lage Brösel gibt, bis er voll ist; das Ganze backe man nun.

Spanischer Wind.

1 Pfund (56 Deka) Zucker spinne man in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser dick, worauf man von dem Klar von 10 Eiern festen Schnee schlägt und auf dem Feuer den Zucker unter beständigem

Rühren zugibt und letzteren anziehen läßt. Von dem Producte kann man Verschiedenes spritzen.

Markmelone.

In einem Weidling rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker, 8 Loth (14 Defa) schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürze, 3 Zeltchen geriebene Chokolade, 4 Loth (7 Defa) Semmelbröseln, sowie 4 ganze Eier, 8 Dotter und den Schnee von dem Klar von 8 Eiern gut durcheinander, lege dann eine Melonenform mit Buttermig aus, fülle die Masse hinein und lasse diese nun zugedeckt langsam schön backen. Wird mit einem Saft servirt.

Erdäpfel-Koulard.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker, 1 Pfund (56 Defa) geriebene Erdäpfel, ein wenig Salz und 24 Dotter rühre man durch eine Stunde sehr flaumig ab, gebe dann festen Schnee von dem Klar von 12 Eiern darunter, streiche den Teig auf ein mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubtes Blech und backe ihn schön, worauf er gefüllt, gerollt und mit Wassereis überzogen wird.

Topfen-Koulard.

Nachdem man dünne Fridatto gebacken, treibe man ein Stück Butter ab, gebe je etwas Zucker und Salz, einige Dotter, den passirten Topfen, Rosinen und ein wenig Rahm zu und streiche nun diese Fülle auf die Fridatto, welche man nun zusammenrollt, in einen Plafond legt, mit in Milch abgesprudelten Eiern übergießt und so backt; auch kann man diese Fülle, wenn welche übrig geblieben sein sollte, daraufgeben.

Kaiser-Koulard.

Nachdem man sehr dünne Fridatto gebacken, röste man geriebene Kipfelbrösel in Butter, gebe Zucker, Zimmt, Weinbeerln und Rosinen zu, streiche nun die Fülle auf die Fridatto, welche man in einen mit Butter bestrichenen Plafond reihenweise legt, mit in Milch abgesprudelten Eiern übergießt und, nachdem man noch ein wenig Butter daraufgegeben, schön backt.

Apfel-Roulard.

Blätterig geschnittenen und etwas gedünsteten Äpfeln gebe man Zucker und Zimmt, sowie auch Weinbeeren und Rosinen zu, worauf man dünne Fridatto mit je einem guten Eßlöffel dieser Äpfel füllt, auf beiden Seiten einschlägt, mit Eiern bestreicht, gut rollt, mit Eiern und Semmelbröseln einpanirt und in heißem Schmalz backt.

Eiskoch.

10 abgeriebene Semmeln schneide man drei- oder viermal ein und feuchte sie mit Milch an, fülle sie mit irgend einer Marmelade, worauf man Butter abtreibt, etwas Zucker, die Dotter von 10 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zugibt, ferner einen mit Butter bestrichenen Plafond mit den Semmeln belegt und diese, nachdem man das Abgetriebene darübergegeben, langsam backt, dann mit spanischem Wind überzieht und trocknen läßt.

Spanischer Apfelreis.

In 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter Milch) koche man ein Stück Butter, etwas Salz und ein Stück Zucker, gebe dann eine Schale ausgewaschenen Reis zu und koche auch diesen weich, worauf man Äpfel schält, halbirt, mit Zucker und Zimmt bestreut, den Boden eines mit Butter ausgeschmierten Plafonds mit denselben belegt, den Reis glatt darüber streicht und sehr langsam backen läßt, so daß die Äpfel weich werden. Schließlich gebe man spanischen Wind darauf, zuckere an und lasse das Ganze trocknen. Die Äpfel können auch gedünstet werden.

Schönbrunner Reis.

Man mache Reisauflauf, von dem man einen Theil gelb läßt, einen Theil mit Chocolate und einen Theil roth färbt, gebe dann den Reis derart in einen Plafond, daß man zwischen jede Farbe desselben eine Oblate legt und jede Gattung mit Marmelade füllt, dressire dann spanischen Wind darauf, besäe diesen mit grobem Zucker, rothgefärbten Mandeln und Pistazien und lasse ihn schließlich trocknen.

Reisbirnen.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch koche man je ein wenig Zucker und Salz und ein Stück Butter, lasse dann gleichfalls $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Reis darin weich kochen, welchem man nun die Form von Birnen gibt, wobei man statt des Frucht-halters (Bozen) eine Gewürznelke und statt des Stengels ein Stück Citronade anwendet, panirt sie in Eiern und Bröseln und backt sie aus heißem Schmalz. Beim Anrichten kommt ein Saft dazu.

Portugieser Reis.

In einer sehr gut verzinnten oder weiß glazirten Casserole koche man auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wein eine Schale Reis, den man einige Male in lauem Wasser ausgewaschen und dem man ein wenig Citronenschalen, Citronensaft, ein Stück Zucker, etwas Butter und auch ein wenig Wasser zugegeben, weich, lege dann die eine Hälfte desselben in einen mit Butter bestrichenen Plafond, fülle ihn, nachdem man eine Oblate gelegt, gebe die andere Hälfte des Reises darauf, überziehe ihn mit spanischem Wind, zuckere ihn an und lasse ihn schließlich trocknen.

Reis à la Trauttmansdorff.

Nachdem man den Reis wie zum Portugieser Reis gedünstet und in eine Form gestürzt, werden Maschanzkeräpfel geschält, ausgehöhlt, gedünstet, mit Wein, Zucker und Citronensaft schön glacirt, mit Kirichen gefüllt und nun über je eine Portion Reis ein solcher Apfel gegeben und mit dem Saft der Äpfel übergossen.

Russischer Reis.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) rothen Weines wird eine Schale Reis nebst Zucker, Zimmt und einem nußgroßen Stück Butter weich gekocht, gestiftelte Mandeln und Rosinen zugemischt, der Reis dann in eine Form gestürzt und beim Serviren ein wenig heißer Rothwein zugegeben.

Reisauflauf.

Nachdem man eine Schale Reis in 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Milch weich gekocht, wird $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter abgetrieben, ebensoviel Zucker, etwas Salz, der bereits ein wenig ausgekühlte Reis, die Dotter von 10 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben und das Ganze nun gebacken.

Apfelreis.

Derselbe wird ebenso gemacht, nur wird der Plafond am Boden mit Äpfeln belegt.

Griesauflauf.

Man rechnet zu diesem ebenfalls eine Schale Gries auf 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Milch und behandelt ihn im Uebrigen ebenso wie den Reisauflauf.

Rosinenauflauf.

Ist gleichfalls nur ein Griesauflauf, doch kommen Rosinen zu.

Polenta-Auflauf.

Derselbe wird ebenso behandelt wie der Griesauflauf.

Zimtreis.

In 1 $\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) Milch koche man eine Schale ausgewaschenen Reis nebst je einem Stück Butter und Zucker und etwas Salz weich, worauf man beim Anrichten Zimmt und Zucker streut; doch kann man ihn auch gut anzuckern und mit einer glühenden Schaufel brennen.

Chocoladereis.

Derselbe wird so wie der Reisauflauf gemacht, jedoch kommt geriebene Chocolate darunter oder man gibt Chocolate-Crème dazu.

Karlsbader Auflauf.

In einer kleinen Casserole werden 6 Dotter, ein Eßlöffel Zucker, ein Stück Vanille, ein Kaffeelöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Seitel (etwas über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers auf dem Feuer gerührt, bis das Ganze dick ist, worauf man es zurückstellt; von den 6 Klar der Eier schlägt man dann einen sehr festen Schnee, den man nach und nach unter die Masse verrührt, welche man nun auf eine Schüssel hoch aufdressirt, warm stellt, gut anzuckert, mit einer glühenden Schaufel brennt und so zu Tische gibt.

Rahmpastete.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, gebe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Rahm, Weinbeerl und Rosinen, etwas Salz und 4 Loth (7 Defa) Semmelbrösel, sowie die Dotter von 16 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu, lege sodann einen mit Butter bestrichenen Plafond mit einem mürben Teig aus, gebe die obige Fülle hinein und lasse nun das Ganze zugedeckt langsam backen, worauf man es schließlich stürzt.

Topfenpastete.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, doch kommt hierbei 1 Pfund (56 Defa) Topfen und nur 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm zu.

Topfenschnitten.

Nachdem man die gleiche Fülle wie zur vorigen gemacht, wird Buttermteig ausgewalzt, in viereckige Stücke geschnitten, die Fülle daraufgestrichen, je zwei Ecken zusammengeschlagen, jedes Stück mit Ei bestrichen und dann gebacken.

Ananas-Melone.

Je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 6 ganze Eier und 10 Dotter werden gut verrührt, dann in Würfel geschnittene Ananaspalten, 4 Loth (7 Defa) Brösel und der Schnee von dem Klar von 10 Eiern daruntergemischt, diese

Massen in eine mit Buttermilch ausgelegte Melonenform gegeben und zugedeckt schön gebacken. Beim Anrichten kommt Ananas-saft zu.

Burgunder Kipfel.

Kipfel werden abgerieben, eingeschnitten, mit Gingesottenem gefüllt, mit rothem Wein angefeuchtet, mit Eiern und Semmelbröseln paniert und goldgelb gebacken. Sodann kocht man in rothem Wein Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Zitronenschalen und einige Löffel Marillensaft und gebe den daraus erzielten Saft den Kipfeln beim Anrichten zu.

Burgunder Schnitten.

Selbe werden ebenso gemacht, nur werden statt der Kipfel Semmeln genommen.

Pflaumen-Pavese.

Die Semmeln werden abgerieben, aus je einem Stück derselben 4 Pavese geschnitten, mit Pflaumen gefüllt, in Milch eingeweicht, mit Eiern und Bröseln einpaniert und gebacken.

Obersnudeln.

Die Nudeln, welche mitteldick geschnitten sein sollen, werden in 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Milch eingekocht, dann ein Stück Butter abgetrieben, der nöthige Zucker, etwas Salz, die ausgekühlten Nudeln und die Dotter von einigen Eiern, sowie der Schnee von derselben zugegeben.

Chocoladenudel

macht man ebenso, nur gibt man geriebene Chocolate darunter.
Auch der

Lasani-Auflauf

wird ebenso gemacht, jedoch werden hierbei die Nudeln dünner ausgewalcht und halbfingerbreit geschnitten.

Ausgedünstete Nudeln.

Ein wenig Zucker, Salz und Butter werden in 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Milch gegeben und hierauf, wenn letztere siedet, die Nudeln, welche nicht allzu fein sein sollen, eingekocht, worauf man Butter abtreibt, einige Eier und die gekochten Nudeln hinzugibt und dann letztere in einer Bratpfanne mit heißem Schmalz anbraten läßt; hierauf stellt man sie ins Rohr, lockert sie mit einem Backlöffel, bis eine von der andern fällt, und bratet sie darin, bis sie eine schöne Farbe bekommen.

Steierische Nudel.

Nachdem man ziemlich viel Topfen unter den Nudelteig gegeben, wird dieser etwas dicker als zu den ausgedünsteten Nudeln ausgewalcht und geschnitten; im Uebrigen werden diese Nudeln wie die vorigen ausgedünstet und nur sehr wenig Zucker und fein Zimmt darangegeben.

Griescroquettes.

In 1 $\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) Milch kochte man 2 Schalen Gries nebst etwas Zucker und Salz und einem Stück Butter ein, bis ersterer recht dick ist, dann gebe man 6 Dotter und 6 ganze Eier darunter und mache von dem Ganzen Croquettes aus, welche man einpanirt, schön backt und mit einem guten Saft servirt.

Gebakene Pflaumen.

Die Pflaumen werden ein wenig gekocht, sodann der Kern herausgenommen und eine abgezogene Mandel hineingegeben, worauf man sie mit Eiern und Semmelbröseln einpanirt oder in einen daraus bereiteten Teig eintaucht, in heißem Schmalz backt und mit einem Saft servirt.

Echte Salzburger Nockerln.

Man treibe ein nußgroßes Stück Butter ab, gebe dann 3 Dotter und 3 Löffel Mehl, und zwar immer einen Dotter und einen Löffel Mehl, sowie den Schnee von dem Klar der

3 Eier zu, worauf man in eine kleine Casserole Milch, ein wenig Zucker und Salz und ein Stückchen Butter gibt und wenn erstere kocht, den Teig zufügt, das Ganze dann auf dem Herde ausdünsten läßt und schließlich mit dem Eßlöffel in Form von Rockerln aussticht und anrichtet.

Erdäpfelpastete.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter werde abgetrieben, dann gebe man ebensoviel Schinken, 4 Pfund ($2\frac{1}{4}$ Kilo) geriebene gekochte Erdäpfel, 3 Seitel (1 Liter) Rahm, 30 Dotter und den Schnee von 16 Klar nebst ein wenig Salz zu, worauf man einen Plafond mit mürbem Teig auslegt und nun abwechselnd immer eine Lage von dem Abgetriebenen und eine Lage geschnittenen Schinken gibt, bis der Plafond voll ist, welcher nun zugedeckt und der Inhalt langsam gebacken wird.

Früchtenfladen.

Eine mit Butter bestrichene Sovle-Schüssel wird mit Bisquit ausgelegt, worauf man verschiedene Compotfrüchte gibt, dann dressirt man spanischen Wind darauf und backt nun den Fladen sehr langsam. Wird mit derselben Schüssel servirt.

Leineweber.

Man macht zuerst einen sehr guten Schmarnteig, worauf man am liebsten gekochte, sehr dünnblättrig geschnittene Erdäpfel (es können jedoch auch Rohscheiben sein) in eine Fridattpfanne, in welcher man Schmalz heiß gemacht hat, gibt, den Schmarnteig, welcher jedoch keinen Zucker enthalten darf, darüberbreitet und das Ganze schön backt.

Französische Omelette.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter treibe man ab, gebe dann 10 Dotter, 20 Loth (35 Defa) Mehl und 2 Seitel ($\frac{2}{3}$ Liter) Obers, und zwar immer einen Dotter, einen Löffel Mehl und einen Löffel Obers, ferner Zucker und Salz und den Schnee von dem Klar der 10 Eier zu und mache von dem Teige vier gleiche Blätter, welche man nun backt, füllt, aufeinanderlegt, anzuckert und brennt.

Schinkenfleckerl.

Von einem festen Nudelteig, den man ausgewalzt hat, schneide man Fleckerln, welche man im Salzwasser abkocht, abseiht und gut abschwenmt; dann treibe man ein wenig Butter oder Schmalz ab, gebe einige Eidotter, feingeschnittenen Schinken, Rahm und den Schnee von dem Klar, sowie die Fleckerl hinzu, vermische dies Alles, gebe es in einen mit Schmalz bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Plafond, besäe es auch obenauf mit solchen und lasse es nun schön backen.

Schinkennudeln.

Dieselben werden so wie die vorigen gemacht, und ist der Unterschied aus dem Namen bemerkbar.

Schinkenpastete.

Dieselbe wird wie die Schinkennudeln gemacht, jedoch wird sie in einen mürben Teig eingeschlagen.

Chocolade-Pastete.

Je 12 Loth (21 Defa) Zucker und schwarze Mandeln werden mit 16 Dottern verrührt, dann alle Gattungen Gewürz, 4 Zeltchen geriebene Chocolade, 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Semmelbröseln und der Schnee von allem Klar zugemischt, ein Plafond mit mürbem Teig ausgelegt, die Masse hineingefüllt und letztere zugedeckt langsam gebacken.

Griesknödel.

Drei in kleine Würfeln geschnittene Semmeln werden in Schmalz goldgelb geröstet, auch kann man sie mit Milch anfeuchten, sodann wird ein großes Stück Butter abgetrieben und 3 Eier, die Semmeln, je etwas Salz und Rahm und eine Schale Gries zugeetzt.

Topfenknödel.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, 6 abgeriebene in Würfeln geschnittene und mit Milch angefeuchtete Semmeln,

2 ganze Eier, 4 Dotter, $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) passirter Topfen zugefügt und das Ganze dann mittelst $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Gries zu Knödeln festgemacht, diese in Salzwasser gekocht und mit Butter und Semmelbröseln abgeschmalzen.

Abgetriebene Semmelknödel.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter oder Schmalz ab, gebe dann 6 in Würfel geschnittene und gelb geröstete Semmel, 6 Eier und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers, und zwar immer ein Ei, einen Löffel Obers und etwas Semmel nebst Salz zu, mache das Ganze mit dem nöthigen Mehl zu Knödeln fest und lasse diese nun ziemlich lange kochen. Dieselben sind sowohl als Mehlspeise mit Röster oder auch zum schwarzen Fisch sehr gut.

Zwetschken-, Kirschen- und Marillenknödel.

Gefochte Erdäpfel werden entweder kalt gerieben oder sehr heiß zerdrückt auf einem Nudelbrett mit ziemlich gleich viel Mehl nebst Salz, ein wenig Rahm und einigen Eiern gut abgearbeitet, dann die Zwetschken, Kirschen oder Marillen gut in den Teig eingemacht und in Wasser gekocht, worauf man Semmelbrösel in Butter röstet, die Knödel darin gut einwalzt und anzuckert.

Dieselben von Nudelsteig.

Auf einem Nudelbrette wird Mehl mit einigen Eiern, Milch Salz und einem sehr kleinen Stückchen Butter oder Schmalz zu einem ziemlich festen Teig angemacht. Die übrige Behandlung ist den vorhergehenden gleich.

Bairische Dampfnudeln.

