

wechselung in die Verzierung zu bringen, einen Theil desselben, nachdem er geklärt ist, mit einigen Tropfen Cochenille-Auflösung roth färben, oder man lege einige Scheiben gekochter rother Rübe in den Aspik, lasse ihn sich färben und gieße ihn durch ein Tuch. — Will man den Aspik braun haben, so färbe man ihn vor dem Klären mit Fleisch-Züs.

39. Cochenille-Auflösung zum Färben der Speisen. Um gewisse Speisen roth zu färben, bediente man sich bisher beinahe ausschließlich nur des mit Zucker eingekochten Saftes der Kermesbeere. Da dieser Saft indeß seiner Süße wegen nicht allenthalben anwendbar ist, außerdem auch noch die Eigenschaft hat, in der Hitze zu verfließen, so wendet man jetzt ziemlich allgemein eine durchaus unschädliche Cochenille-Auflösung zum Rothfärben der Speisen an. Dieselbe wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt 1 Loth (knapp 2 Mth.) Cochenille, 1 Loth (knapp 2 Mth.) Cremor tartari, 1 Loth (knapp 2 Mth.) Sal tartari und 1 Loth (knapp 2 Mth.) Maun (Alles fein gepulvert), mischt Alles in einer kleinen Terrine gut untereinander und fügt unter stetem Umrühren etwa ein und ein halbes Weinglas voll kochendes Wasser hinzu. Anfangs steigt die Mischung schäumend in die Höhe und muß vor dem Ueberfließen gehütet werden. Nach einigen Stunden preßt man den schönen rothen Saft durch ein feines leinenes Tuch, füllt ihn in ein Fläschchen und verwahrt ihn an einem kalten Ort. Will man den Saft lange aufbewahren, so läßt man ihn, nachdem er durch ein Tuch gepreßt ist, einige Minuten kochen.

II. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

40. Schwemmlöße. 6 Eßlöffel voll feines Mehl quirlt man mit 3 ganzen Eiern und einer mittelgroßen Obertasse voll Milch recht klar, läßt dann 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter in einer Casserole zergehen, gießt das Gingerührte hinzu und rührt es beständig auf gelindem Feuer, bis es dick geworden ist und sich von der Casserole ablöst. Nachdem die Masse unter oft wiederholtem Umrühren kalt geworden ist, rührt man noch 3 ganze Eier und ein wenig Salz darunter, streicht sie fingerdick auf eine flache Schüssel, sticht davon kurz vor dem Gebrauch mit einem Löffel kleine Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten sehr sacht kochen. Sind die Schwemmlöße gar, so müssen sie sogleich mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und in die angerichtete Suppe gelegt werden.

Auf eine andere Art bereitet man die Schwemmlöße, wie folgt: $\frac{1}{4}$ Quart (reicl. $\frac{1}{4}$ Liter) Sahne oder Milch läßt man mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) But-

ter und ein wenig Salz aufkochen, schüttet 8 Loth (reicl. 13 Mth.) feines Mehl hinzu, rührt Alles schnell untereinander, läßt den Teig unter beständigem Umrühren noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, thut ihn in einen Napf und mischt, ehe er erkaltet, nach und nach 3 ganze Eier und 3 Eidotter darunter.

41. Semmellößchen. Man rührt 8 Loth (reicl. 13 Mth.) Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 3 ganze, vorher klargequirlte Eier hinzu und mischt etwas Salz, geriebene Muscatnuß und so viel geriebene weiße Semmelkrume hinzu, daß ein nicht zu steifer Teig gebildet wird (dazu sind etwa 12 Loth [20 Mth.] Semmelkrume erforderlich). Man formt davon kleine Klößchen und kocht diese in Fleischbrühe oder Wasser ab. Sind die Klöße ein wenig fest, so läßt man sie noch ein Weilchen in dem Wasser stehen, wodurch sie lockerer werden. Zu langes Stehen macht sie jedoch zu weich. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch bald kochen, da die Semmel bei längerem Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart gerathen.