Man richtet in einem Weidling 3 Pfund (1 Kilo 70 Defa) Mehl vor, das man ein wenig salzt, dann rühre man 3 Loth (etwas über 5 Defa) Germ, etwas Zucker, Mehl und Milch ab und stelle es bei Seite, zerlasse hierauf $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter sprudle in einem anderen Geschirr 4 ganze Eier, 10 Dotter und 3 Seitel (1 Liter) Milch ab, gebe die Butter und die Germ zu

und mache nun das Mehl zu einem Teige an, steche ihn aus, lege dann die gegangenen Krapsen in einen fingerhoch mit Milch, der man etwas Zucker und ein Stückchen Butter beigegeben hat, bedeckten Plafond, worin man sie »gehen« läßt, streiche sie mit Eiern an und backe sie. Beim Anrichten gibt man Crème oder Röstler dazu.

Böhmische Dalken.

Nachdem man 3 Pfund (1 Kilo 70 Defa) Mehl in einen Weidling gegeben, rühre man 3 Loth (etwas über 5 Defa) Germ mit etwas Zucker, Mehl und Milch ab, sprudle dann 7 ganze Eier, 9 Dotter, Zucker und Salz mit der nöthigen Milch ab, mache dies mit dem Mehl zu einem Teige an und backe diesen in einem Dalkenblech.

Rahmdalken.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm und ebensoviel Mehl, Zucker, Salz, die Dotter von 6 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben werden zu einem Teige gemischt und dieser dann dem vorigen gleich behandelt.

Topfenockerl.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter flaumig ab, gebe dann 1 Pfund (56 Defa) Mehl, ebensoviel Topfen, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, 6 ganze Eier und 5 Dotter, und zwar immer je einen Löffel Mehl, Topfen und Milch, und ein Ei, sowie 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ zu, lasse den so gefertigten Teig »gehen« und lege ihn dann mit dem Eßlöffel in heißes Schmalz.

Baumwollnudeln.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter abgetrieben, mische man 1 Pfund (56 Defa) Mehl, $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ, Zucker und Salz und 10 Dotter zu, mache von dem Teige Nudeln wie die Erdäpfelnudeln aus und lasse sie »gehen«, worauf man 4 Loth (7 Defa) Zucker in einem Plafond mit $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers kocht, die Nudeln hineingibt und schön backt.

Topfen-Palatschinken.

Man backt sehr dünne Fridatto, dann treibt man für ungefähr 10 Fridatto $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, dem man einige Eßlöffel Zucker, 6 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) passirten Topfen, etwas Salz, einige Eßlöffel Rahm und Rosinen zugibt, streicht hierauf einen Löffel dieser Fülle auf je eine Fridatto, welche man nun zusammenrollt und reihenweise in eine mit Schmalz bestrichene flache Casserole legt. Hat man ein wenig von der Fülle erspart, gebe man sie über die Fridatto, wenn nicht, sprudle man einige ganze Eier mit Milch ab und gebe sie darüber, ein wenig Butter darauf und lasse sie nun im Rohr backen.

Marmelade-Palatschinken.

Man backt ebenfalls sehr dünne Fridatto, welche man mit einer billigen Marmelade bestreicht und zusammenrollt; wenn mehrere fertig sind, zuckert man sie gut an und gibt sie dann, und zwar mit der gezuckerten Seite nach unten, auf die vorher mit ein wenig Butter bestrichene Fridattopfsanne und läßt selbe schön braun glaciren, worauf man sie der Reihe nach anrichtet, jedoch nicht mehr anzuckert.

Chaudeau von Wein.

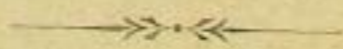
Auf 3 Eidotter nimmt man 3 Eischalen Wein und 3 Stücke Würfelzucker, welche entweder in einem spitzigen Topf in der Gluth gesprudelt oder in einem Schneebecken auf dem Feuer oder im Dunst langsam geschlagen werden.

Obers-Chaudeau.

3 Eßlöffel ungesottenes Obers, 1 Eßlöffel Vanillezucker und 3 Dotter werden zusammen auf dem Feuer sehr langsam geschlagen, bis das Ganze dick ist.

Essig-Chaudeau.

4 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Wasser, 4 Dotter und 2 Löffel Zucker werden zusammen ebenso behandelt wie das Vorige.



XXV. Abschnitt.

Von den Torten.

Chocolade- oder Sacher-Torte.

6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Deka) Butter treibe man mit ebensoviele Zucker und 3 Zeltchen Chocolade, welche man warm werden läßt, sehr flaumig ab, gebe dann den Dotter von 6 Eiern, und zwar einen nach dem anderen, sowie den Schnee von dem Klar derselben, 4 Loth (7 Deka) Semmelbröseln und ein wenig Gewürz zu, backe dies Alles in einem Blatt und überziehe es mit Chocolade-Glace.

Napoleon-Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, gebe ebensoviele Zucker, 4 Zeltchen Chocolade, alle Gattungen Gewürze, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) schwarze Mandeln, 3 Loth (5 $\frac{1}{2}$ Deka) Semmelbröseln, 8 Dotter und den Schnee von 4 Eiklar zu, backe dann das Ganze in zwei Blättern, fülle es in der Mitte mit Obersschaum oder mit einem spanischen Windblatt und überziehe es mit Wassereis.

Muskazoner-Torte.

Auf einem Rudelebrette arbeite man $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker und ebensoviele schwarze Mandel, 4 Loth (7 Deka) feingeschnittene Citronade, ein ganzes Ei und 2 Dotter nebst allen

Gattungen Gewürze fein ab, fülle dann die eine Hälfte in Blättchen, während man mit der anderen Hälfte Ringeln darauf macht, bestreiche sie mit Ei und backe sie schön.

Muskazoner-Torte anderer Art.

Auf einem Nudelbrett walke man je 1 Pfund (56 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, 3 Loth (5½ Defa) Citronade, alle Gattungen Gewürze, 4 ganze Eier und 1 Dotter mit dem Nudelwalzer gut ab, behandle sie im Uebrigen jedoch der vorhergehenden gleich.

Muskazoner-Torte dritter Art.

Auf einem Nudelbrett mische man je ½ Pfund (28 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, je 4 Loth (7 Defa) Citronade und Orangenzeltchen, 2 Loth (3½ Defa) Mehl und 2 ganze Eier gut ab und backe das Ganz in zwei Blättern.

Harte Mandelblätter-Torte.

Je ¾ Pfund (42 Defa) Zucker und schwarze Mandeln und alle Gattungen Gewürze rühre man mit 13 Dottern sehr flaumig ab, mische den Schnee von allem Klar darunter, streiche die Masse auf ein Backblech sehr dünn auf und backe sie gelb. Hierauf, und zwar sobald der Teig noch warm ist, schneide man 6—8 Blätter aus, fülle sie mit Obersschaum, überziehe sie mit Wassereis und belege sie mit braunglasirten Mandeln.

Chineser-Torte.

¼ Pfund (14 Defa) Zucker werden mit 8 Dottern gut verrührt, dann 3 Zeltchen zerriebener Chocolate, je 4 Loth (7 Defa) kleinwürflig geschnittene Datteln und Feigen, je ebensoviel gestiftelte Mandeln, Weinbeeren und Rosinen, alle Gattungen Gewürz, ¼ Pfund (14 Defa) Mehl und fester Schnee von dem Klar von 6 Eiern zugemischt und das Ganze gebacken.

Chineser-Torte anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Zucker, 6 Zeltchen Chocolate und 8 ganze Eier nach und nach verrührt, 8 Loth (14 Defa) Brotbrösel und alle Gattungen Gewürz zugemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

Erdäpfeltorte.

12 Loth (21 Defa) Zucker werden mit 12 Dottern verrührt, sodann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) geriebene Erdäpfel, 3 Loth ($5\frac{1}{2}$ Defa) Kipfelbrösel und der Schnee von 6 Eiklar zugemischt, das Ganze in einem Blatt gebacken und mit Eis überzogen.

Echte Linzer Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter flaumig ab, mische dann 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 4 Dotter, und zwar einen nach dem andern, ferner etwas Vanillezucker und Citronenschalen und 18 Loth (32 Defa) Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, sehr leicht zu, streiche den Boden eines Blattes mit einem Theile dieses Teiges sehr dünn aus, lege zuerst eine runde Oblate und dann ein wenig Confiture darauf, während man von dem übrigen Teige zuerst 3 Stängelchen der Länge und ebenso 3 der Quere nach legt, bestreiche das Ganze mit Ei und backe es nicht allzu langsam.

Brasilianer-Torte.

Auf einem Radelbrette mische man je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und Butter, ferner je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz, 4 harte passirte Eidotter und ein rohes Ei untereinander, reble es gut ab und backe es in drei Theilen; hiebei kann man das obere Blatt brennen oder auch Stangeln machen.

Graham-Torte.

9 Loth (16 Defa) Vanillezucker werden mit 8 Dottern flaumig verrührt, dann 14 Loth (25 Defa) geriebene und mit 3 Eßlöffeln

Maraschino angefeuchtete Grahambrotbrösel und der Schnee von 8 Eiklar zugemischt, das Ganze in einem Blatt gebacken, dann in der Mitte durchschnitten, gefüllt und schließlich mit Maraschino überzogen.

Harte Haselnußtorte.

In einer Casserole werden 12 Loth (21 Defa) Haselnüsse, 6 Loth (10½ Defa) schwarze Mandeln, 20 Loth (35 Defa) Zucker, alles Gewürz und das Klar von 6 Eiern so lange auf dem Feuer gerührt, bis das Ganze dick wird, worauf man es auf Oblaten streicht, mit Ei übertüncht, in zwei Blättern backt, füllt, aufeinandersetzt und schließlich schön beeist.

Haustorte.

Man treibe ½ Pfund (28 Defa) Butter ab, gebe ebensoviel Mehl, davon die Hälfte Stärkemehl, je ¼ Pfund (14 Defa) Zucker und weiße Mandeln und 3 ganze Eier zu, bestreiche mit der einen Hälfte dieser Masse ein Blatt, auf welche man Eingefottenes gibt, während man von der anderen Stangeln macht, und backe sie.

Haustorte anderer Art.

Auf einem Radelbrett werden 1 Pfund (56 Defa) Mehl, ¾ Pfund (42 Defa) Butter, je ¼ Pfund (14 Defa) Zucker und weiße Mandeln, ein ganzes Ei, 3 Dotter und alle Gattungen Gewürz gut zusammengemischt, in drei Theilen gebacken, gefüllt und aufeinandergelegt.

Elisabeth-Torte.

Se ½ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln, je 3 Loth (5½ Defa) Pistazien, gestiftelte Mandeln und Citronade und ebensoviel Semmelbröseln, 4 ganze Eier, die Dotter von 8 Eiern und der Schnee von 4 Klar derselben werden miteinander vermischt, das Ganze dann mit Wassereis überzogen, die Krone mit spanischem Wind gespritzt und schließlich in einem Blatt gebacken.

Linzertorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, ferner je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 2 Dotter und 1 ganzes Ei zugemischt, das Ganze dann in einem Blatt gebacken und Stangeln daraufgegeben.

Nußtorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) geschälte Mandeln und Nüsse, ein wenig Gewürz, Citronenschalen und Vanille werden mit 16 Dottern sehr fleißig gerührt, sodann 3 Loth ($5\frac{1}{2}$ Defa) weiße Bröseln und von allen klar der Schnee zugemischt, das Ganze nun in zwei Theilen gebacken, mit Salsen oder mit unter Obersschaum gemischten feinen Nüssen gefüllt, mit Wassereis überzogen und halbe glasirte Nüsse daraufgegeben.

Maisländer Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, gebe ebensoviel Zucker und ebensoviel Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, und 5 ganze Eier zu, backe das Ganze dann in zwei Blättern, fülle es, zuckere es gut an und brenne es schließlich mit glühendem Eisen.

Kastanientorte.

Man treibe $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter ab, gebe je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 28 Stück gekochte und passirte Kastanien, 6 ganze Eier, 10 Dotter, ein wenig Gewürz, Citronenschalen und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) fein geschnittene Citronade zu, backe das Ganze dann in zwei Blättern, fülle es mit unter Obersschaum gemischten passirten Kastanien und etwas Zucker und überziehe es schließlich mit Wassereis.

Kastanientorte anderer Art.

In einem Weidling rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker, 12 Loth (21 Gramm) passirte Kastanien, 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) schwarze Mandeln und etwas Gewürz mit 16 Dottern sehr fleißig

ab, mische 5 Loth (9 Defa) Mehl und den Schnee von 12 Mar zu, backe das Ganze in zwei Blättern, überziehe es mit Wassereis und gebe glasirte Kastanien darauf.

Orangentorte.

12 Loth (21 Defa) Butter werden flaumig abgetrieben, sodann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker, 1 ganzes Ei und 9 Dotter nach und nach gut verrührt, ferner $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) weiße Mandeln, 9 harte passirte Dotter und die Schalen von einer Orange mit 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Mehl vermischt, das Ganze in zwei Blättern gebacken, mit Wasser- oder Orangeeis überzogen und obenauf glasirte Orangenspalten gegeben.

Vanille-, Marillen-, Erdbeer- und Ribiseltorte.

Auf einem Nudelbrette werden 20 Loth (35 Defa) Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Dotter und Citronenschalen gut abgerebelt, dann die Masse in vier Theile geschnitten, wovon man den einen Theil in ein Tortenblättchen gibt und ihn füllt, von dem zweiten Theile dünne Stangeln, von den zwei anderen Theilen aber Blätter macht, sie mit Eiern bestreicht, schön backt, füllt, aufeinanderlegt und mit Vanillezucker anstreut. Füllt man die Torte mit Marillen, Erdbeeren oder Ribisel, so bekommt sie eben von diesen den Namen.

Erdbeertorte anderer Art.

Auf einem Nudelbrett rolle man 1 Pfund (56 Defa) Mehl $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter, 18 Loth (32 Defa) Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Dotter gut ab, backe dann die Masse in zwei Blättern, fülle sie mit Erdbeeren und gebe spanischen Wind und Erdbeeren obenauf.

Maraschinotorte.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker verrühre man gut mit 4 ganzen Eiern und 8 Dottern, worauf man 20 Loth (35 Defa) Butter zergehen, aber nicht zu heiß werden läßt, vermischt festen Schnee

von dem Klar von 8 Eiern nebst $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Mehl leicht mit der Butter, backt das Ganze dann in drei Theilen und überzieht es mit Maraschino-Eis.

Harte Nusstorte.

Auf einem Nudelbrett mische man 20 Loth (35 Defa) Mehl, 18 Loth (31 $\frac{1}{2}$ Defa) Butter, je 10 Loth (17 $\frac{1}{2}$ Defa) Zucker und Nüsse, alle Gattungen Gewürze und 2 ganze Eier gut zusammen, backe die Masse in drei Blättern und fülle sie mit Honig.

Harte Linzer Torte.

Auf einem Nudelbrett reble man je 12 Loth (21 Defa) Mehl und weiße Mandeln, 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 9 Loth (16 Defa) Butter, alle Gattungen Gewürz und 3 harte passirte Dotter gut ab, gebe dann die eine Hälfte in ein gut mit Butter beschmiertes Blatt, während man von der anderen Hälfte Stangeln macht, und lasse das Ganze nun langsam backen.

Schwäbische Aepfeltorte.

Man backe von Zuckerteig drei Blätter, mache dann ein schön weißes Aepfelpüree, gebe gestiftelte Mandeln, Rosinen, Zucker und ein wenig Rum darunter, fülle die Blätter, setze sie zusammen und mache schließlich von spanischem Wind ein Gitter darauf.

Französische Chocoladetorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter werde abgetrieben, je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Chokolade, alle Gattungen Gewürz, Citronenschalen, die Dotter von 6 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugemischt, das Ganze dann in zwei Blättern gebacken, mit Obersschaum gefüllt und mit Wassereis überzogen.

Englische Torte.

Wenn man 5 Loth (etwas über 8 $\frac{1}{2}$ Defa) Butter abgetrieben, mische man ebensoviel Zucker, je 3 Loth (5 $\frac{1}{2}$ Defa) Rosinen,

Weinbeerl und gestiftelte Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl, die Dotter von 5 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und backe das Ganze in einem Blatt.

Englische Torte anderer Art.

Dieselbe wird wohl ebenso zubereitet wie die vorhergehende, jedoch die Masse dann auf rund geschnittene Oblaten gestrichen, in zwei Theilen gebacken, mit spanischem Wind überzogen und rothe Mandeln daraufgegeben.

Abgetriebene Nusstorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, je ebensoviele Zucker und Nüsse, alle Gattungen Gewürze, 14 Loth (25 Defa) Mehl, 2 ganze Eier und 4 Dotter zugemischt und das Ganze in zwei Blättern gebacken.

Stradellatorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Rindschmalz wird flaumig abgetrieben, je ebensoviele Zucker und Mehl, 7 Loth (12 Defa) weiße Mandeln, 3 ganze Eier und 7 Dotter zugegeben, das Ganze dann in einem Blatt gebacken, mit Rosaeis überzogen und mit farbigem Hagelzucker bestreut.

Gesulzte Aepfeltorte.

In eine Casserole gebe man 1 Pfund (56 Defa) Zucker, ebensoviele in gleiche Würfel geschnittene Aepfel, welche jedoch Maschanzker sein müssen, und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und dünste sie nun so lange, bis sie weich genug sind und sich der Saft verdunstet hat, worauf man 4 Loth (7 Defa) in Würfel geschnittene Citronade und eine Handvoll weiße gestiftelte Mandeln zumischt, ein Tortenblatt mit ein wenig Mandelöl bestreicht, die Masse glatt darauffstreicht und dann ins Eis stellt.

Gesulzte Aepfeltorte anderer Art.

Man backe zwei Bisquitblätter, höhle selbe, wenn sie kalt sind, aus, dressire dann halbe Maschanzkeräpfel, dünste sie weich,

gebe sie auf eine tiefe Glaschüssel, welche bereits die Größe des Tortenblattes hat, füge dem Apfelsafte, wenn derselbe schon süß genug ist, je ein wenig Citronenschalen und Vanille, einige Tropfen Alfermus oder Breton und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Gelatine zu, gieße ihn über die Äpfel und fülle schließlich die Torte damit. Wenn diese gesulzt ist, überziehe man sie mit Wassereis.

Brottorte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) schwarze Mandeln rühre man fleißig mit 15 Dottern, mische dann eine Handvoll geriebenes Brot, 4 Zeltchen geriebene Chocolate und festen Schnee von dem Klar von 10 Eiern zu und backe das Ganze in einem Blatt.

Kehrrücken.

Je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, sowie etwas Gewürz werden mit 2 ganzen Eiern und 14 Dottern sehr gut gerührt, dann eine Handvoll geriebenes Brot, 2 Zeltchen geriebene Chocolate und der Schnee von dem Klar von 7 Eiern zugemischt, das Ganze in der Form schön gebacken und mit Chocladeeis überzogen.

Glasur dazu.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) gestoßenen Zucker gebe man in einen kleinen Weidling, füge dann den Saft einer halben Citrone und Eiklar so viel, als eben der Zucker nöthig hat, damit die Masse nicht zu weich wird, hinzu, und rühre dies sehr fleißig nebst 2 Zeltchen Chocolate, welche man reibt und warm werden läßt, ab, überziehe den Kehrrücken damit, streiche es hübsch glatt und spicke den letzteren sodann mit Mandeln oder Citronade. Auch kann man in die Höhlung Ribisel oder statt des beim Kehrrücken üblichen Rahmes weißes Eis geben.

Sandtorte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische dann je ebensoviele Zucker und Mehl, 3 ganze Eier, alle Gattungen

Gewürz, eine Handvoll schwarze Mandeln, 3 Eßlöffeln weißen Wein und 4 Eßlöffeln Rum zu und backe das Ganze in zwei Theilen.

Persianertorte.

Auf einem Nudelbrette mische man je 1 Pfund (56 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, ein ganzes Ei, 4 Dotter und alle Gattungen Gewürz durcheinander und backe das Ganze in zwei Theilen, auf deren einen man langgeschnittene Mandeln gibt, während man den anderen Theil füllt, mit gesponnenem Zucker übergießt und oben auf mit feingeschnittenen Pistazien spickt.

Ebenso macht man auch die

Persianerschnitten.

Sehr feine Erdäpfeltorte.

In einem Weidling rühre man je ein Pfund (56 Defa) Zucker und soviel geriebene Erdäpfel sehr gut mit 5 ganzen Eiern, 5 Dottern, allen Gattungen Gewürz, je 3 Loth (5½ Defa) Citronade und in kleine Würfel geschnittenen Orangezeltchen, ferner Citronen- und Orangenschalen und 3 Eßlöffeln feinen Mehles ab, mische dann den Schnee von dem Klar von fünf Eiern zu und lasse das Ganze ziemlich heiß in einem Blatt backen.

Zigennertorte.

Man treibe ½ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische dann je ebensoviele Zucker und schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz, Citronenschalen, 8 Zeltchen Chocolate, 2 Loth (3½ Defa) Mehl, 12 Dotter und von 6 Klar den Schnee zu, backe das Ganze auf zwei Blättern und überziehe es schwarz oder braun.

Grillagetorte.

½ Pfund (28 Defa) Zucker lasse man auf dem Feuer gelb werden, arbeite dann ebensoviele weiße Mandeln, ein nußgroßes Stück Butter, alle Gattungen Gewürz und den Schnee von 8 Eiklar, welches aber Alles schon bereitet sein muß, schnell hinein und backe es in zwei Blättern.

Grillagetorte anderer Art.

Von 8 Klar schlage man einen festen Schnee, mische dann je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und soviel schwarze Mandeln, sowie alle Gattungen Gewürz zu und backe das Ganze in zwei Theilen.

Nürnbergger Torte.

Se 12 Loth (21 Defa) Zucker und schwarze Mandeln und alle Gattungen Gewürz werden mit einem ganzen Ei und 12 Dottern gut gerührt, dann der Schnee von 10 Klar, ein wenig feingeschnittene Mandeln und Citronade zugemischt und das Ganze in zwei Theilen gebacken und braun überzogen.

Sehr feine Linzer Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und schwarze Mandeln, 4 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) mit Rum angefeuchtete Mehlspeisebröseln, alle Gattungen Gewürz und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Mehl zu und backe das Ganze in zwei Blättern.

Sunnady-Torte.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker werden mit 8 Dottern sehr flaumig gerührt, dann $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) gekochte und passirte Kastanien, alle Gattungen Gewürz und von 8 Klar der Schnee zugemischt, das Ganze in sechs dünnen Blättchen gebacken, mit Obersschaum, unter welchen man Kastanien gegeben hat, gefüllt und mit Wassereis überzogen.

Princepickles-Torte.

Von einer am Feuer geschlagenen Sandmasse backe man vier Blätter, und zwar jedes in anderer Farbe, fülle jedes Blatt mit einer andern Salse und überziehe sie dann weiß.

Griechische Torte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab, mische 12 Loth (21 Defa) Zucker, ein ganzes Ei, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa)

schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz und 8 Loth (14 Defa) Mehl zu und backe das Ganze in einem Blättchen.

Tobolsch-Torte.

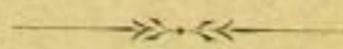
Man mache eine Crème in der Art, daß man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Chocolate in Wasser auflösen läßt, dann in ein Schneebecken gibt, nebst ebensoviel Zucker und 5 ganzen Eiern auf den Dunst schlägt, bis die Masse dick ist, welche man nun zurückstellt und schlägt, bis sie kalt ist. Hierauf treibe man 28 Loth (50 Defa) Butter ab, gebe die geschlagene Masse nach und nach zu und stelle diese in Eis. Von der am Feuer geschlagenen Masse mache man 6 bis 8 dünne Blätter, welche man mit obiger Crème füllt, mit Chocladeglaze überzieht und kaltstellt.

Mandeltorte.

Se $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln und ein wenig Citronensaft rühre man mit 15 Dottern schaumig ab, vermische unter dieses 4 Loth (7 Defa) geriebene Kipfelbrösel und den Schnee von allen klar und backe das Ganze in zwei Blättchen.

Gesulzte Kaffeetorte.

Vorerst backe man drei Mandelblätter und durchschneide sie, wenn sie kalt sind, nochmals mit einem feinen Messer. Sodann schlägt man 3 Seidel (1 Liter) sehr gutes Schlagobers, welches sehr kalt sein muß, gut ab, gibt 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) mit sehr starkem schwarzen Kaffee vermischten Zucker und vier Blätter in ein wenig Wasser aufgelöstes Gelatine, wenn es kalt ist, zu und läßt die Crème nun stehen, bis sie zu sulzen anfängt, worauf man die Blätter mit derselben füllt, sie zusammensetzt und auf das Eis gibt und schließlich, wenn die Crème bereits kalt genug ist, mit Kaffeeeis überzieht.



XXVI. Abschnitt.

Von den Backwerken.

Echter Nürnberger Lebkuchen.

Man rühre 1 Pfund (56 Defa) Zucker und $1\frac{1}{2}$ Gramin pulverisirtes Ammonium mit 10 ganzen Eiern gut ab, mische dann 1 Loth (etwas über $1\frac{1}{2}$ Defa) Kardamomen, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) gestiftelte Mandeln und in kleine Würfeln geschnittene Orangezeltchen und Citronade, 1 ganze Muscatnuß, von je einer Orange und einer Citrone die Schalen und 1 Pfund (56 Defa) Mehl hinzu, streiche die Masse auf eine Oblate dünn auf, lege sie auf ein Blech, belege die vier Ecken mit halben Mandeln und blätterig geschnittener Citronade, lasse das Ganze über Nacht stehen und backe es des anderen Tages langsam bei mäßiger Hitze.

Lebkuchen anderer Art.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Honig, alle Gattungen Gewürz und 1 Pfund (56 Defa) Mehl werden auf einem Radelbrette gut abgearbeitet oder auch gestoßen und aus dem Teige dann die kleinen Bäckereien gemacht.

Lebkuchen dritter Art.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) im Rohr goldgelb geröstete Mandeln und 1 Pfund (56 Defa) Zucker werden in einem Weidling mit 1 ganzen Ei und 11 Dottern gut gerührt, dann alle Gattungen

Gewürz, $\frac{1}{2}$ Quintel (2 Gramm) Ammonium und schließlich 1 Pfund (56 Defa) Mehl und der Schnee von den 11 Klar zugemischt, das Ganze schnell zu einem Teige verarbeitet und daraus beliebige Stücke gefertigt.

Lebkuchen vierter Art.

Auf einem Brette arbeite man 1 Pfund (56 Defa) kochenden Honig mit ebensoviel Mehl nebst allen Gattungen Gewürz und ein wenig Ammonium ab, lasse die Masse einige Stunden rasten und steche sie dann beliebig aus.

Almer Kuchen.

Man rühre 12 Loth (21 Defa) Zucker mit 12 Dottern sehr fleißig ab, mische dann 5 Loth ($8\frac{1}{2}$ Defa) zerlassene Butter, 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Stärkemehl und 3 Loth (5 Defa) Auszugmehl zu und füge den festen Schnee von 8 Eiklar leicht dem Ganzen bei.

Bliskuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) zerlassener Butter mische man ebensoviel Mehl, 4 Loth (7 Defa) Zucker, 4 ganze Eier, alle Gattungen Gewürz, Citronenschalen und Vanille sehr leicht zu, streiche die Masse dann auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech dünn auf, bedecke sie mit ziemlich viel gestiftelten Mandeln, backe das Ganze schnell und schneide es noch in heißem Zustande in Stücke.

Schwarzer Kuchen von Kirschen, Weichseln oder Trauben.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter sehr flaumig ab, mische dann je ebensoviel Zucker und schwarze Mandel, 4 Loth (7 Defa) Brotbrösel, 3 ganze Eier, 6 Dotter, alle Gattungen Gewürz und den Schnee von allen Klar zu, fülle die Masse in ein Blättchen, gebe die Kirschen, Weichsel oder Trauben obenauf und backe das Ganze nicht zu heiß.

Weißer Kirschkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Zucker, 6 ganze Eier und 6 Dotter nach und nach zugerührt und $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, zugemischt.

Linzer Kuchen.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter ab und mische je 12 Loth (21 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 4 passirte harte Dotter, 2 rohe Eier, 6 rohe Dotter, alle Gattungen Gewürz und $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl zu.

Chocoladekuchen.

Je 12 Loth (21 Defa) Zucker und schwarze Mandeln und alle Gattungen Gewürz werden mit 3 ganzen Eiern und 9 Dottern gut verrührt, dann 3 Zeltchen geriebene Chocolate, eine Handvoll geriebene Brotbrösel nebst dem festen Schnee von 6 Klar zugemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

Nußkuchen.

12 Loth (21 Defa) Zucker und 18 Loth (32 Defa) Nüsse werden mit 18 Dottern gut abgerührt, dann alle Gattungen Gewürz, 3 Zeltchen geriebene Chocolate, 4 Loth (7 Defa) Semmelbrösel und der Schnee von dem Klar der 18 Eier zugemischt, das Ganze in einem Blatt gebacken, mit Wassereis überzogen und mit halben glasirten Nüssen belegt.

Früchtkenkuchen.

14 Loth (25 Defa) Zucker und 9 Loth (16 Defa) weiße Mandeln werden mit 1 ganzen Ei und 15 Dottern fleißig gerührt, dann 7 Loth (13 Defa) Semmelbröseln und der Schnee von allem Klar zugegeben, in Würfel geschnittenes Compot darunter gemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

Pariserkuchen.

Auf einem Nudelbrette werden 20 Loth (35 Defa) Mehl, je 12 Loth (21 Defa) weiße Mandeln und Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter mit 2 Dottern und Rum zu einem Teige angemacht, welchen man in zwei Hälften theilt, deren eine roth gefärbt, gefüllt und mit Wassereis überzogen wird.

Sandkuchen.

In einem Weidling treibe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter flaumig ab und mische ebensoviel Mehl hinzu, während man in einem zweiten Weidling $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker mit 5 ganzen Eiern sehr dick rührt; beide Massen werden nun vermischt, ein Blatt in Bergform oder in dessen Ermanglung ein gewöhnliches Blatt damit gefüllt und nicht allzu heiß gebacken.

Feiner Kaiser-Gugelhupf.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter treibe man ab und gebe 6 ganze Eier und 6 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{3}$ Liter) Obers, und zwar immer ein Ei, einen Löffel Mehl und einen Löffel Obers, ferner 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ, eine handvoll feine weiße Mandeln, Rosinen, Zucker und Salz zu.

Kaiser-Gugelhupf anderer Art.

Man treibe 12 Loth (21 Defa) Butter ab und gebe 11 Dotter, einige Eßlöffel Obers, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, 2 Loth (7 Defa) Germ, Zucker und Salz, sowie den Schnee von 5 Klar zu.

Orleanschnitten.

Auf einem Nudelbrette mache man $1\frac{1}{4}$ Pfund (70 Defa) Mehl, 1 Pfund (56 Defa) Butter, je 12 Loth (21 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 4 Dotter, ein wenig Rahm, Gewürz und Citronenschalen gut miteinander ab, backe die Masse dann in vier Theilen, fülle die einzelnen Theile mit verschiedenem Eingekochtem, lege dieselben aufeinander und zuckere sie oben an.

Moccaschnitten.

Von der am Feuer geschlagenen Sandmasse backe man am Blech dünne Theile, koche dann 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) sehr starken schwarzen Kaffee mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker auf die Hälfte ein, worauf man denselben kaltstellt, treibe ferner $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter sehr flaumig ab, gebe nebst dem Kaffee 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 1 ganzes Ei und 5 Dotter zu, fülle die Blätter mit der Masse, überstreiche sie mit derselben Crème und spritze sie schließlich mit Obersschaum.

Am Feuer geschlagene Génois-Masse.

In einem Schneebecken schlage man 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern auf kochendem Wasser ab, bis selber dick ist, schlage ihn dann noch weiter, bis er kalt ist, gebe dann 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) zerlassene Butter und schließlich 8 Loth (14 Defa) Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, zu, und man hat eine sehr feine Masse, welche besonders zu Torten und Schnitten verwendet werden kann.

Haselnußschnitten.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Haselnüsse werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) gestoßenem Zucker fein gesiebt, dann auf einem Nudelbrette mit allen Gattungen Gewürz, Vanille und einem Eiklar gut abgemacht, der Teig auf drei zusammengeklebte Oblaten gegeben, mit weißem Eis überzogen und sehr langsam gebacken.

Linzer Schnitten.

Auf einem Nudelbrette werden je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, Butter, Mandeln und Zucker, alle Gattungen Gewürz, 2 ganze Eier und 2 Dotter zusammengemacht, dann die Masse in zwei Hälften getheilt, wovon die eine Hälfte auf einem Blech ausgerollt und gefüllt wird, während man aus dem zweiten Theile Stangeln macht, worauf man das Ganze mit Eiern bestreicht und backt.

Jägerschnitten.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter gut ab, mische je ebensoviel Zucker und Mehl und 4 ganze Eier zu, streiche das Ganze dann auf ein Blech dünn auf, backe es schön, schneide es in drei Theile, fülle sie, lege dieselben wieder aufeinander, überziehe sie und gebe schließlich Pistazien darauf.

Erdbeer- oder Himbeerschnitten.

Nachdem man Génoisteig am Blech gebacken und in Streifen geschnitten, mische man den passirten Erdbeeren oder Himbeeren unter beständigem Rühren Zucker zu, bis selbe dick sind, worauf man die einzelnen Blätter füllt und obenauf überzieht.

Grazer Schnitten.

Der auf einem Blech gebackene Zuckerteig wird in Theile geschnitten, welche mit irgend einer Crème gefüllt, wieder aufeinandergelegt, mit spanischem Wind überzogen, mit fein geschnittenen Pistazien besäet und schließlich getrocknet werden.

Prügelkrapsen von Bisquitteig.

28 Loth (50 Defa) Zucker werden mit 28 Dottern eine Stunde lang flaumig gerührt, den Schnee von allem Klar mische man mit 28 Loth (50 Defa) Mehl leicht unter den Zucker und gieße das Ganze unter beständigem Drehen bei offenem Feuer auf.

Klezenbrot.

Nachdem man 1 Pfund (56 Defa) Klezen und $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zwetschen weich gesotten, mische man je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Rosinen, Weinbeerln, in Stifeln geschnittene Mandeln und Nüsse, Pignoli, Datteln, Feigen, Orangezeltchen und Citronade, sowie je ein Glas eingesottene Kirschen und schwarze Nüsse und alle Gattungen Gewürz zu und feuchte Alles mit Rum und Kirschengeist an. Sodann mache man von 1 Pfund (56 Defa) Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und den nöthigen ganzen

Eiern nebst 1 Quentchen (5 Gramm) pulverisirtem Ammonium einen Teig an, mische das Obige darunter, forme ihn dann zu einem Strizzel, bestreiche ihn mit Eiern, puße ihn mit Mandeln auf, lasse ihn einige Stunden stehen und backe ihn langsam

Ordinäres Klezenbrot.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) gekochte Klezen, Zwetschken, Nüsse, gestiftelte Mandeln, Datteln, Feigen, Weinbeerln und Rosinen feuchte man mit Rum an, mische Alles unter den Brotteig und backe diesen.

Bischofprot.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 8 Dottern gut gerührt, dann Weinberln, Rosinen, langgeschnittene Mandeln und Pistazien, Citronade, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl und der Schnee von dem Klar von 6 Eiern zugemischt, das Ganze langsam gebacken, hierauf in Scheiben geschnitten und gebäht.

Annisbrot.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern gut verrührt, ein Löffel Annis und $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Mehl zugemischt und die Masse gebacken.

Milchbrot.

In einen Weidling gebe man 5 Pfund (2 Kilo 80 Defa) Mehl, sprudle dann $1\frac{1}{4}$ Pfund (70 Defa) zerlassener Butter, 8 Loth (14 Defa) Germ, etwas Zucker und Salz und 10 Dotter in 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) lauwarmer Milch ab und mache mit diesem das Mehl zu einem Teig an, den man nun zu einem Laibe formt, »gehen« läßt und schön backt.