42. Eierklöße. Man vermischt durch gutes Rühren oder Quirlen 6 ganze Eier und 2 Eidotter mit einem knappen halben Quart ($\frac{1}{2}$ Liter) kalter Sahne, Milch oder Fleischbrühe, fügt ein wenig Salz und Muscatnuß hinzu, gießt die Masse durch ein Sieb in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, setzt diese in eine Casserole, welche so viel heißes Wasser enthält, daß die Form bis über die Hälfte ihrer Höhe im Wasser steht, bedeckt die Casserole mit ihrem Deckel, setzt sie auf gelindes Feuer oder in eine mäßig heiße Bratröhre und läßt sie so lange darin stehen, bis die Eiermasse eine zarte Festigkeit erlangt hat. Man muß sehr darauf achten, daß das Wasser nicht kocht, weil sonst die Eiermasse durchlöchert und ungenießbar wird. Man sticht alsdann mit einem Rößel Klöße davon ab und thut diese in die angerichtete Suppe, oder man stürzt die Masse aus der Form auf ein Bret und schneidet sie mit einem Messer oder sticht sie mit einem Ausstecher in Stücke von beliebiger Größe und Form. Man giebt diese Klöße sowohl in Brühe als in Milchsuppe. In letzterem Falle rührt man die Masse mit Sahne oder Milch ein und fügt etwas Zucker hinzu. — Früher war der französische Name dieser Klöße „Jacobins“, später wurde er in „Royals“ umgewandelt.

43. Klöße zu Obst. Man weiche dünn abgeschälte Semmel in Wasser ein (auf 6—8 Personen etwa $\frac{1}{2}$ Pfd.) und drücke sie trocken aus, rühre $\frac{1}{4}$ Pfd. ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Butter zu Sahne, und mische nach und nach 4 bis 5 Eier, die Semmel, etwas Salz und so viel Mehl darunter, daß ein ziemlich steifer Teig entsteht. Davon steche man mit einem Rößel Klöße ab, lege diese in kochendes, ein wenig gesalzenes Wasser und lasse sie gar kochen. Um die Klöße recht locker zu erhalten, müssen sie im Kessel oder in der Casserole nicht zu gedrängt kochen, auch darf der Teig nicht zu dünn gewesen sein,

da sie sich in diesem Falle zu breit legen und kein gutes Ansehen erhalten. Eine Vermischung des Teiges mit würfelig geschnittener, in Butter gelbgebratener Semmel ist zu empfehlen. — Man kann unter den eben beschriebenen Teig auch etwas Milch, Zucker, gereinigte Corinthen, abgeriebene Citronenschale und einige abgehäutete, feingestoßene bittere Mandeln mischen und die Klöße mit einer Obst- oder Milchsauce aufstischen.

44. Saure Klöße. Man bratet etwa $\frac{1}{2}$ Pfund würfelig geschnittene Semmel in Butter und etwas Rindsfett gelblich, schüttet sie in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, gießt einen Tassentopf voll Milch darüber, fügt etwas Salz und 5—6 Eier hinzu, und mischt so viel Mehl unter die Masse, daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet. Man formt davon mit einem Löffel Klöße, kocht diese 7—8 Minuten in gesalzenem Wasser und tischt sie mit einer sauren Sauce auf. (Siehe Nr. 84.)

45. Klöße mit Thymian. Aus aufgeweichter, rein ausgedrückter Semmel, Eiern, Butter, Mehl, ein wenig Salz und etwas Sahne oder Milch bereitet man auf die in Nr. 43 angegebene Weise einen so steifen Teig, daß sich daraus runde Klöße formen lassen, und vermischt denselben mit ein wenig getrocknetem, gepulvertem und gesiebttem Thymian. Man kocht die Klöße in gesalzenem Wasser gar und tischt sie mit gebratenem Speck und Zwiebeln auf.

46. Gewöhnliche Klöße. Von einer halben Metze ($1\frac{3}{4}$ Liter) Weizen- oder Roggenmehl (letzteres auf dem Lande gewöhnlich zu Klößen für das Gefinde), 2—3 Eiern, etwas gebratenem Speck und $\frac{1}{4}$ Quart (reichlich $\frac{1}{4}$ Liter) Milch macht man einen steifen Teig, sticht davon mit einem Löffel Klöße ab und kocht sie in gesalzenem Wasser gar. Von Roggenmehl macht man den Teig recht fest und dreht davon runde, nicht zu große Klöße.