Früchtenbrot.

In einem Weidling werden $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und alle Gattungen Gewürz mit vier ganzen Eiern und 8 Dottern sehr gut gerührt, dann mit $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) verschiedenen

eingesottenen Früchten und 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Pistazien, sämmtlich würfelig geschnitten, nebst $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Mehl vermischt und das Ganze in einem Bischofswanndl gebacken.

Theebrot.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern sehr gut gerührt, je 4 Loth (7 Defa) Pistazien, gestifteteste Mandeln und in Würfeln geschnittene Citronade und 14 Loth (25 Defa) Mehl zugemischt und das Ganze gebacken.

Faschingkrapsen.

1 Pfund (56 Defa) Mehl, dem man Zucker und Salz beigegeben, wird warmgestellt, dann lasse man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter zergehen, sprudle 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers und 6 Dotter ab, mache mit dem Mehle den Teig an, den man gut abschlägt, gehen läßt, austicht und, nachdem er nochmals gegangen, backt.

Abgetriebene Krapsen.

6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Butter werden abgetrieben, 10 Dotter, 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Mehl, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers, 1 Loth (über $\frac{1}{2}$ Defa) Germ, Salz und Zucker zugemischt und der Teig wie oben behandelt.

Gute Theestangen.

1 Pfund (56 Defa) Mehl, 12 Loth (21 Defa) Butter, 1 ganzes Ei, 4 Dotter, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ, Zucker und Salz werden mit lauer Milch zu einem Teige angemacht, welchen man »gehen« läßt, worauf man Stangen macht, diese nochmals »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und schön backt.

Karlsbader Golatschen.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Mehl, 1 Loth (über $1\frac{1}{2}$ Defa) Germ, Zucker und Salz, 3 ganze

Eier, 4 Dotter und von den 4 Klar der Schnee zugemischt und von dem Teige Golatschen gemacht, welche man »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und schön backt.

Annislaibchen.

Nachdem man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter abgetrieben, mische man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, einige Eßlöffel Obers, 1 Loth (über $1\frac{1}{2}$ Defa) Germ, ein wenig Zucker und Salz und 5 Dotter zu, mache aus dem Teige Laibchen, lege sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, lasse sie »gehen«, streiche sie mit Eiern an, bestreue sie mit grobem Zucker und Anis und backe sie schließlich schön.

Kalter Germteig.

Auf einem Nudelbrett mache man 3 Kaffeebecher Mehl, einen solchen Becher Eidotter, je ebensoviel zerlassene Butter und laues Obers, Zucker und Salz und 1 Loth (etwas über 1 Defa) Germ wie zu einem Nudelsteig an, schlage ihn gut ab, wickle ihn in eine mit Butter geschmierte Serviette ein und lege ihn in kaltes Wasser, bis er sehr fest wird, worauf man ihn ausstechen oder sonst nach Belieben verfahren kann.

Böhmische Brezel.

Man treibe 4 Loth (7 Defa) Butter ab, mische 3 Dotter, etwas Zucker und Salz, 6 Eßlöffel Obers, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ und genügend Mehl, um aus dem Ganzen festen Teig zu machen, worauf man aus diesem Brezel ausmacht, welche man »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht, mit Zucker und geriebenem Mandeln überstreut und langsam backt.

Bisquit-Golatschen.

Nachdem man 14 Loth (25 Defa) Butter abgetrieben, mische man ebensoviel Mehl, 6 Löffel Obers und 9 Dotter, und zwar immer einen Löffel Mehl, einen Löffel Obers und einen Dotter, sowie 1 Loth (etwas über $1\frac{1}{2}$ Defa) Germ zu, mache dann

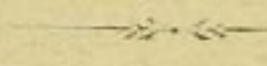
einen Teig an, dem man, wenn er zu weich sein sollte, noch einen Löffel Mehl zugibt, worauf man Golatschen austicht, sie auf ein mit Fett bestrichenes Blech legt, »gehen« läßt, dann füllt, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln besät und schön backt.

Bisquit-Golatschen anderer Art.

In einem kleinen Schneebecken schlage man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern und 3 Dottern auf kochendem Dunst so lange, bis die Masse warm ist, dann schlage man sie wieder in kaltem Wasser, bis sie kalt ist, im Ganzen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden, worauf man sie mit 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Mehl vermischt und aus dem Teige nun verschiedene Bäckereien machen kann.

Preßburger Bengel.

Auf einem Rodelbrette arbeite man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, 7 Loth (12 Defa) Schmalz, 1 Loth (etwas über $1\frac{1}{2}$ Defa) Germ, welche man mit etwas Zucker und Milch »gehen« ließ, sowie ein wenig Zucker und Salz fest ab, lasse den Teig »gehen«, rolle ihn dann aus und schneide ihn in gleiche Theile, welche man mit recht gut und besonders nicht zu weich angemachtem Mohn oder Nüssen füllt, ihnen die rechte Form gibt, sie auf einem Backblech nochmals »gehen« läßt, mit Eiern bestreicht und schließlich bei mäßiger Hitze backt.



XXVII. Abschnitt.

Von den kleinen Bäckereien.

Patiences.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker wird bis zum Flug gekocht dann schlägt man von dem Klar von 4 Eiern festen Schnee, rührt den Zucker hinein, mischt 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Deka) Mehl zu, dressirt die Masse in beliebiger Form auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, lasse sie eine Zeitlang trocknen und backe sie dann langsam.

Chocolade-Patiences.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker wird bis zum schwachen Flug gesponnen, der feste Schnee von 3 Eiern und 3 Loth (etwas über 5 Deka) gewärmtes Cacaopulver leicht zugemischt, die Masse dann in beliebiger Form auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gespritzt, getrocknet und schließlich langsam gebacken.

Feine Nussmasse.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, ebensoviele Nüsse und einiges Gewürz werden mit 17 Dottern und 2 ganzen Eiern sehr flaumig gerührt und dann der Schnee von allem Klar zugemischt. Aus der so gewonnenen Masse lassen sich Füllhörner, Polster und andere beliebige Formen ausschneiden.

Annisarten.

12 Loth (21 Deka) Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und 1 Dotter sehr flaumig verrührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka)

Mehl, wovon die Hälfte Stärkemehl, zugemischt, der so gewonnene Teig auf ein gewärmtes und mit Wachs bestrichenes Blech gegeben, aber nicht zu nahe nebeneinander, mit Anis bestreut, langsam gebacken und schnell über ein Stangel gebogen.

Mandelbutterk.

10 Loth (17½ Defa) Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) weiße gestoßene Mandeln werden mit dem Klar von 2 Eiern und dem Saft einer Citrone eine Stunde lang gerührt und die Masse auf einer Oblate sehr langsam gebacken.

Vanillestangenk.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Vanillezucker rührt man mit 4 Dottern so lange, bis er sehr dick ist, worauf man von Zuckerpapier Schienen macht, den Teig stellenweise hineintropft und dann auf einem Blech in einer überkühlten Röhre über Nacht trocknen läßt.

Vanillebutter.

In $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) sehr flaumig abgetriebene Butter gebe man ebensoviel Vanillezucker hinein, worauf man diese Butter auf von Milchbrot geschnittene Crotons spritzt und diese mit süßem Obers servirt.

Rosenkrapsen.

Auf einem Radelbrette werden $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, 4 Loth (7 Defa) Butter, 2 Loth (3½ Defa) Zucker, $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Rahm, ein wenig Salz und 3 Dotter miteinander abgearbeitet, dann drei Blätter, und zwar jedes etwas kleiner als das andere, ausgestochen, aufeinandergelegt, in der Mitte zusammengedrückt, in heißem Schmalz schön gebacken und dann mit Rosenjaft servirt.

Rosenkrapsen anderer Art.

Auf einem Radelbrette werden 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Mehl, 4 Loth (7 Defa) Butter, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, je 3 Eßlöffel

Obers und Wein und das Nöthige an Zucker und Salz mit einander abgearbeitet, der Teig dann dünn ausgewalzt, vier Blätter ausgeschnitten, aufeinandergelegt und dann in heißem Schmalz gebacken.

Butterbrot.

In einem Weidling rühre man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Citronenschalen mit 6 Dotter ab, gebe 4 Loth (7 Defa) kleingeschnittene Citronade zu und arbeite die Masse dann auf einem Nudelbrette mit dem nöthigen Mehle zu einem Brotlaib ab, welchen man auf ein Blech gibt, mit Eiern bestreicht, mit Chocolate bestreut und schön backt; wenn er kalt ist, wird er aufgeschnitten, mit Citroneneis überzogen und getrocknet.

Butterbrot anderer Art.

In einem Bischofswannl wird eine Choclademasse gebacken und in gleiche Scheiben geschnitten, worauf man einige Eidotter mit Zucker abrührt, die Schnitten damit überstreicht und dieselben trocknen läßt.

Schinken von Zucker.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und 12 Loth (21 Defa) weiße Mandeln werden mit dem erforderlichen Schnee sehr fleißig gerührt und davon der vierte Theil zur Seite gegeben; die andere Masse wird mit allen Gattungen Gewürz und etwas rother Farbe (Breton) fein abgearbeitet, auf ein Blech in der Form eines Schinkens gegeben, das Weiße obenauf gestrichen, geriebene Chocolate darübergestreut, langsam getrocknet und dünn aufgeschnitten.

Zuckersalami.

In eine Casserole werden $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) sehr fein geschnittene weiße Mandeln, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Tragant, 2 Löffel Mehl und 12 Loth (21 Defa) Zucker mit dem Schnee von 5 Eiklar auf dem Feuer vorsichtig, damit die Masse nicht schwarz wird, gerührt, bis sie dick ist, worauf man ein wenig Breton in Roth, wodurch sie eine schöne Farbe bekommt, etwas Gewürz

nd Citronenschalen zumischt und dieselbe auf einem Nudelbrette, auf welches man Zucker gegeben, sehr schnell in der Form einer Salami ausmacht, mit Eiern anstreicht, in geriebene Chocolate einwalzt und dann kaltstellt. In einigen Tagen kann man selbe so dünn wie Salami aufschneiden.

Mandel-Erdäpfel.

Man spinne $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker, bis er sich zieht, gebe dann ebensoviele weiße getrocknete Mandeln hinzu und rühre recht fleißig, bis die Masse dick ist, wobei man jedoch Acht zu geben hat, weil sich dieselbe gerne anbrennt; dann nehme man sie aus der Casserole heraus, mache kleine Kugeln davon, streue durch einen Mullfleck geriebenen Kaffee darauf, steche statt der Augen Lückchen und mache auch einen Einschnitt, als ob sie zersprungen wären.

Bisquit-Koulade.

9 Loth (16 Deka) Zucker werden mit 9 Dottern gerührt, dann $4\frac{1}{2}$ Loth (8 Deka) Mehl und der Schnee von allem Klar zugemischt und der Teig auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Blech goldgelb gebacken, gefüllt, zusammengerollt, noch einige Minuten ins Rohr gestellt und mit Wassereis überzogen.

Feiner Bisquitteig.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker wird mit 8 Dottern sehr fleißig gerührt, dann von dem festen Schnee von 6 Klar zuerst eine Schneeruthe voll zugegeben und noch eine Weile weiter gerührt, schließlich jedoch 8 Loth (14 Deka) Stärkemehl und der übrige Schnee leicht zugemischt.

Feiner Bisquitteig anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker wird mit 8 Dottern abgerührt und sodann 12 Loth (21 Deka) feines Mehl und der Schnee von allen Klar zugemischt.

Indianerkrapfen.

9 Loth (16 Defa) Zucker rühre man mit 11 Dottern gut ab, mische dann 14 Loth (25 Defa) feines Mehl und den Schnee von allem Klar zu, spritze mittelst eines Spritzröhrchens schöne Krapfen aus, backe sie auf einem bestrichenen Blech und höhle sie aus, worauf man sie mit Obersschaum füllt, immer zwei aufeinanderlegt und mit Chocolate-Glace überzieht.

Chocolate-Glace dazu.

Nachdem man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker mit etwas Wasser sehr dick gesponnen, gebe man ebensoviel warm gemachte Chocolate dazu, rühre sie fein ab und überziehe schnell damit.

Oberschaum-Baisés.

1 Pfund (56 Defa) Zucker wird mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser dick gesponnen, dann schlägt man von dem Klar von 8 Eiern festen Schnee, in welchen man nun auf dem Feuer unter beständigem Schlagen den Zucker hineintropfen läßt, bis das Ganze angezogen hat. Dann ziehe man es schnell vom Feuer weg, gebe auf ein Blech nasses Papier, die Holzform darauf und spritze nun den spanischen Wind darüber und lasse ihn sehr langsam trocknen. Die so gewonnenen Baisés werden dann mit Obersschaum gefüllt und je zwei aufeinandergelegt.

Ingwer.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker wird mit 8 Dottern sehr gut gerührt, 1 Loth (über $1\frac{1}{2}$ Defa) Ingwer, 1 Pfund (56 Defa) Mehl und $\frac{1}{2}$ Gramm Ammonium zugemischt und der Teig mittelst eines Ausstechers ausgestochen, worauf man ihn mehrere Stunden auf einem mit Wachs ausgeschmierten Blech rasten läßt und dann langsam backt.

Chocolatebögen.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) schwarze Mandeln werden mit ebensoviel Zucker, allen Gattungen Gewürz, 4 Zeltchen geriebener Chocolate und 8 Eiklar in einer Casserole auf dem Feuer gerührt,

bis das Ganze dick ist, worauf man es auf Oblaten streicht, in Schnitten schneidet, über eine Form legt und in einem mit Wachs ausgeschmierten Blech langsam backt.

Holländerbögen.

Auf einem Rudelebrette wird von $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Butter, 4 Loth (7 Defa) Zucker und 4 Dottern ein Teig schnell abgearbeitet, derselbe auf Oblaten gestrichen, mit Eiern übertüncht, mit sehr viel gestiftelten Mandeln bestreut, in Streifen geschnitten, über eine Form gelegt und schön gebacken.

Zimmbögen.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) schwarze Mandeln, ebensoviel Zucker, alle Gattungen Gewürz, Zimmt und der feste Schnee von 4 Eiklar werden zu einem Teige angemacht, derselbe dann auf Oblaten gestrichen, über eine Form gelegt und langsam gebacken.

Orangebögen.

Mitteltst $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Oranzucker, ebensoviel weißen Mandeln, dem Saft einer Orange und dem Schnee eines Eiklar wird ein Teig angemacht, derselbe auf Oblaten gestrichen und langsam gebacken.

Mandelbögen.

12 Loth (21 Defa) weiße, feingeschnittene Mandeln und ebensoviel Zucker werden mit 6 Eiklar auf dem Feuer gerührt, bis das Ganze zu kochen anfängt, worauf man es auf Oblaten streicht, auf eine Form gibt und sehr rasch backt.

Pariser Stangeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) weiße, sehr fein gestoßene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker zu einer festen Masse gemacht, welche man ausrollt, auf Oblaten streicht, mit Eiklar-eis überzieht und sehr langsam backt.

Pariser Stangeln anderer Art.

Je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 1 ganzes Ei, 2 Dotter und 2 Löffel Mehl werden zu einer Masse zusammengemacht, welche auf Oblaten gestrichen, in Stangeln geschnitten, mit Eislareis überzogen und sehr langsam gebacken wird.

Kapuzinerstangeln.

Von je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und gewürfelten Mandeln, allen Gattungen Gewürz, 9 Loth (16 Defa) Mehl und 3 ganzen Eiern werden Stangeln formirt, dieselben mit Eiern angestrichen, mit grobem Zucker bestreut und so gebacken.

Gelée-Stangeln.

Auf dem Nudelbrette werden 12 Loth (21 Defa) Mehl, alle Gattungen Gewürz, 6 harte passirte Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter und 4 Loth (7 Defa) Zucker zu einem Teige gut abgemacht, derselbe dann zu Stangeln geformt und langsam gebacken.

Theebäckerei.

Auf einem Nudelbrette werden 9 Loth (16 Defa) Mehl, 9 reine Eidotter, 4 Loth (7 Defa) Zucker und 3 Loth (über 5 Defa) Butter zu einem Teige angemacht, aus demselben Stangeln oder Brezeln gemacht und diese gebacken.

Theebäckerei anderer Art.

Auf einem Nudelbrette werden 10 Loth (17 $\frac{1}{2}$ Defa) Mehl, 5 Loth (9 Defa) Butter, etwas Salz und Zucker mit einander abgerebelt und mit Wasser sehr schnell so fest wie ein Nudelsteig abgemacht, aus welchem man kleine Bäckereien fertigt, diese mit Eiern bestreicht und schön backt.

Linzzer Brezel.

Dieselben werden auf einem Nudelbrette mittelst $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter, ebensoviel Zucker, 4 Loth (7 Defa) Mandeln und allem Gewürz gemacht, dann gebacken.

Kleine Muscazonerl.

Auf einem Nudelbrette werden 4 Loth (7 Defa) Zucker, je 8 Loth (14 Defa) Mandeln und Kipfelbrösel und 3 ganze Eier zu einem Teige angemacht, derselbe in eine kleine Form gedrückt und gebacken.

Mandelbäckerei.

1 Pfund (56 Defa) weiße Mandeln werden in einem Mörser mit Eiklar sehr fein verrieben, dann herausgenommen, 2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Zucker daruntergearbeitet, die Masse auf einem Blech ausgemacht und gebacken.

Engländer.

4 Loth (7 Defa) feingeschnittene weiße Mandeln werden mit Eiklar fein gestoßen, dann in einen Weidling gegeben, 18 Loth (32 Defa) Zucker, 4 Loth (7 Defa) Mehl und das noch nöthige Eiklar zugemischt, die Masse auf Oblaten gestrichen, sehr viel gestiftelte Mandeln daraufgestreut, in vier Theile geschnitten und langsam gebacken.

Engländer anderer Art.

1 Pfund (56 Defa) langgestiftelte und gut getrocknete Mandeln, ebensoviel Zucker und der feste Schnee von 14 Eiklar werden auf dem Feuer in einem Schneebecken gerührt, bis die Masse fest ist, welche man nun mit einem Eßlöffel auf Oblaten erhoben aufdressirt und sehr langsam backt.

Chocoladebufferl.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Chocolate wird in einem Mörser mit 3 Dottern und etwas Klar sehr fein gestoßen, dann auf einem Nudelbrett mit 4 Loth (7 Defa) Zucker recht gut zu einer Masse angemacht, welche man dünn auswalkt, davon kleine Bufferl aussticht, mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker besäet und langsam backt.

Kleine Bäckerei.

Auf einem Nudelbrette werden 12 Loth (21 Defa) Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter, 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 4 Loth (7 Defa) Mandeln, der Saft und die Schale einer Citrone, alle Gattungen Gewürz und 2 ganze Eier zu einem Teige angemacht, welchen man messerrückendick auswalzt, nach Belieben austicht, mit Eiern bestreicht und langsam backt.

Kleine Bäckerei anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, 2 Dotter, 4 Loth (7 Defa) weiße Mandeln und 20 Loth (35 Defa) Mehl zugemischt, der Teig aufs Eis gestellt und dann nach Belieben daraus gemacht.

Briocheiteig.

Man mische 1 Pfund (56 Defa) Mehl, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ, ebensoviel Zucker, etwas Salz und 4 Dotter gut zusammen.

Bisquit.

Nachdem man von dem Klar von 10 Eiern festen Schnee gemacht, werden 1 Pfund (56 Defa) Zucker und 20 Loth (35 Defa) Mehl zugemischt, die Masse mit einem Skarnißl auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gespritzt und langsam gebacken.

Bisquit anderer Art.

10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker werden mit 10 Dottern gerührt, ebensoviel Mehl und der feste Schnee von sämtlichem Klar zugemischt und die Masse auf Papier gespritzt.

Chocoladebrekeln.

$1\frac{1}{4}$ Pfund (70 Defa) Mehl, 1 Pfund (56 Defa) Butter, 14 Loth (25 Defa) Zucker, 7 harte passirte Dotter, 8 Zeltchen

geriebene gewärmte Chocolate und alle Gattungen Gewürz werden zu einem Teige gut abgemacht, daraus Brezeln gefertigt, diese mit Eiern bestrichen, in Zucker getaucht und sehr langsam gebacken.

Citronadetatscherl.

Auf einem Nudelbrette werden 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Mehl, ebensoviel Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, 10 harte Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) feingeschnittene Citronade und alle Gattungen Gewürz zu einem Teige gut gemischt, daraus Tatscherln wie zu den Wiener Tatscherln gemacht, diese hierauf mit Eiern bestrichen, mit grobem Zucker, fein geschnittenen Mandeln und Citronade besäet und schließlich schön gebacken.

Tortelettes.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter ab, mische je ebensoviel schwarze Mandeln und Mehl, 4 Loth (7 Deka) Zucker, alle Gattungen Gewürz, 1 ganzes Ei und 1 Dotter zu und mache das Ganze auf dem Nudelbrett aus.

Karlsbader Zuckeroblatten.

Nachdem man von einem Kochlöffel Mehl mit je einem Theil Milch und Wasser und 1 Ei einen dünnen Schmarnteig abgerührt, mache man das Oblateneisen sehr heiß, schmiere es mit Speck, gebe immer einen Eßlöffel voll Teig hinein und backe denselben auf beiden Seiten gelb; sodann mische man Vanillezucker und sehr fein geschnittene weiße Mandeln, bestreiche die Blätter mit Butter, bestreue sie mit dieser Mischung, lege je vier Stück aufeinander, gebe sie nochmals ins Eisen und backe sie nun braun.

Hohlhippen.

3 Loth (etwas über 5 Deka) Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Mehl, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers und 1 ganzes Ei werden mit einander gut abgerührt, die Masse so wie die Oblatten gebacken und dann sogleich über das dazu bestimmte Holz gerollt.

Rahmwaffeln.

12 Loth (21 Defa) Butter werden flaumig abgetrieben und in einen Weidling gegeben, dann mit ebensoviel Mehl und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm durch eine halbe Stunde sehr fleißig gerührt, ein wenig Zucker und Salz und der feste Schnee von 12 Eiklar zugemischt, der Teig dann im Waffeleisen recht langsam gebacken und jedes Gitter mit Gingesottenem gefüllt.

Mandelwaffeln.

Nachdem man 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Butter flaumig abgetrieben, werden 4 Loth (7 Defa) feingestoßene weiße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, 6 Löffel Mehl, 6 Eischalen Obers oder Wein und 6 Dotter, und zwar immer ein Löffel Zucker, ein Löffel Mehl, ein Löffel Obers oder Wein und ein Dotter, gut mit einander verrührt, worauf man den festen Schnee von den 6 Klar zumischt und das Ganze backt und füllt wie bei den vorigen.

Waffelkrapsen von Germteig.

Man treibe 1 Pfund (56 Defa) Butter ab, mische ebensoviel Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 12 Dotter, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Germ, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers und den festen Schnee von 6 Klar zu und behandle das Ganze so wie die vorigen.

Mandelkarten.

Auf einem Radelbrett mische man je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, Zucker, weiße Mandeln und Butter, ferner 6 Dotter, alle Gattungen Gewürz und den Saft und die Schalen einer halben Citrone zu einem Teige zusammen, worauf man diesen messer-rückendick auswalzt, in viereckige oder kartenförmige Stücke schneidet, mit Eiern bestreicht, jede Ecke mit halben Mandeln belegt und dann schön backt. Kann auch von Zuckerteig gemacht werden.

Linzer Krapseln.

Nachdem man je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter oder Rindschmalz abgetrieben, mische man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker,

4 Dotter und 20 Loth (35 Defa) Mehl zu, worauf man aus dem Teige kleine Laibchen macht, diese auf ein mit Wachs beschmiertes Blech legt, mit Eiern bestreicht, oben mit dem Daumen ein wenig eindrückt, mit grobem Zucker und Mandeln bestreut und schön backt. In die Höhlung oben auf gebe man ein wenig Eingefottenes.

Annistangeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, ebensoviel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter, eine Handvoll Annis, 2 ganze Eier und 2 Dotter werden auf dem Nudelbrette zu einem feinen Teige abgearbeitet und derselbe dann zu Stangeln geformt, mit Eiern bestrichen, mit grobem Zucker und Annis bestreut und schön gebacken.

Kaiserkrapferl.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker werden mit 8 Dottern fleißig gerührt, dann ebensoviel weiße Mandeln, ein wenig Annis, 4 Eßlöffel feines Mehl und ebensoviel Stärkemehl zugemischt, worauf man ein Blech mit Wachs bestreicht, mit Oblaten belegt, die mittelst eines Kaffeelöffels aus dem Teige ausgestochenen kleinen Laibchen darauf gibt und letztere langsam backt.

Apfelfortelettes.

1 Pfund (56 Defa) Zucker lasse man in $\frac{1}{2}$ Seitel (etwas über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser in einer Casserole zergehen, worauf man 1 Pfund (56 Defa) in gleiche Würfel geschnittene Maschanzkeräpfel zugibt und letztere so lange kocht, bis sie dick sind; dann rühre man sie vorsichtig auf und mische 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Pistazien und 4 Loth (7 Defa) gestiftelte Mandeln leicht zu, belege ein mit Wachs beschmiertes Blech mit Oblaten, gebe aus der Masse die Bussel mit dem Eßlöffel darauf, überziehe sie mit spanischem Wind und lasse sie über Nacht im Rohr trocknen.

Wasserkipfeln.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) abgetriebener Butter mische man 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 3 Loth (etwas über 5 Defa) weiße

Mandeln, 3 Löffel Obers und 20 Loth (35 Defa) Mehl zu und mache aus dem Teige kleine Kipfel, welche man mit Eiern bestreicht, mit grobem Zucker und Mandeln besäet und backt.

Thalerkrapfen.

Auf einem Nudelbrett werde $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl, ebensoviel Zucker, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Butter, das Klar von 2 Eiern und alle Gattungen Gewürz mit einander zu einem Teig abgearbeitet, dieser dann thalergroß ausgestochen, mit Wasser bestrichen, auf jedes Stück eine Mandel gelegt und schön gebacken.

Mandelmaroni.

1 Pfund (56 Defa) Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) getrocknete weiße Mandeln werden im Mörser fein gestoßen, durch ein Haarsieb in einen Weidling gegeben und mit 6 Eiklar gerührt, worauf man auf einem mit Wachs bestrichenen Blech kleine Laibchen ausmacht, welche man mit Wasser bestreicht, oben mit einer halben Mandel belegt und schön backt.

Pflaumentortelettes.

Auf einem Nudelbrett werden $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl, 12 Loth (21 Defa) Butter, 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, 5 Loth (9 Defa) schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürz und 3 Dotter zu einem Teige zusammengemacht, aus welchem man Tortelettes austicht und diese, wenn sie gebacken sind, mit Pflaumen oder Bowidl füllt.

Feine Brezeln.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl und ebensoviel Butter, 4 harte Dotter und 4 Loth (7 Defa) Zucker, letztere beide miteinander fein gestoßen, alle Gattungen Gewürz, der Saft und die Schalen einer halben Citrone, 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden gut mit einander abgerebelt und aus dem Teige Brezeln gemacht, welche man mit Eiern bestreicht und langsam backt.

Oberschaum-Roulade.

10 Loth (17½ Defa) Zucker und 8 Loth (14 Defa) Mehl werden mit 1 Löffel Obers und 3 ganzen Eiern fein abgerührt und der Teig in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech aufgegossen und blaß gebacken; man schneidet das Gebackene sodann in gleiche viereckige Stücke, welche in Rollen geformt und, wenn sie kalt sind, mit Obersschaum gefüllt und mit verschiedenen Farben überzogen werden.

Stricknadeln.

Auf einem Radelbrette wird ½ Pfund (28 Defa) Mehl, etwas Zucker und Salz, ¼ Pfund (14 Defa) Butter, 1 Loth (über 1½ Defa) Germ, 3 Dotter und, wenn nöthig, ein wenig Obers zu einem sehr festen Teige gemischt, welchen man als Stangeln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech legt, in Form einer Stricknadel »gehen« läßt und dann backt. Ist sehr gut zum Thee.

Rosenkrapsen.

14 Loth (25 Defa) Mehl, 3 Dotter, 5 Loth (9 Defa) Butter, Zucker und Salz und ein wenig Rahm werden zu einem Teige angemacht, welchen man messerrückendick auswalzt, in vier Blättern aufeinanderlegt und sehr heiß backt. Wird mit Rosenfaß angerichtet.

Reichenauer Zwieback.

In einem spitzen Chaudeauhasen wird 1 Pfund (56 Defa) Zucker mit 8 ganzen Eiern eine Stunde sehr fleißig geschlagen, dann ebensoviel Mehl und etwas Annis zugemischt, worauf man den Teig streifenweise auf ein mit Wachs beschmiertes Blech laufen läßt, denselben langsam backt, dann schneidet und bäht.

Mohren im Semd.

Eine Chocolademasse wie zur Sachertorte wird auf einem Blech gebacken und, wenn sie kalt ist, mit Obersschaum überzogen.

Sachertorte.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, dann ebensoviel Zucker, 4 Zeltchen warme geriebene Chocolate, 5 Dotter und 5 Loth (9 Defa) Brösel, sowie der Schnee von den 5 Eiklar zugemischt und das Ganze in einem Blatt gebacken.

Damencaprizen.

Butterteig wird auf einem Blech gebacken, dann in zwei Blätter geschnitten, mit Marillen gefüllt, mit spanischem Wind überzogen, fest angezuckert und getrocknet.

Marzipan.

$1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) weiße Mandeln werden mit Eiweiß gestoßen, dann röstet man sie mit 3 Pfund (1 Kilo 70 Defa) Zucker auf dem Feuer und mischt die Mandeln nebst 12 Loth (21 Defa) Mehl zu.

Zimmschifferln.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) weiße Mandeln werden mit Eiklar gestoßen, dann 20 Loth (35 Defa) Zucker, ein wenig Zimmt und Citronenschalen zugemischt, die Masse ausgewalkt, schief geschnitten und auf Oblaten gebacken.

Annischifferln.

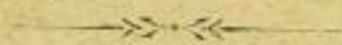
Auf einem Radelbrette werden $1\frac{1}{4}$ Pfund (70 Defa) Mehl, je $\frac{3}{4}$ Pfund (42) Defa Zucker und Butter, 9 harte Dotter, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, sowie alle Gattungen Gewürz und ein Löffel Annis zu einem Teige zusammengemacht, welchen man schief schneidet, mit Eiern bestreicht, mit Annis bestreut und schön backt.

Badener Kaffeebonbons.

1 $\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{2}$ Liter) schwarzen Kaffee, 1 Pfund 4 Loth (63 Defa) Zucker und 3 Seitel (1 Liter) Schlagobers koche man unter beständigem Rühren bis zum schwachen Bruch, gebe dann einen Löffel weißen Syrup zu, schütte das Ganze auf eine mit Del bestrichene Steinplatte und schneide es gleich.

Verschiedene Bonbons.

In einer ziemlich breitbödigem Casserole feuchte man Zucker zuerst mit ein wenig Essig an, gebe dann noch etwas Wasser zu und koche ersteren nun so lange, bis er dick ist, worauf man den beliebigen Geschmack zugibt und ihn weiter sehr rasch kocht; dann macht man die Probe auf die richtige Güte in der Weise, daß man einen Holzspan zuerst in kaltes Wasser, dann in den Zucker und wieder in kaltes Wasser taucht und dann abstreift, wobei der hängengebliebene Zucker krachen soll. Hierauf gibt man noch eine Messerspitze voll Weinsteinssäure zu, schüttet den Zucker auf eine bereits früher mit Del bestrichene Marmorplatte, schneidet ihn mit einem ebenfalls mit Del bestrichenen Messer und bricht ihn endlich vollends.



XXVIII. Abschnitt.

Vom Zucker und von den Glasuren.

Zubereitung des Zuckers.

Die Zubereitung des Zuckers ist zum Gefrorenen, zu Compots &c. sehr wichtig, und sind nachstehend fünferlei Gattungen angeführt. Die richtige Verwendung ist in jedem einzelnen Falle angegeben.

Zuckerlösung.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Zucker werden in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser langsam gekocht, fleißig abgeschäumt, dann noch etwas Wasser zugegeben, noch 10 Minuten gekocht und in Gläsern aufbewahrt.

Zucker zum Flug gekocht.

Derfelbe wird wie der vorhergehende gekocht; während des Kochens taucht man eine Drahtschlinge ein und bläst durch, wobei sich, wenn der Zucker richtig ist, Flugblasen werfen müssen.

Zucker zum Faden.

Bei diesem wird der Zucker etwas schwächer gekocht; während des Kochens nehme man etwas auf einem Kochlöffel heraus und tunkte mit dem Zeigefinger ein. Bei richtiger Probe muß der Zucker zwischen Daumen und Zeigefinger einen Faden bilden.

Leiterzucker.

1 Pfund (56 Defa) Zucker lasse man in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser gut aufkochen. Dieser wird zum Gefrorenen verwendet.

Zucker zum Bruch.

Derfelbe ist richtig, wenn ein in kaltes Wasser, dann schnell in den heißen Zucker und nun wieder in kaltes Wasser getauchtes Hölzchen den Zucker sofort gehärtet zeigt, so daß er beim Abziehen fracht und bricht, oder noch sicherer, wenn er beim Beißen nicht mehr an den Zähnen hängen bleibt.

Zucker zum Caramel.

Kocht man den vorstehenden Zucker noch eine Minute länger, so wird er sich lichtbraun färben und hat dann den letzten Grad zur richtigen Verwendung erhalten, weil derselbe nun zum Schwarzwerden anfängt und so nur mehr als Farbe benützt werden kann.

Verschiedenes Eis zum Ueberziehen von Torten und Bäckereien.

Wassereis.

Man koche ein wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft einige Minuten, gebe dann in einen kleinen Weidling gestoßenen Zucker, welcher jedoch sehr trocken und sehr fein gesiebt sein muß, und rühre ihn mit dem kochenden Zucker schnell ab, damit er nicht zu flüßig, aber auch nicht zu dick wird; man kann damit verschiedene Bäckereien und Torten überziehen, auch können ihm verschiedene Farben gegeben werden.

Orangen- oder Citroneneis.

Dasfelbe wird ebenso gemacht, nur gibt man den betreffenden Saft zu.

Maraschinoeis.

Hiebei wird der feine Zucker mit Maraschino abgerührt.

Rumeis.

Wird ebenso gemacht wie das vorige, nur wird statt des Maraschino Rum genommen.

Eiklar- oder Spritzeis.

In einem Weidling wird trockener, feingesiebter Zucker und etwas Zitronensaft mit aufgeklopftem Eiklar angemacht und so lange gerührt, bis die Masse flaumig ist. Man kann damit dann alles mögliche Backwerk überziehen und spritzen, auch können ihr verschiedene Farben gegeben werden.

Kastanien- oder Nuzglasur.

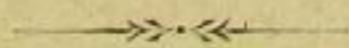
6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Zucker und der Saft einer halben Citrone werden in einem Kaffeebecher Wasser gekocht, bis Ersterer dick ist, worauf man ihn zurückstellt, unter beständigem Rühren nochmals den Saft einer halben Citrone nach und nach zugibt, dann noch kalt rührt, und wenn endlich die Masse stockt, dieselbe nochmals aufkocht. Sodann taucht man mit einer Spicknadel die Kastanien oder die Nüsse ein, legt sie zum Ablaufen auf einen Teller und gibt sie nun erst auf die Bäckerei. Sollte die Glasur noch zu flüßig sein, so läßt man sie nochmals aufkochen.

Chocoladeglaze.