47. Kartoffelklöße. Man kocht gute, mehligte Kartoffeln in der Schale gar, aber nicht zu weich, läßt sie erkalten, schält sie und reibt sie auf einem Reibeisen. Da sich die Kartoffeln nicht gut reiben lassen, wenn sie nicht völlig ausgekühlt sind, so ist es rathsam, sie wenigstens 12 Stunden vor dem Gebrauche abzukochen. $1\frac{1}{2}$ Pfd. dieser geriebenen Kartoffeln thut man in einen Napf und vermischt sie leicht mit 12 Loth (20 Mth.) feinem Mehl. Dann bratet man 8 Loth (reichl. 13 Mth.) geschälte und in kleine Würfel geschnittene Semmel in 12 Loth (20 Mth.) Butter oder Speck gelbbraun, läßt dies ein wenig verkühlen, schüttet es über die Kartoffeln, fügt 3—4 zerquirkte Eier und etwas Salz hinzu, und mischt Alles gut untereinander. Aus diesem Teige dreht man in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße, legt diese in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie je nach ihrer Größe 10—15 Minuten kochen. Man tischt diese Klöße mit Butter, in welcher geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln auf. Will man dieselben mit einer Milch- oder Obstauce

geben, so kann man auch etwas Zucker und abgeriebene Zitronenschale unter den Teig mischen.

48. Thüringer oder Voigtländische Kartoffelklöße von rohen Kartoffeln. Dieselben werden auf die Weise gemacht, daß man die vorher gut abgewaschenen rohen Kartoffeln abschält, in Wasser wieder abwäscht, dann auf einem englächserigen Reibeisen in eine große Schüssel reibt und frisches Wasser darüber gießt, welches Letztere mehrmals wiederholt wird. Zweckmäßig ist es, die Kartoffeln einen Tag vor dem Kochen zu reiben, damit das Wasser die Nacht über darüber stehen bleiben kann. Am andern Morgen wird das Wasser abgegossen und frisches darüber gegossen, damit die Klöße eine schöne Weiße bekommen. Je öfterer man das Wasser wechselt, desto schöner werden die Klöße. Ist das Geriebene gehörig ausgewässert, preßt man es in einem Sacke oder festen Tuche, womöglich auf einer Kartoffelpresse, tüchtig aus, damit das darin enthaltene Wasser davon abfließt. Das davon abgelaufene Wasser fängt man in einem irdenen Gefäße auf; denn in demselben schlägt sich Kartoffelmehl zu Boden, welches man recht gut zu andern Speisen verwenden kann. Die beim Reiben übrig gebliebenen Kartoffelstückchen kocht man in Salzwasser weich und quirlt sie so dünn wie Suppe. Hierauf bringt man das Geriebene in eine große Schüssel, macht es breit auseinander, überbrüht es mit den gekochten und zerquirkten Kartoffelstückchen — wer es liebt, kann es auch mit heißer Milch, worin einige Eier zerquirlt sind, oder mit dünnem Hirsen- oder Griesbrei überbrühen, — arbeitet es gut durcheinander, untermengt es noch mit würfelig geschnittener, in Butter oder Speck gerösteter Semmel, giebt das nöthige Salz dazu und macht daraus einen Teig, von welchem man schnell große Klöße formt, die man in kochendes Wasser thut und eine reichliche halbe Stunde, bis sie an der Oberfläche schwimmen, kochen läßt. Zu diesen Klößen passen alle fetten Bratensaucen und als Beilage der Braten von solchen Saucen, Obstsaucen aber durchaus nicht.

49. Gebäckene Kartoffelklöße. 12 Loth (20 Mth.) Butter rührt man zu Sahne, vermischt sie nach und nach unter beständigem Rühren mit 3 ganzen Eiern und 2 Eidottern, fügt etwas abgeriebene Zitronenschale, Zucker, Salz, etwas geriebene Semmel und so viel abgekochte und geriebene Kartoffeln hinzu, daß ein steifer Teig gebildet wird. Von diesem dreht man Klöße von der Größe eines kleinen Vorsdorfer Apfels, taucht sie in gut geschlagene ganze Eier, wendet sie in weißer geriebener Semmel um, bäckt sie in heißer Backbutter oder Backfett (s. Nr. 21) schön gelbbraun aus, bestreut sie mit Zucker und richtet sie pyramidenförmig auf eine Schüssel an. Eine Obst- oder Milchsaucen giebt man in einer Saucière dazu auf die Tafel.