Man lasse $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Chocolate warm werden, spinne dann ebensoviel Zucker mit etwas Wasser, gebe die Chocolate hinein, rühre sie fein ab und koche sie nochmals auf, bis sie sich zwischen Daumen und Zeigefinger zum Faden ziehen läßt

Kaffeeis zur Kaffeetorte.

In einer Schale oder einem Weidling wird feingesiebter Zucker mit starkem schwarzen Kaffee abgerührt, die Torte damit übergossen und ohne sie mit einem Messer zu streifen, läßt man die Masse über dieselbe laufen. An der Seite kann jedoch das Messer angewendet werden.



XXIX. Abschnitt.

Sulzen und Crèmes.

Reisulz.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers kocht man ein eigroßes Stück Zucker, dann gibt man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) gut gewaschenen Reis zu, läßt ihn weich kochen und passirt ihn. Ferner lasse man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Hausenblase in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser nebst einem Stück Zucker aufkochen und mischt dieses durch ein Sieb dem Reis zu, welchen man nun in einer Form im Eis sulzen läßt.

Reisulz anderer Art.

Man kocht den Saft von 2 Orangen auf, schäumt ihn gut ab und stellt ihn zur Seite; dann spinnt man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser; ferner kocht man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Gelatine mit etwas Zucker ebenfalls in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf. Nach allem dem stellt man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Reis in kaltem Wasser auf, welches man, wenn es lau wird, durch frisches ersetzt, welches Verfahren man drei- bis viermal wiederholt, worauf man den Reis dünstet, jedoch, daß er weder zu weich, noch zu hart ist, weshalb man ihn mit einer Gabel öfter aufrührt; dann mische man den Orangensaft, den gesponnenen Zucker und die Gelatine leicht zu und stelle ihn in einer beliebigen Form ins Eis.

Himbeersulz.

Vorerst koche man 1 Pfund (56 Deka) Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Wasser, gebe ihn dann in einen Suppentopf und schütte einen starken Leller frische Himbeeren auf den kochenden Zucker, den man nun zugedeckt einige Stunden an einem warmen Orte stehen läßt, bis er vollkommen den Geschmack der Himbeeren angenommen hat. Ferner koche man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Hausenblase nebst etwas Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, seihe sie durch ein Sieb und gebe sie unter den Saft, den man früher durch ein Tuch gesiehen, dasselbe aber nicht ausgedrückt hat, damit ersterer nicht trüb wird. Sollte die Sulz zu wenig Farbe haben, so kann man einige Tropfen Breton zugeben.

Erdbeersulz.

Dieselbe wird ebenso gemacht wie die Himbeersulz.

Rosensulz.

Von den dunklen Rosenblättern gebe man sehr viele in einen Suppentopf und drücke den Saft einer Citrone darauf; dann koche man 1 Pfund (56 Deka) Zucker sehr gut in 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und schütte ihn sehr heiß über die Blätter, welche man nun schnell zudeckt und 6—8 Stunden stehen läßt, dann abseiht, aber nicht ausdrückt, weil sonst der Saft trüb würde; ferner koche man 3 Loth (etwas über 5 Deka) Gelatine mit einem Stück Zucker in etwas Wasser auf, mische sie unter den Saft, fülle diesen dann in eine Form und stelle sie ins Eis.

Weilschensulz.

Dieselbe wird ebenso gemacht, nur wählt man hiezu recht dunkle Gartenweilschen von starkem Geruch.

Gesulzte Orangen oder Citronen.

Von 6 Stück Orangen oder Citronen wird je ein kleines Blatt ausgeschnitten, dieselben dann rein ausgehöhlt und der Saft durch ein Tuch gedrückt, worauf man $\frac{1}{2}$ Loth (1 Deka) Hausen-

blase mit $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser gut kochen läßt und unter den Saft gibt. Die Drangen oder Citronen werden dann ins Eis gestellt, mit der Sulz bis zu drei Theilen angefüllt und gestockt, worauf man etwas Crème irgend welcher Art und schließlich das Blättchen daraufgibt und das Ganze nochmals sulzen läßt.

Chaudausulz.

In einem Schneebecken werden 24 Dotter, 3 Seitel (1 Liter) guter weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und der Saft einer Citrone auf kochendem Wasser geschlagen, bis die Masse dick ist, dann koche man gut 3 Loth (über 5 Defa) Hausenblase mit etwas Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, seihe sie durch ein Tuch und mische sie unter das Chaudeau, welches man nun in einer Form ins Eis stellt.

Gesulzte Aepfel.

12 Stück Maschanzkeräpfel werden in der Mitte durchgeschnitten, geschält und mit Zucker, dem Saft einer Citrone und etwas Wasser weich gedünstet und auf eine tiefe Glaschüssel gelegt, worauf man $\frac{1}{2}$ Loth (1 Defa) Hausenblase mit einem kleinen Stückchen Citronenschale, einem Tropfen rother Farbe und etwas Vanille einige Minuten kocht, auf die Aepfel gibt und diese an einen kühlen Ort stellt.

Reiscrème.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Reis wird rein gewaschen und in ebensoviele Obers gedünstet, worauf man ihn auskühlen läßt und mit einer Gabel ein wenig gestoßenen Zucker darunter rührt, damit er nicht zusammenstockt; hierauf schlägt man 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers zu festem Schaum und mischt 4 Eßlöffel Vanillezucker darunter, ebenso kocht man $1\frac{1}{2}$ Loth ($2\frac{1}{2}$ Defa) Hausenblase mit etwas Zucker in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser auf, und wenn diese etwas überkühlt ist, wird sie schnell und leicht nebst dem Schaum unter den Reis gemischt, den man nun sulzen läßt.

Vanillecrème.

1 Loth ($1\frac{3}{4}$ Deka) Hausenblase kocht man nebst einem Stück Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, passirt sie dann durch ein Sieb und läßt sie warm stehen. Ferner rührt man in einer kleinen Casserole 6 Dotter, einen Kaffeelöffel Mehl und ein Kaffebecherl Obers auf dem Feuer, bis das Ganze dick ist, gibt hernach etwas Vanillezucker zu und passirt es. Schließlich schlägt man von 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) gutem Schlagobers festen Schaum und mischt die Hausenblase und die passirten Dotter zu, worauf man eine Form füllt und ins Eis stellt.

Maiocrème.

Dieselbe wird ebenso wie die Vanillecrème gemacht, nur färbt man einen Theil mit geriebener Chocolate schwarz, den zweiten Theil mit Breton roth, den dritten Theil grün und den vierten Theil läßt man gelb. Beim Anrichten wird sie mit Erdbeeren oder Hohlhippen zierlich gepuzt, auch zarte Blümchen von Zucker machen sich hübsch.

Orangecrème.

2 Stück Drangen werden mit Zucker abgerieben und deren Saft nebst dem letzteren in einer Casserole mit 2 Eßlöffeln Mehl, 8 Dottern und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers auf dem Feuer dick gerührt; dann läßt man 1 Loth ($1\frac{3}{4}$ Deka) Hausenblase nebst etwas Zucker in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser aufkochen und seigt sie durch; schließlich schlägt man von 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers mit etwas Zucker festen Schaum und vermischt nun Alles leicht miteinander. Man kann auch zuerst in die Form ein wenig Rumjulz und, wenn selbe fest ist, erst die Crème daraufgeben, welche man nun wieder julzen läßt.

Marillen-Crème.

In einem Weidling werden $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Marillensaften und ebensoviel gestoßener Zucker mit einander verrührt und 3 Loth (über 5 Deka) aufgelöste Hausenblase und der feste Schaum von $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Schlagobers zugemischt.

Blamagé-Crème.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) weiße Mandeln werden mit etwas Milch sehr fein gestoßen, dann 3 Seitel (1 Liter) Obers gekocht, die Mandeln hinzugegeben, ebenfalls eine halbe Stunde sehr gut gekocht und durch ein Tuch gedrückt, worauf man 3 Loth (über 5 Defa) Hausenblase, welche man mit einem Stückchen Zucker in ein wenig Wasser gut kochen läßt und auch durch ein Tuch seigt, nebst dem nöthigen Zucker zumischt und sulzen läßt.

Crème à la Nesselrode.

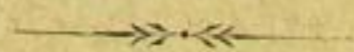
$\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers wird gut ausgeschlagen, 3 Eßlöffel Zucker zugegeben, dann eine Handvoll Rosinen, welche man mit etwas Zucker und ein wenig Wasser aufkochen ließ, sowie $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) festes, in gleiche Würfel geschnittenes Marillencompot, ferner 1 Loth ($1\frac{3}{4}$ Defa) aufgelöste Hausenblase leicht zugemischt, das Ganze in eine Form gefüllt und aufs Eis gestellt.

Geschäumtes Obers mit Erdbeeren.

1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers wird sehr fest geschlagen, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Erdbeermark, 3 Loth (über 5 Defa) aufgelöste Hausenblase und 1 Pfund (56 Defa) Zucker zugemischt und das Ganze in Gläsern oder in einer Form ins Eis gestellt.

Oberschalotten.

1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers, 12 Dotter, ein Stück Vanille und 4 Eßlöffel Zucker werden auf dem Feuer gerührt, bis die Masse dick ist, und dann kalt weiter gerührt; hierauf kocht man 3 Loth (über 5 Defa) Hausenblase mit einem Stück Zucker in 2 Seiteln Wasser bis zur Hälfte ein, seigt sie durch und läßt sie warm stehen; ferner schlägt man von 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Schlagobers einen festen Schaum, mischt die Hausenblase und die Crème mit dem nöthigen Zucker darunter, legt die eine Hälfte der Crème in eine mit Früchten schön ausgelegte Form, während man die zweite Hälfte roth färbt, und stellt das Ganze schließlich ins Eis.



XXX. Abschnitt.

Gelées, Compots, Marmeladen und Säfte.

Ribiselgelée.

Die sehr reifen Ribisel werden zuerst durch ein Tuch gepreßt, dann läßt man den Saft durch einen Filzsack laufen und kocht ihn nun, und zwar $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Saft mit $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker in einer breitbödigem Casserole sehr rasch zusammen. Zur Probe läßt man einige Tropfen auf einem Teller auskühlen; sulzt sich das Gelée gleich, so fülle man es schnell in Gläser und verbinde diese nach dem Erfalten.

Aepfelgelée.

Man kocht ziemlich viel Maschanzkeräpfel sammt den Schalen, oder es können diese nur allein sein, mehrere Stunden langsam, dann seihet man den Saft durch ein Tuch, welches man aber nicht ausdrückt, und kocht ihn nun mit Zucker, und zwar auf $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Saft 20 Loth (35 Deka) Zucker, bei schneller Hitze, bis sich die Masse schon auf dem Kochlöffel gelirt, worauf man sie ein wenig roth färbt und schnell in Gläser füllt.

Quittenkäse.

Die Quitten werden geschält, blanchirt und passirt und beispielsweise je 1 Pfund (56 Deka) Quitten mit ebensoviel Zucker bei großer Hitze gekocht, bis sie sich vom Löffel lösen; vorher

gibt man etwas gestoßenes Zimmt und Nelken, auch in kleine Würfel geschnittene Citronade zu, auch kann man sie ein wenig roth färben; dann füllt man sie in eine Form, streicht sie glatt und läßt sie an einem warmen Ort einen Tag trocknen, worauf man sie stürzt und nochmals trocknet. Der sogenannte Käse kann so lange Zeit aufbewahrt werden.

Macédoine von Früchten.

Alle Gattungen frisches Obst, wie es eben die Jahreszeit bietet, werden geschält, in gleicher Form dressirt und in einen Weidling gegeben; dann spinnt man Zucker zum Faden, löst ferner Gelatine nach Bedarf auf, indem man sie einige Minuten mit einem Stück Zucker und etwas Wasser kocht, seigt selbe unter den gesponnenen Zucker und schüttet diesen kochend über die Früchte, welche man zudeckt und überkühlt in Eis stellt. Dieselben werden in kleinen Gläsern servirt und sollen nicht viel gestockt sein.

Essigpflaumen.

Je 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Weinessig und Wasser werden mit einem Stück Zucker, etwas Zimmt, einigen Gewürznelken, einem kleinen Stück Vanille und einigen Citronenschalen gekocht und kaltgestellt. Dann füllt man die Gläser mit reifen, jedoch nicht überreifen Pflaumen, welche man, um den schönen blauen Keim zu erhalten, vorsichtig bei den Stengeln ansaßt, gibt den Essig an einer Seite darauf, bindet die Gläser dann gut zu und läßt sie acht Tage stehen. Nach dieser Zeit seigt man den Essig ab, gibt ein Stück Zucker zu, läßt ihn wieder aufkochen und kalt werden, worauf man ihn zuschüttet, die Gläser verbindet und ebenfalls acht Tage so stehen läßt, welches Verfahren in ganz gleicher Weise ein drittes Mal wiederholt wird. Sodann an einem luftigen Orte aufbewahrt, erhalten sie den vollen Keim und sind besonders zu Wild oder Braten recht gut.

Essigkirschen und Preiselbeeren in Essig

werden gleich den Pflaumen behandelt.

Pikante Pflaumen.

Schöne, nicht allzu reife Pflaumen, werden in Einsiedegläser eingelegt, dann kocht man $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Wasser mit $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Weinessig, $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Zucker und ein wenig Zimmt und Nelken, schäumt fleißig ab und schüttet dieses, wenn es ausgekühlt ist, jedoch ohne das Gewürz, über die Pflaumen, wobei man einen fingerbreiten Raum leer läßt. Dieselben werden gut zugebunden, durch 15 Minuten langsam im Dunst gekocht und darin ausgekühlt, worauf man sie an einem luftigen Orte aufbewahrt.

Ananascompot.

Schöne reife Ananas werden rein gebürstet, nachdem die Spitzen abgezwickelt sind, in dünne Scheiben geschnitten, wobei besonders darauf zu sehen ist, daß kein Saft verloren geht, weshalb man sie auf weißem Papier oder auf einer Marmorplatte schneidet. Dann legt man in einen Suppentopf abwechselnd immer eine Schichte Ananascheiben und eine Schichte gestoßenen Zucker und fährt so fort, bis der Topf beinahe voll ist, worauf man noch eine Lage Zucker oben auf gibt und das Ganze gut zugedeckt an einem warmen Orte 8 Tage stehen läßt; dann seiht man den reinen Saft ab, füllt ihn in Flaschen, welche man gut verkorkt, kocht ihn durch 10 Minuten in Dunst und läßt ihn darin auskühlen; die Ananaspalten aber werden in kochendem Zucker ein wenig blanchirt, in Gläser gefüllt, derselbe Zucker daraufgegeben, mit Blasen verbunden und 15 Minuten in Dunst gekocht.

Angelica.

Die Angelica, welche wild wachsen, werden in Stücke geschnitten und in siedendes Wasser gelegt, bis sie weich sind und die grobe Haut sich abziehen läßt; dann spinnt man Zucker, läßt die Angelica darin aufkochen, schüttet sie hierauf in einen Weidling und läßt sie darin zugedeckt bis zum andern Tage stehen, worauf der Zucker abgeseiht, wieder aufgekocht, ein wenig aufs Neue zugegeben und nun wieder über die Angelica gegossen wird, welches Verfahren man durch 6 Tage wiederholt; dann

werden die letzteren in Gläser gefüllt, Zucker daraufgegeben und 15 Minuten im Dunst gekocht.

Schwarze Nüsse.

Man nimmt gerne die Nüsse 8 Tage vor oder 8 Tage nach Johanni, stupft selbe und legt sie in frisches Wasser, welches durch 8 Tage täglich erneuert wird; dann läßt man sie in kochendem Wasser einmal aufwallen, gibt sie in einen Weidling, übergießt sie mit mittlerweile gesponnenem Zucker und läßt sie mit Papier zugedeckt bis zum andern Tag stehen, worauf der Zucker abgesehen, wieder aufgekocht und über die Nüsse gegeben wird, welches Verfahren man durch eine Woche jeden Tag wiederholt; dann werden die Nüsse in Gläser gefüllt, Zucker, welcher bis zum Faden dick sein muß, darübergegeben, gut verbunden und 10 Minuten im Dunst gekocht.

Grüne Mandeln.

Man macht eine Lauge aus Holzasche, welche man aufkochen läßt und zur Seite stellt. In diese gibt man die Mandeln, bis sich der Pelz abstreifen läßt, legt sie dann in frisches Wasser, blanchirt sie hierauf etwas in kochendem Wasser und gibt sie wieder in frisches Wasser, endlich leert man sie in einen Weidling, übergießt sie mit inzwischen gesponnenem Zucker, und ist nun das weitere Verfahren ganz wie bei den Angelica (siehe oben).

Kastaniencompot.

Die Kastanien werden abgeschält, in kochendes Wasser gelegt, nach einigen Minuten herausgenommen, auf ein Tuch gebreitet, und nachdem man die zweite Haut abgestreift, in kaltes Wasser gelegt. Mittlerweile wird 1 Pfund Zucker nebst einem halben Stängel Vanille in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser gekocht. Wenn nun die Kastanien kalt geworden sind, feiht man sie auf einem reinen Tuche ab und gibt sie in einen Plafond, worauf man den Zucker überschüttet und die ersteren nochmal verkochen läßt. Schließlich werden sie in Gläser gefüllt, der Zucker

daraufgegeben, gut verbunden und eine Viertelstunde im Dunst gekocht.

Sahirte Kastanien.

Die Kastanien werden gekocht, abgeschält, passirt und mit gestoßenem Zucker abgerührt, dann gibt man ihnen wieder ihre ursprüngliche Form, überzieht sie mit Chocolate-Glace und läßt sie an einem warmen Orte trocknen.

Melonencompot.

Schön überponnene Melonen werden gern sammt den Schalen genommen, doch entfernt man das weiche Innere sammt den Kernen; dann werden sie in kochendem Wasser, in welches man ein hohlungsgroßes Stück Blauslein gegeben, blanchirt, worauf man sie zuerst in frisches Wasser, dann auf ein Tuch zum Abseihen und zuletzt in einen Weidling legt, in welchem man sie mit gesponnenem Zucker überschüttet und über Nacht stehen läßt. Des anderen Tages werden sie abgeseihen, wieder aufgekocht und ein Stück Zucker zugegeben, welches Verfahren man drei Tage wiederholt. Nach dieser Zeit werden die Melonen in Gläser gefüllt, und nachdem man den Zucker, welcher sehr dick sein soll, daraufgegeben, gut verbunden durch 15 Minuten im Dunst gekocht.