Man kann die gebackenen KartoffelklöÙe auch auf folgende Weise bereiten: 1 Pfd. wie in Nr. 47 abgekochte und geriebene Kartoffeln vermischt man mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) feinwürfelig geschnittener und in 6 Loth (10 Mth.) Butter gelbbraun gebratener Semmel, 2 Eiern, etwas Salz und MuscatnuÙ und ein wenig dicker saurer Sahne (nach Belieben kann man auch ein wenig abgeriebene Zitronenschale und Zucker darunter mischen), dreht von dem Teige runde KlöÙe, setzt diese nicht zu dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bestreicht sie mit Butter und bäckt sie im mäÙig heißen Ofen gar und zu schöner Goldfarbe. Man tischt diese KlöÙe mit gebacknem Obst oder mit einer Obst-Sauce auf.

50. KartoffelklöÙe zu Suppen. Unter 8 Loth (reichl. 13 Mth.) zu Sahne gerührte Butter mischt man nach und nach 3 ganze Eier, fügt Salz, MuscatnuÙ und ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund (37 $\frac{1}{2}$ Mth.) feingeriebene Kartoffeln hinzu, formt aus diesem Teige kleine runde KlöÙe und kocht diese in schwach gesalzenem Wasser gar.

51. KartoffelklöÙe ohne Eier bereitet. $\frac{1}{2}$ MeÙe (1 $\frac{3}{4}$ Liter) Kartoffeln schält man, kocht sie in Wasser gar, aber nicht zu weich, gieÙt das Wasser davon ab, streicht die heißen Kartoffeln durch ein Sieb oder stampft sie mit der Reibekanne recht fein, mischt etwas Salz, 6 Loth (10 Mth.) Butter, ein wenig Muscatblüthe, etwas abgeriebene Zitronenschale, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker und 12 Loth (20 Mth.) feines Weizenmehl darunter, formt von dem Teige runde oder lange KlöÙe, steckt dabei in jeden KlöÙ etwas würfelig geschnittene und in Butter gelbbraun gebratene Semmel hinein und zwar so, daß die Oeffnung, durch welche die Semmelwürfel hineingesteckt werden, wieder gut mit Teig verschlossen werde. Man kocht die KlöÙe in gesalzenem Wasser gar und giebt sie mit einer beliebigen Obstsauce oder mit gebacknem Obst auf den Tisch.

52. Große MehlklöÙe. Nachdem man würfelig geschnittene Semmel in Butter oder Speck geröstet und dieselbe zum Verköhlen einstweilen bei Seite gestellt, macht man einen dünnen Teig aus Mehl, einigen Eiern und warmer Milch, thut das nöthige Salz daran und mischt nun die geschnittenen, gerösteten Semmelwürfel darunter, läÙt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde in der Wärme stehen, damit er etwas aufläuft, und sticht dann mit einem Löffel große KlöÙe ab, die jedoch mit den Händen nur locker gedreht werden dürfen und die man sofort in kochendes Salzwasser thut und ungefähr 2 Stunden lang darin kochen läÙt. Will man jetzt sehen, ob dieselben völlig gar- und durchgekocht sind, so braucht man nur mit einer Gabel hineinzustechen; findet man, daß sich kein Teig mehr an dieselbe anhängt, so sind sie gut und können vom Feuer genommen werden. Gut ist es, dieselben sofort anzurichten, da diese KlöÙe, weil ohne Hesen bereitet, leicht

fest werden. Zum Gelingen ist es rathsam, seine Aufmerksamkeit hauptsächlich dem Teige zuzuwenden, damit dieser nicht etwa fest, sondern mehr von flüssiger Consistenz ist. — Man kann diese Klöße sowohl mit einer Buttersauce, als auch mit allerhand Obstsaucen auf den Tisch geben. Selbst Sauertohl mundet dazu sehr gut.

53. Kleine Mehlklöße oder Späzen. Von 1½ Pfund Mehl, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und kalter Milch rührt man einen ziemlich festen Teig an, welchen man unter Hinzufügung von 4—6 Loth (7—10 Mth.) geschmolzener Butter tüchtig schlägt. Von diesem Teige sticht man kurz vor dem Anrichten kleine Klöße in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie gar kochen, richtet sie gehäuft an und übergießt sie mit in Butter gelbgebratener geriebener Semmel.

54. Späzen von Kartoffeln. 1 Quart (reichl. 1 Liter) kochende Milch mischt man mit gewaschen, geriebenen Kartoffeln zu einem dünnen Brei. Unter diesen rührt man etwa 20 Loth (reichl. 33 Mth.) feingeriebene Semmel, 6 Loth (10 Mth.) Butter, Salz, Muscatnuß, 2 ganze Eier und so viel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig gebildet wird, von welchem man kleine Klöße austicht, die, in kochendem gesalzenen Wasser gargekocht, mit brauner Butter servirt werden.

55. Kalbfleischklöße. Hierzu bereitet man nach der in Nr. 10 gegebenen Anweisung eine Fleisch-Farce. Davon werden kleine runde oder längliche Klöße gedreht und solche in Fleischbrühe gargekocht, oder auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken, oder in Ei getaucht und in Semmel gewälzt und ausgebacken.

56. Krebsklöße. 30—40 Krebse kochte man in Wasser mit Salz gar, breche das Fleisch davon aus den Schalen und hacke es sehr fein. Von den Schalen der Krebse bereite man Krebsbutter (s. Nr. 9), rühre 8 Loth (reichl. 13 Mth.) von derselben zu Sahne, vermische sie mit 4 Eidottern, etwas Salz und Muscatnuß, dem feingehackten Krebsfleisch und etwa 8 Loth (reichl. 13 Mth.) geriebener oder in Milch eingeweichter und trocken ausgedrückter Semmel (nach Belieben kann man auch ein wenig feingehacktes und durch ein Sieb gestrichenes Fischfleisch und ein wenig feingehackten Schnittlauch darunter mischen), drehe von der Masse kleine runde oder längliche Klößchen und koch diese in Fleischbrühe oder Wasser gar. Sind die Klößchen zur Suppe bestimmt, so kann man auch ein wenig steifen Eiweißschnee unter die wie oben bereitete Masse mischen, von derselben mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzen und solche in einem mäßig heißen Ofen gelblich backen lassen.

57. Gerührte Klöße oder Nockeln. Man rührt 8 Loth (reichl. 13 Mth.) feine Butter, welche zuvor an einem warmen Orte gut erweicht ist,

aber nicht zerflossen sein darf, mit einem kleinen Rührlöffel recht weiß, fügt nach und nach unter beständigem Rühren 2 ganze Eier und 2 Eidotter, die fein zerquirlt sein müssen, hinzu und mischt, wenn die Masse recht glatt und klar gerührt ist, etwa 8 Loth (reichl. 13 Mth.) feinstes Mehl nebst ein wenig Salz, nach Belieben auch ein wenig geriebene Muscatnuß darunter, wobei man aber die Masse weder zu lange noch zu stark rühren darf. Man streicht die Masse eines schwachen Fingers dick auf eine flache Schüssel und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort. Kurz vor dem Anrichten sticht man mit einem Eßlöffel kleine Klöße von der Masse in siedendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten langsam kochen. Ein wenig geriebenen Parmesankäse mag man nach Belieben zugleich mit dem Mehle unter die Masse mischen. — Dem nachstehenden Recepte folgend, kann man sich die Mühe des Abwiegens der Zuthaten ersparen: Ein eigroßes Stück feine Butter rührt man wie oben mit einem ganzen Ei und einem Eidotter glatt zusammen, und mischt eben so viel Mehl, als die gerührte Masse beträgt, darunter. — Zu einer Suppe für 6 Personen ist diese letztere Portion Klöße hinreichend.

58. Hühnerklöße, Fischklöße. Von der nach Nr. 15 oder 16 bereiteten Farce dreht man mit Mehl kleine runde oder längliche Klöße, oder sticht, nachdem man die Farce auf einem Teller oder einem Deckel ausgebreitet und glattgestrichen hat, mit einem Löffel Klöße davon aus und kocht sie in Bouillon oder Wasser gar. Das Kochen dieser Klöße ist das Werk eines Augenblicks, denn sie sind gar, sobald sie durch und durch kochend heiß sind, und verlieren an ihrer Güte, wenn man sie ordentlich kochen läßt.