Quittencompot.

Dazu wählt man gerne Quittenbirnen, welche man auf acht Theile schneidet, auskernt, schält und in frisches, mit Citronensaft versetztes Wasser legt. Dann werden sie in Wasser, in welches man ebenfalls Citronensaft gegeben, gekocht, bis sie sich weich stechen, worauf man sie wieder in frisches Wasser und hernach auf ein Tuch zum Abseihen legt, um sie endlich in Gläser schön zu schichten und mit gesponnenem Zucker zu übergießen; nachdem sie gut verbunden, werden sie eine Viertelstunde im Dunst gekocht.

Dirndlcompot.

Schöne große Gartendirndl, welche jedoch nicht zu reif sein dürfen, werden, nachdem sie rein abgewischt wurden, in

Gläser gefüllt, mit gesponnenem Zucker überschüttet, gut mit Blasen verbunden und eine Viertelstunde im Dunst gekocht.

Kirschencompot.

Dieses wird ganz gleich dem vorigen behandelt.

Weichselcompot.

Dieses wird wie das Kirschencompot behandelt, nur läßt man hiebei die Stengel daran, welche halb abgestutzt werden.

Geschältes Pflaumencompot.

Schöne große harte Pflaumen werden geschält und in frisches Wasser, das man mit einem Stückchen Alaun versetzt hat, gelegt, worauf man sie in einem anderen Wasser, in welches man gleichfalls ein wenig Alaun gegeben, einige Minuten blanchirt und wieder in kaltes Wasser legt; wenn sie kalt sind, werden sie vorsichtig auf ein Tuch gelegt und darauf belassen, bis sie trocken sind, jedoch nicht zu lange, weil sie sonst braun würden. Schließlich werden sie in Gläser gefüllt, mit Blasen verbunden und 12 Minuten im Dunst gekocht.

Blaues Pflaumencompot.

Bei diesem werden die Pflaumen sammt dem Keim in die Gläser gegeben, mit gesponnenem Zucker aufgefüllt, gut verbunden und 15 Minuten langsam im Dunst gekocht.

Ribiselcompot.

Die schönen großen Traubenribisel werden in Gläser gegeben, mit gesponnenem Zucker aufgefüllt, mit Blase gut verbunden und 10 Minuten langsam im Dunst gekocht.

Himbeercompot.

Dieses wird wie das vorige behandelt, nur müssen die Himbeeren sehr groß und trocken sein.

Birnencompot.

Hiezu werden am liebsten Kaiser- oder Schmalzbirnen verwendet. Nachdem man von diesen den Kernhälter behutsam ausgestochen und die Stengel zur Hälfte abgeschnitten, werden sie rein geschält, dann in frisches Wasser, welches man mit Zitronensaft versetzt hat, gelegt und hierauf halbweich blanchirt. Nun werden sie behutsam mittelst eines Backlöffels wieder in kaltes Wasser gelegt, dann auf einem Sieb oder Tuch abgetrocknet, endlich schön in Gläser geschlichtet, mit gesponnenem Zucker aufgegoßen, mit Blasen gut verbunden und eine Viertelstunde im Dunst gekocht. Wenn sie ausgekühlt sind, werden die Gläser rein abgewaschen und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

Reine-Claudes-Compot.

Dieselben dürfen nur zu Dreiviertheilen reif sein. Nachdem man die Stengel abgezwickelt, werden sie mit einer großen Stecknadel gestochen und in kaltes Wasser, in welchem man einen Eßlöffel Salz aufgelöst hat, gegeben, auf das Feuer gestellt und nur so viel warm gemacht, daß eine in das Wasser gehaltene Hand die Wärme aushält; dann rückt man sie vom Feuer weg und läßt sie nachtsüber im selben Wasser stehen. Tags darauf werden sie im gleichen Wasser ein wenig blanchirt und wenn sie nach Oben kommen, vorsichtig herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, welches einmal erneuert wird. Hierauf werden sie auf ein Sieb und, wenn das Wasser abgelaufen ist, in eine Schüssel gegeben, mit gesponnenem Zucker übergossen und so eine Stunde belassen. Der Zucker wird sodann abgeseiht, die Reine-Claudes in Gläser gelegt und mit dem Zucker, nachdem man ihn nochmals aufgekocht hat und auskühlen ließ, angefüllt, gut verbunden und eine Viertelstunde langsam im Dunst gekocht und darin abgekühlt.

Marillencompot.

Halbreife Marillen werden halbirt, nachdem der Kern entfernt ist, in schöner Form geschält, in frisches Wasser gelegt und hierauf in siedendem Wasser, in welches man ein kleines

Stück Maun gegeben, einige Secunden gekocht, mit Vorsicht herausgenommen, vorerst wieder in frisches Wasser, dann aber auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, worauf man jedoch trachtet, sie in die Gläser zu bringen, weil sie sonst braun werden. Schließlich werden sie mit gesponnenem Zucker aufgefüllt, mit Blasen verbunden und eine Viertelstunde langsam im Dunst gekocht.

Pfirsichcompot.

Daselbe wird dem vorigen gleich behandelt; will man jedoch die Pfirsiche grün haben, so gebe man in das Blanchirwasser ein haselnußgroßes Stück Blaustein.

Steinobst aufzubewahren zu Gateau.

Die Kerne werden herausgedrückt, auf ein verzinntes Backblech und mit diesem einige Minuten zum Trocknen in ein überkühletes Rohr gegeben, dann in Gläser gelegt, mit gesponnenem Zucker angefüllt, mit Blasen verbunden und im Dunst eine Viertelstunde gekocht.

Gestürztes Compot.

Maschanzeräpfel werden geschält, halbirt, schön dressirt und in einer rein verzinnten Casserole mit dem nöthigen Wasser, dem Saft von 2 Citronen und Zucker gedünstet, bis sie weich genug sind, worauf man sie auf eine Schüssel auslegt. In den Sud gibt man noch den Saft von 2 Orangen und den Schnee von 2 Eiklar hinein und läßt ihn nochmals langsam zum Sieden kommen, seigt ihn dann durch ein Tuch, gibt 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Defa) Haußenblase hinzu und, wenn er überkühlet ist, tunkt man schönes hartes Compot und die Aepfel darein, welche nun auf einer Schüssel hoch aufdressirt angerichtet oder auch in eine Form gelegt, gesulzt und gestürzt werden.

Marillen-Marmelade.

Nachdem man die Kerne von den Marillen, welche sehr reif sein müssen, ausgelöst, läßt man die letzteren einige Male

aufkochen und passirt sie durch ein Haarsieb. Dann kocht man dieses passirte Mark mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker unter beständigem Rühren auf dem Feuer, bis es dick genug ist, wovon man sich am besten überzeugt, wenn man ein wenig von der Sasse auf einen Teller gibt und ausfühlen läßt; sulzt es sich, so ist es gut genug gekocht. Dann füllt man die Marmelade, so lange sie noch warm ist, in gleichweite Marmeladegläser, worin man sie über Nacht stehen läßt, damit sich eine Haut bildet, worauf man sie gut verbindet.

Pfirsich-, Erdbeer- und Himbeer-Marmelade

wird ganz dem Vorigen gleich behandelt.

Hetscherl-Marmelade.

Das Hetscherlmark ist bereits käuflich zu erhalten. Auf 1 Pfund (56 Deka) desselben rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker, welche zusammen unter beständigem Rühren bis zur richtigen Probe (siehe S. 247) gekocht werden. Diese Marmelade wird warm in Tiegel gefüllt und meist zu Wildschwein verwendet.

Ganze Ribisel.

Abgerebelte Ribisel läßt man mit der gleichen Gewichtsmenge Zucker auf dem Feuer kochen, wobei man die Ribisel, wenn man dieselben schön licht und ganz erhalten will, einige Minuten nach dem Verkochen mittelst eines Schaumlöffels herausnimmt und den Saft allein weiterkochen läßt, bis er sich gelirt, worauf man erst die Körner wieder hineingibt und noch einmal aufwallen läßt. Dieselben werden dann warm in Gläser gefüllt, am nächsten Tage verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Auch passirte Erdbeeren darunterzumischen ist sehr gut.

Passirte Ribisel.

Passirte Ribisel werden mit dem gleichen Gewichtsquantum Zucker zusammengekocht, bis es sich gelirt.

Preiselbeeren.

Dieselben, welche sehr reif sein müssen, werden ebenso behandelt wie die Ribisel.

Preiselbeeren anderer Art.

Dieselben werden in einer Casserole mit einem Stück Zucker zugedeckt im Rohr durch eine Viertelstunde gekocht, ohne daß man sie aufrührt, worauf man sie überkühlt in Gläser füllt und beim Gebrauche den erforderlichen Zucker zugibt.

Apfel-Marmelade.

2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Taffet- oder Maschanzker-äpfel, in vier Theile geschnitten, läßt man in einer Casserole mit $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{3}{4}$ Liter) Wasser zugedeckt weich kochen, worauf man sie passirt und nun das Mark mit $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Zucker unter beständigem Rühren kocht, bis es dick genug ist; dann wird es in Gläser gefüllt und gut verbunden an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Feiner Zwetschkenröster.

Auf 4 Pfund ($2\frac{1}{4}$ Kilo) reife Zwetschken, von welchen man die Kerne ausgelöst hat, lasse man 1 Pfund (56 Defa) Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) zum Faden aufkochen, gebe dann die Zwetschken hinein und lasse sie kochen, wobei man sie, damit sie ganz bleiben, mit einem Backlöffel aufrührt; dann schüttet man sie auf eine Schüssel, läßt sie auskühlen, füllt sie nicht zu voll in Gläser, verbindet sie gut mit Blase und kocht sie so 12 Minuten in Dunst, in welchem man sie schließlich auskühlen läßt.

Zwetschkenröster anderer Art.

Nachdem man von den reifen Zwetschken die Kerne entfernt, werden sie in einem Kessel unter Zugabe von Zucker nach Gutachten einige Stunden gekocht, bis der Saft schon ziemlich verkocht ist, worauf man den Röster überkühlt in Tiegel füllt, wenn er sehr kalt ist, verbindet und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

FrISCHE Säfte zum Aufbewahren.

Alle Früchte, deren Saft zum Aufbewahren gehört, müssen sehr trocken sein, Erdbeeren und Himbeeren dagegen werden durchpassirt, deren Saft in einen Weidling gegeben und auf je 1 Pfund (56 Defa) davon 1½ Pfund (84 Defa) Staubzucker unter beständigem Rühren einer Person von einer zweiten langsam zugesügt. Derselbe wird dann in sehr trockene Champagnerflaschen gefüllt, dieselben gut verkorkt und in Sand gelegt.

Weichsel- und Ribiselsaft.

Beide werden durch ein Tuch gedrückt und im Uebrigen wie vorstehend behandelt.

Marillen- und Pfirsichsaft.

Bei diesen nimmt man auf 1 Pfund (56 Defa) reife passirte Marillen oder Pfirsiche ebensoviel Zucker und werden dieselben ebenso wie in der einleitenden Bemerkung behandelt. Dieselben sind für Mehlspeisen besonders fein.

Quittensaft.

Die auf vier Theile geschnittenen und rein gewaschenen Quitten werden in einer gut weißverzinneten Casserole unter fortwährender Darangabe von ein wenig Wasser ziemlich weich gesotten, worauf man den Saft durch ein Sieb ablaufen läßt, denselben wieder in die Casserole gibt und neuerdings kocht, wobei man auf je 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Saft $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Staubzucker unter beständigem Rühren langsam zugibt, bis ersterer schwere Tropfen wirft, worauf man ihn in Flaschen füllt. Das Uebrige wird zu Marmelade eingekocht.

Marillen- oder Pfirsichsaft zum Gefrorenen aufzubewahren.

Sehr trockene reife Marillen oder Pfirsiche werden geschält, ein wenig gewärmt und passirt, dann wird auf je 1 Pfund (56 Defa) des Markes derselben ebensoviel Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Wasser zum Faden gesponnen, die Marillen oder

Pfirsiche zugegeben und durch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde unter fleißigem Abschäumen gekocht, worauf man den Saft erkalten läßt, in sehr trockene Flaschen füllt, ein wenig Tafelöl daraufgibt, die Flaschen verkorkt und versiegelt und im Keller in Sand legt.

Himbeersaft-Klar.

Die Himbeeren, welche sehr reif sein müssen, werden zusammengepreßt, in ein irdenes Geschirr gegeben und an einem warmen Orte 6—8 Tage aufbewahrt, bis selbe der Gährung nahe sind, worauf man den Saft durch einen Filz oder in Ermanglung dessen durch ein Tuch seigt, dieses aber nicht ausdrückt, damit ersterer nicht trüb wird; je 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) desselben verkoche man nun in einem rein verzinneten Geschirr unter beständigem Abschäumen mit 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Zucker, fülle ihn dann in Flaschen, verkork diese gut und lege sie im Keller in den Sand.

Beilchensaft.

Die Blätter der dunklen Beilchen werden abgezupft, in einen Suppentopf gegeben und gut verschlossen gehalten; dann gibt man den Saft einer Citrone darauf, übergießt sie mit kochendem Wasser, verschließt den Topf schnell luftdicht und läßt sie so einen Tag stehen. Des andern Tages seigt man den Saft vorsichtig durch ein reines Tuch, gibt auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Saft 1 Pfund (56 Deka) Zucker, läßt ihn gut verkochen und füllt ihn schließlich kalt in Flaschen.

Rosensaft.

Derselbe wird ebenso bereitet, doch sollen recht dunkle Rosen verwendet werden.

Alkermusfaft.

2 Maß (3 Liter) Alkermusbeeren läßt man mit 2 Pfund (1 Kilo 12 Deka) Zucker in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser aufkochen, schüttet sie dann auf ein Sieb, versetzt den Saft noch mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, läßt ihn gut verkochen und füllt den Saft, wenn er kalt ist, in kleine Gläschen.



XXXI. Abschnitt.

Vom Gefrorenen.

Citronen-Gefrorenes.

Zu 3 Seiteln (1 Liter) Gefrorenem koche man 1 Pfund (56 Deka) Zucker in 3 Seitel (1 Liter) Wasser ein, bis selber etwas dick ist, gebe dann in ein gut verzinntes Gefäß die Schalen von 4 Citronen und den Saft von 6 derselben, schütte den kochenden Zucker darüber und lasse ihn eine Weile stehen, worauf man ihn abseiht und gefrieren läßt.

Orange-Gefrorenes.

Selbes wird dem vorigen gleich gemacht, doch werden selbstverständlich statt der Citronen Drangen genommen.

Tuttisfrutti-Gefrorenes.

Man macht ein Citronengefrorenes, schneidet allerlei hartes Compot in Würfeln darunter und lasse es gefrieren.

Chocolade-Gefrorenes.

In einem Schneebecken schlage man 1 Pfund (56 Deka) Zucker mit 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers, 2 ganzen Eiern und 22 Dottern auf dem Feuer, bis die Masse dick ist, schlage sie noch eine Weile kalt, löse dann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Chocolade in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers auf, passire ihn durch ein Sieb, mische ihn unter die Crème und lasse das Ganze gefrieren.

Gefrornes von frischen Marillen.

Sehr reife Marillen werden geschält, einmal aufgekocht und passirt; dann kochte man beispielsweise auf $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) passirte Marillen $1\frac{1}{4}$ Pfund (70 Defa) gestoßenen Zucker in $\frac{1}{2}$ Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und gebe, wenn dieser kalt ist, die Marillen und den Saft von 6 Citronen und ein wenig bittere Mandelmilch darunter und lasse das Ganze gefrieren.

Gefrornes von frischen Pfirsichen.

Selbes wird wie das Vorige gemacht, doch gibt man noch einige Tropfen rothe Farbe zu, damit es der Pfirsichblüthe ähnlich sieht.

Gefrornes von frischen Erdbeeren.

Zu 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Gefrornem werden $1\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) passirte Erdbeeren genommen; dann läßt man $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Zucker in $1\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{2}$ Liter) Wasser aufkochen und gibt, wenn dieser ausgekühlt ist, den Erdbeerjaft nebst dem Saft von 6 Citronen und ein wenig Breton zur Erzielung einer schön blaßrothen Farbe zu.

Gefrornes von frischen Himbeeren.

Dieses wird dem Vorstehenden gleich gemacht.

Bemerkung. Zu Gefrornem von jedem anderen beliebigen Obstsaft rechnet man $1\frac{1}{2}$ Seitel ($\frac{1}{2}$ Liter) Fruchtjaft und ebensoviel Leitzucker, sowie ein schwaches Seitel ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser. Die Wage soll 20 Grad zeigen.

Weichsel-Gefrornes.

Auch dieses wird dem Erdbeer-Gefrornen gleich gemacht, nur werden die Weichsel vor dem Passiren ein wenig gestoßen.

Ribisel-Gefrornes.

Wird ebenso gemacht, nur werden die Ribisel vor dem Passiren ein wenig aufgekocht.

Gefrorenes von frischen Erdbeeren mit Obers.

$\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) frische passirte Erdbeeren rühre man mit 1 Pfund (56 Defa) Zucker ab, gebe $\frac{1}{2}$ Maß gutes Obers darunter und lasse das Ganze gefrieren.

Gefrorenes von gebranntem Zucker.

12 Loth (21 Defa) Zucker rührt man mit einem ganzen Ei, 14 Dottern und 3 Seitel (1 Liter) Obers ab, ebensoviel Zucker brennt man dagegen schön goldgelb und schüttet ihn in die Mischung, welche man auf dem Feuer beständig schlägt, bis sie dick ist, worauf man sie passirt, und, wenn sie kalt ist, gefrieren läßt.