59. Reisklöße zu Suppen. Man thut $\frac{1}{2}$ Pfund nach Nr. 25 gereinigten Reis in eine Casserole, fügt ein reichliches halbes Quart ($\frac{3}{4}$ Liter) Milch, Wasser oder Fleischbrühe nebst 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Butter hinzu, läßt den Reis auf schwachem Feuer weich und recht steif ausquellen und unter öfterem Umrühren halb erkalten, mischt dann 4—5 ganze Eier nebst Salz und Muscatnuß darunter und läßt ihn vollends kalt und steif werden. Alsdann formt man runde Klöße davon und kocht diese in Wasser oder Milch langsam gar. Sind die Klöße zu Milchsuppen bestimmt, so kocht man den Reis in Milch weich und mischt etwas abgeriebene Zitronenschale und Zucker darunter. Sollten die Klöße nicht fest genug werden, so mischt man etwas weiße geriebene Semmel unter die Masse.

60. Klöße von Reispries. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart (reichl. $\frac{1}{4}$ Liter) Milch, Brühe oder Wasser mit etwa 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter kochen, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. (12 $\frac{1}{2}$ Mth.) vorher in kaltem Wasser gut abgespülten Reispries unter beständigem Umrühren hinzu, läßt diesen auf gelindem Feuer recht dick ausquellen und thut ihn in eine Schüssel, mischt, sobald er halb abgekühlt ist,

3—4 ganze Eier, Salz und Muscatnuß darunter, läßt die Masse völlig erkalten, formt runde oder längliche Klöße davon, und kocht sie in Wasser oder Milch langsam ab. — Sollten die Klöße in der Probe, welche man bei jeder Art von Klößen vor dem Abkochen machen muß, nicht zusammenhalten, so mischt man noch 1 Ei und etwas weiße geriebene Semmel unter die Masse. — Ueberhaupt ist geriebene Semmel das beste Mittel, um zu fein gerathenen Kloßteig jeder Art haltbar zu machen.

61. Griesklöße. $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Milch kocht man mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, ein wenig Salz und einem Theelöffel voll Zucker auf, schüttet unter beständigem Umrühren der Milch 6—7 Loth (10 bis 12 Mth.) körnigen Gries hinzu, rührt das Ganze auf dem Feuer, bis der Gries steif ausgequollen ist, mischt heiß 3—4 ganze Eier darunter, streicht die Masse fingerdick auf eine Schüssel, sticht davon Klöße mit einem Löffel ab und kocht solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser ganz langsam gar.

62. Gebackene Griesklöße zur Suppe. $\frac{1}{4}$ Pfund (12 $\frac{1}{2}$ Mth.) grobkörnigen Gries quillt man mit $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Fleischbrühe, 4—5 Loth (7 bis 8 Mth.) Butter und etwas Salz, wie in der vorigen Nummer angegeben, steif aus. Nachdem der Gries verkühlt ist, mischt man 4 Eidotter, etwas geriebenen Parmesankäse, ein wenig Muscatnuß und das feingehackte weiße Fleisch eines halben gekochten Huhnes darunter, verbindet die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißem von 4 Eiern, streicht sie fingerdick auf einen mit Butter bestrichenen Casserolendeckel und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner gelber Farbe. Dann schneidet man sie in saubere Stückchen oder sticht solche mit einem runden Ausstecher davon aus und legt sie in die angerichtete Suppe, oder noch besser, man richtet die Griesklöße in eine Assiette an und läßt sie zur Suppe herumreichen. — Man kann übrigens den Gries in Milch, statt in Fleischbrühe ausquellen, und auch den Griesbrei nur mit Eidottern und Eiweißschnee vermischt, ohne den Zusatz von Parmesankäse und Hühnerfleisch backen.