Gefrorenes von bitteren Mandeln.

Dieses wird wie das Vorige gemacht, nur stoße man statt des gebrannten Zuckers eine Handvoll bittere Mandeln mit ein wenig Wasser, drücke sie dann aus und gebe den Saft in die Mischung.

Maraschino-Gefrorenes.

Aus 3 Seitel (1 Liter) sehr gutem Obers, $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker und dem festen Schnee von 6 Eiklar mache man eine Mischung und schlage diese auf dem Feuer, bis sie dick ist, welche man auskühlen läßt, dann 4 Eßlöffel echten Maraschino zugibt und schließlich zum Gefrieren bringt.

Vanille-Gefrorenes.

1 Pfund (56 Defa) Zucker, 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Obers, ein Stückchen Vanille und 12 Dotter werden auf dem Feuer bis zum Dickwerden geschlagen, dann auch noch kalt gerührt und die Masse zum Gefrieren gebracht.

Caramel-Gefrorenes.

Dieses wird wie das vorige gemacht, jedoch gibt man statt des Vanille ein wenig gebrannten Zucker zu.

Kaffee-Gefrorenes.

Auch dieses wird wie das Vanille-Gefrorene gemacht, nur wird statt des Obers Melange genommen.

Haselnuß-Gefrorenes.

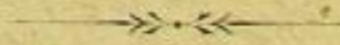
In einer eisernen Pfanne röste man 4 Loth (7 Defa) Haselnüsse mit ebensoviele gestoßenem Zucker auf dem Feuer, bis der Letztere aufgeschmolzen ist, lege sie dann auf ein mit Butter bestrichenen Tortenblättchen und lasse sie auskühlen; hierauf stoße man sie in einem Mörser mit ein wenig Obers zu einem Brei, gebe ferner noch $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Obers, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und 12 Dotter zu und schlage nun das Ganze auf dem Feuer bis zum Sud, daß es dick wird, worauf man es wegrückt, kalt schlägt, durchpassirt und schließlich gefrieren läßt.

Gefrorenes von gebrannten Mandeln.

Dasselbe wird wie das Vorige gemacht.

Ananas-Gefrorenes.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) reinen Ananassaft, ebensoviele Wasser, den Saft von 3 Citronen und $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) aufgelösten Zucker mische man zusammen und bringe das Ganze zum Gefrieren.



XXXII. Abschnitt.

Kalte und warme Getränke und Liqueure.

Punch romaine.

In $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser läßt man 20 Loth (35 Deka) Zucker aufkochen und mischt den Saft von zwei Citronen und einer Orange dazu, stellt ihn kalt und läßt ihn gefrieren; hierauf schlägt man von dem Klar von 5 Eiern festen Schnee und mischt ihn nebst $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker gut unter das Gefrorne. Schließlich kommen noch zwei Kaffeegläser Ananassaft, 2 Gläser Rum und eine große Flasche Champagner dazu. Das Ganze soll gerade trinkbar, aber nicht zu dünn sein.

Punsch von Ananas oder Erdbeer

wird ebenso gemacht, nur wird statt des spanischen Windes Oberschaum genommen.

Sorbet von Pfirsichen.

Man rechnet auf eine Bouteille Wein 24 Stück Pfirsiche, welche sehr reif sein müssen. Dieselben werden in der Mitte durchschnitten, geschält und nun 8 Stück in dünne Scheiben geschnitten, mit gestoßenem Zucker gut bestäubt und auf das Eis gestellt. Dann werden $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Deka) Zucker gekocht und geläutert, die aufgeschlagenen inneren Kerne nebst den übrigen Pfirsichen in einen Porzellantopf gegeben, mit dem kochenden Zucker übergossen und $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt stehen gelassen, worauf

man sie durch ein Haarsieb seigt, den Saft einer Citrone und eine Bouteille Rheinwein, sowie die 8 erstangeführten Pfirsiche nebst dem noch nöthigen Zucker zugibt und das Ganze 4 Stunden aufs Eis stellt.

Sorbet von Marillen

wird ebenso gemacht.

Sorbet von Ananas mit Champagner.

Eine Ananas wird geschält und in vier Theile geschnitten, und während man die eine Hälfte davon in dünne Scheiben spaltet, mit Zucker bestaubt und auf Eis stellt, werden die Schalen und die andere Hälfte im Mörser fein gestoßen, mit Zucker vermischt und durch ein Tuch gedrückt; was im Tuche zurückbleibt, läßt man in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser aufkochen und seigt es auch zu dem Durchgepreßten, worauf man dies mit einer Flasche Champagner, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) guten Weines, dem Saft zweier Citronen vermischt, alles nochmals durchseigt, die obangeführte Hälfte der Ananas zugibt und das Ganze im Eis einfühlt.

Sorbet von Erdbeeren.

2 $\frac{1}{2}$ Liter schöne Erdbeeren werden vorerst rein gewaschen, dann auf ein Tuch ausgebreitet und das Vierttheil der schönsten davon herausgesucht, während die übrigen durch ein feines Obstsieb in ein Porzellan- oder irdenes Geschirr passirt werden; hierauf gibt man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, sowie den Saft einer Citrone zu, rührt sie gut ab, und indem man zwei Flaschen guten Weines zufügt, seigt man das Ganze in einen irdenen Topf, den man früher in gesalzenes Eis eingegraben hat, hinein, gibt auch die ausgesuchten schöneren Erdbeeren zu, ebenso noch gestoßenen Zucker, falls sie noch zu wenig süß sein sollten, und läßt das Ganze 3—4 Stunden im Eise stehen.

Sorbet von Himbeeren

wird ebenso gemacht.

Punsch à la glace.

1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Orange-Gefrorenes rühre man eine Citrone und den festen Schnee von 10 Eiklar zu, gebe auch $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Araf daran, schlage Alles gut ab, lasse es nochmals gefrieren und servire es in Gläsern.

Feine Punschessenz.

2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Zucker koche man in $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Wasser und stelle es kalt; dann presse man den Saft von zwei Orangen hinein, gebe eine Flasche Araf und 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) guten Weines zu, seihe die Essenz durch ein Tuch und mische sie beim Gebrauche mit gutem leichtem Thee.

Punschessenz.

Man koche 2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Zucker in einer Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser, welches hernach kaltgestellt wird. Dann presse man den Saft von zwei Citronen und zwei Orangen hinein, gebe 2 Maß ($2\frac{1}{2}$ Liter) Rum zu und fülle die Essenz nun in Flaschen. Beim Gebrauche gieße man sehr schwachen Thee auf und gebe von der Essenz nach Belieben hinein.

Kaffee-Essenz.

Von 28 Defa Kaffee mache man 1 Liter guten schwarzen Kaffee, dann läßt man $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser aufkochen, welches man zum schwarzen Kaffee mischt und den man nun nochmals aufkochen läßt. Wenn derselbe kalt ist, füllt man ihn in Fläschchen, worauf er gut verkorkt, mit Kolophoniumpech versiegelt und an einem kalten Orte aufbewahrt wird. Bei Gebrauch wird die Essenz mit gekochtem Obers gemischt. Ist besonders auf Reisen gut.

Alliance de Neufchâtel.

1 Pfund (56 Defa) Zucker wird mit Orangen abgerieben, hierauf 12 Dotter gestoßen und gut verrührt, worauf man zwei Flaschen Bordeaux und ein Stück Vanille kocht und schließlich

Alles unter beständigem Schlagen untereinanderrührt, so daß das Getränk sehr schaumig wird. Dasselbe wird in Champagnergläsern servirt.

Feiner Eierpunsch.

In einem Chocolatebecher werden 3 Eßlöffel Zucker mit 2 Dottern gut abgerührt, dann ein Schnapsglas Rum, ein solches halbes Glas Vanille-Liqueur und ein Kaffeebecherl Obers auf Dunst oder Gluth so lange fleißig gesprudelt, bis das Ganze sehr dick ist.

Grog.

Ist heißes Wasser, gesponnener Zucker und Cognac.

Tschai.

Ist schwacher Thee, gesponnener Zucker und Rum.

Gutes abkühlendes Getränk.

In ein Glas gesponnenen Zuckers gebe man Cognac und Syphon.

Weinpunsch.

1 Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) rother Wein und 1 Pfund (56 Deka) Zucker werden gekocht, der Saft von einer Orange und einer Citrone, sowie etwas Schalen der letzteren zugegeben, sodann kommt in jedes Glas ein wenig heißes Wasser und die Essenz und der Rum dazu.

Bavaroise einzusieden.

Alles Dazugehörige ist beim Dürkräutler erhältlich; dazu gebe man noch Zimmt, Nelken und ein kleines Stück Muscatnuß, läßt Alles in $2\frac{1}{2}$ Maß ($3\frac{1}{2}$ Liter) Wasser auf 2 Maß ($2\frac{1}{2}$ Liter) einkochen, seihe es ab, gebe $2\frac{1}{2}$ Pfund (1 Kilo 40 Deka) Zucker dazu, und nachdem er gut eingekocht, fülle man den Saft in Flaschen. Beim Gebrauche wird das halbe Glas von der Essenz genommen, der Saft einer Vierteltcitrone zugegeben und nun das Glas mit heißem Wasser gefüllt.

Nußgeist.

In einer 4 Maß (5 Liter) haltenden Flasche werden 50 Stück unreife Nüsse mit $1\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) Weingeist aufgegossen und drei Wochen destillirt; dann werden je 10 Gramm Zimmt und Gewürznelken, ein wenig Vanille und 2 Gramm Cardamomen in 1 Maß ($1\frac{1}{2}$ Liter) Wasser gekocht, ebenso $3\frac{1}{2}$ Pfund (2 Kilo) Zucker in 3 Seitel (1 Liter) Wasser und dies Alles unter die Nüsse gegeben, welche schließlich durch ein reines Tuch oder einen Filz abgeseiht werden.

Guter Rum.

14 Loth (25 Defa) Zucker nebst etwas Vanille werden in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser gekocht und, wenn dieses kalt ist, in den Weingeist gegeben, wobei man 3 Loth (über 5 Defa) Rum-Composition zufügt. Wird 8 Tage vor dem Gebrauche gemacht.

Kirschen- oder Weichselgeist.

In eine 4 Maß (5 Liter) haltende Flasche werden 2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Kirschen oder Weichsel gegeben, ebensoviel Zucker nebst je 10 Gramm Zimmt und Gewürznelken, ein kleines Stück Kalmus, ein wenig Vanille und 2 Gramm Cardamomen in 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser gekocht und dieses, wenn es kalt geworden, über die Kirschen oder Weichsel gegeben, worauf die Flasche mit Weingeist angefüllt und hernach gut verkorkt wird.

Waldmeister anzusehen.

Den Waldmeister gebe man in ein ungefähr 10 Maß (13 Liter) haltendes Fäßchen, koche dann $3\frac{1}{2}$ Pfund (2 Kilo) Zucker in 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und gebe ihn, wenn er kalt geworden, über den Waldmeister, worauf man noch 2 Flaschen Bordeaux zufügt und das Fäßchen mit weißem Wein anfüllt. Wird, nachdem das Ganze 6 Tage gestanden, in Flaschen abgezogen.

XXXIII. Abschnitt.

Conserven.

Grüne Fisoln zum Aufbewahren.

Man nimmt hiezu Fisoln von gleicher Gattung, schneidet sie fein länglich, salzt sie gut und gibt, wenn man sie grün erhalten will, ein, auf einen Vierteleimer (13—14 Liter) z. B. haselnußgroßes Stück Blaustein, welchen man in Wasser aufkochen ließ, zu, worauf man sie in ein Fassel gibt und zuerst ein reines Tuch, dann ein gut passendes Brett darauflegt, das man mit einem Steine beschwert. Man hat öfter nachzusehen, ob das Wasser über den Fisoln zusammengeht, in Ermanglung dessen man frisches Salzwasser nachgibt. Vor dem Gebrauche legt man sie einige Stunden früher in frisches Wasser, kocht sie dann in Salzwasser weich und schwemmt sie schließlich gut ab.

Grüne Fisoln zum Aufbewahren anderer Art.

Gleich große Fisoln werden länglich geschnitten, in kochendem Wasser halb blanchirt, abgeseihen, kalt abgeschwemmt und auf ein Sieb gegeben; dann kocht man Wasser mit dem nöthigen Salz, dem man auch ein erbsengroßes Stück Blaustein zugeben kann, und stellt es kalt, worauf man die Fisoln in Einsudgläser füllt, das Wasser darüber und etwas Del daraufgibt, die Gläser verbindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Kleine oder Essiggurken.

Man wählt gerne gleich große Gurken, wässert sie einige Stunden ein, wäscht sie rein und salzt sie; dann kocht man guten Essig mit Wasser, und zwar 1 Liter Wasser auf 4 Liter Essig, gibt alle Gattungen Gewürz zu und stellt ihn kalt. In die Gläser oder das Fassel, in welchen die Gurken aufbewahrt werden sollen, gebe man nun unten das nöthige Gurkenkräutel, einige Pfefferoni oder grünen Paprika, Weichselblätter, Chalotten und ein wenig Knoblauch, dann die Gurken und den kalten Sud darauf, worauf man sie verbindet und an einen kalten Ort stellt.

Salzgurken.

Zu diesen wählt man halbgewachsene Gurken, welche man rein wäscht und in ein Fassel legt; dann gebe man einen aus ein wenig Mehl und Essig dünn abgerührten Sauerteig oder statt dessen schwarzes Brot, ganzes Gewürz, etwas Knoblauch und mit dem nöthigen Salz vermishtes Wasser darauf, daß letzteres über den Gurken zusammengeht und legt ein etwas beschwertes Brett darauf. Sollen dieselben über den Winter aufbewahrt werden, dann bleibt der Sauerteig oder das Brot weg.

Englische Gurken.

Nachdem man die ausgewachsenen Gurken geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten und gesalzen, kocht man je die Hälfte Essig und Wasser mit Gewürz, ein wenig Knoblauch und Dillenkraut, gibt dann die Gurken in Gläser, den bereits erkalteten Sud und einige Pfefferoni darüber und ein wenig Del obenauf, worauf man sie gut verbindet und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Gurkensalat zum Aufbewahren.

Ausgewachsene Gurken werden geschält und in gleiche, nicht allzu dünne Blätter geschnitten; dann gibt man in ein gleich weites Marmeladeglas immer eine Lage Gurken und eine Schicht Salz, bis das Glas voll ist, obenauf Del, daß es über den Gurken

zusammengeht, worauf man sie mit Blase gut verbindet und an einem kalten Orte aufbewahrt.

Kleine Zwiebel aufzubewahren.

Kleine Florentiner Zwiebel werden geschält und mit je der Hälfte Essig und Wasser abgekocht und abgeseihen, ebenso kocht man Essig mit allen Gattungen Gewürz und läßt ihn auskühlen; dann lege man die Zwiebel in Gläser, fülle sie mit dem Essig auf, gebe ein wenig Del oben auf, verbinde sie mit Blase, welche man an einem warmen Orte vorerst trocknen läßt, und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Kukuruz (Mais).

Der junge Kukuruz wird ganz den Zwiebeln gleich behandelt.

Mixed-Pickles.

Alle Gattungen von Rüben werden schön dressirt, nicht allzu weich blanchirt und in frisches Wasser gelegt, dann grüne Erbsen, Schoten und ausgelöste Fijolen, Karfiol, Spargel, junger Kukuruz und kleine Champignons gedünstet und Pfefferoni, kleine Gurken und kleine Zwiebel, letztere drei selbstverständlich ungekocht, zugeben; ferner kocht man guten Essig mit dem erforderlichen Salz und allen Gattungen Gewürz, gibt etwas Dillenkraut oder Bertram, Chalotten und sehr wenig Knoblauch zu und läßt ihn auskühlen, worauf man das Gemüse schön in die Gläser schichtet, es mit dem Essig aufgießt, gut mit Blase verbindet und an einem luftigen Orte aufbewahrt.

Paradeismark.

Die reifen Paradeiser werden, nachdem man die Stengel entfernt hat, aufgebrochen und in einer Casserole gekocht und passirt, dann spannt man ein Tischtuch am besten über einen umgekehrten Tisch oder, wenn ihrer weniger sind, ein Hangerl über einen Sessel, schüttet die passirten Paradeiser darauf und läßt das Wasser davon ablaufen. Das Mark füllt man dann in Gläser,

verbindet diese, nachdem man einen Eßlöffel voll Tafelöl daraufgegeben, mit Blasen, und läßt so das Paradeismark etwa 20 Minuten im Dunst kochen.

Paradeismark anderer Art.

Man kann das passirte Mark auch unter beständigem Rühren gut einkochen, worauf man es in Gläser füllt und im Dunst kocht.

Ganze Paradieser in Essig.

Nachdem man die reifen Paradieser gewaschen und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, werden die dazu bestimmten Gläser damit gefüllt und Essig, den man vorher mit ganzem Gewürz und einen Löffel Salz kochen und auskühlen ließ, darüber gegeben; dann gieße man gutes Kernfett oben auf, verbinde die Gläser recht gut und bewahre sie an einem kühlen Orte auf.

Essigansatz.

Je einen Theil Bertram, Basilicum und Holunderblütthe, sowie Muscatnuß, Pfefferkörner, Nelken und Neugewürz, alles halb gestoßen, gebe man in eine große Flasche, fülle sie mit Weinessig, stelle sie in die Sonne und lasse sie nun durch fünf Wochen in derselben stehen; dann seihe man den Essig ab und ziehe ihn auf Flaschen. Selber ist von vortrefflichem Geschmack.

Veilchen- oder Rosenessig.

Die Blätter werden abgezupft und sogleich in Flaschen gegeben, welche immer wieder gut zu verschließen sind, damit nicht der Geruch verloren gehe; hierauf gieße man mit Essig auf und lasse nun die Flaschen einige Tage in der Sonne stehen, bis die Blätter weiß geworden sind. Dann seihe man den Essig durch ein reines Tuch ab, fülle ihn in Flaschen und verkorkte sie gut.