63. Klöße von Buchweizengrütze. Unter beständigem Umrühren streut man in ein halbes Quart (rechl. $\frac{1}{2}$ Liter) kochende Milch einen guten Theil Grütze fein ein, läßt sie nicht ganz ausquellen, sondern nimmt sie bald vom Feuer, thut sie in eine Schüssel und läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten. Dann rührt man 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Butter zu Sahne, schlägt 4 Eidotter dazu, thut nach und nach die Grütze und das nöthige Salz hinzu, fährt mit dem Rühren fort, bis Alles gut untereinander gemischt und ohne Klümpchen ist, und mischt dann das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hierauf werden mit einem Löffel in beliebiger Grütze Klöße davon abgestochen und in Wasser gargelocht. Man giebt diese Klöße in Suppen oder für sich mit brauner Butter. Auch eine Weinsauce ist dazu passend.

64. SagoklöÙe. Man läÙt den nach Nr. 26 gut gereinigten Sago in etwas Brühe mit ein wenig Salz oder in Wein mit Zucker recht dick und klar ausquellen, schüttet ihn in einen Napf, läÙt ihn austüÙhlen, sticht dann mit einem Löffel kleine runde Stückchen davon ab und legt diese in eine angerichtete Fleischbrüh- oder Weinsuppe. — Diese KlöÙchen gehen nicht auseinander, sobald man sie nicht in die Terrine legt und die Suppe über sie gieÙt, sondern wie man mit allen KlöÙen thun muß, solche mit einem Löffel in die angerichtete Suppe legt.

65. BirnklöÙe. Man schält gute schmackhafte und saftreiche Birnen, nimmt die Kerne heraus, schneidet die Birnen in ganz feine Würfel, thut sie in eine Schüssel, schlägt mehrere Eier darauf, giebt eine Tasse Milch nebst etwas geriebener Semmel dazu, und ferner so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dünn, auch nicht zu dick wird; abgestochen, werden die KlöÙe dann in Wasser gargekocht. — Mit Zucker und Zimmt bestreut, schmecken sie mit einer Milchsaucẽ nach Nr. 124 sehr gut.

66. AepfellokÙe. Man thut ungefähr einen gehäufen Teller voll abgeschälter, ausgekernter, in Würfel geschnittener Borsdorfer Aepfel in eine Schüssel, fügt 1 Loth (knapp 2 Mth.) abgehäutete und feingestößene Mandeln, worunter einige bittere sein können, etwas abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, eine Obertasse voll Milch, 4 Eier, 4 Loth (knapp 7 Mth.) zerlassene Butter und so viel geriebene Semmel hinzu, daß es einen ziemlich steifen Teig giebt, mischt Alles gut untereinander, sticht mit einem Löffel KlöÙe davon ab, kocht diese in mit wenig Salz vermishtem Wasser gar, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-, Wein- oder Obstsaucẽ dazu.

67. Ordinaire AepfellokÙe. Man schneidet die Aepfel wie die vorigen, rührt sie in einer Schüssel mit einer Obertasse voll Milch oder Wasser, 4 Eiern, etwas Salz und einer ViertelmeÙe (knapp 1 Liter) Mehl zu einem Teige, thut sie mit einem Löffel in kochendes Wasser und läÙt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr teigig sind. Mit Zucker und Zimmt bestreut und mit geschmolzener Butter gegeben, bieten sie eine sehr angenehme Speise dar.

68. KirschklöÙe. 1 ½ Pfund ausgefeinte Kirschen läÙt man in einer Casserle auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Saucẽ langsam weichschmoren; nachdem sie abgekühlt sind, thut man ein wenig zerlassene Butter, eine Messerspitze voll feingestößener Nellen, etwas gestößenen Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale, einige ganze Eier und so viel geriebene Semmel hinzu, daß das Ganze, nachdem Alles gut untereinander gemischt ist, einen steifen Teig bildet. Man dreht davon KlöÙe, die in Wasser gekocht, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit einer Milch- oder Weinschaumsaucẽ aufgetischt werden. Zur Probe kann man erst einen KlöÙ abkochen; hält dieser zusammen, so kann man unbedenklich die anderen in das

kochende Wasser thun; fällt er aber auseinander, so muß man noch ein Ei und etwas mehr Semmel unter den Teig mischen.

69. Hefen- oder BärentlöÙe. Man bereitet aus 1 Pfund feinem Mehl, 2 Eiern, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, 2 Theelöffeln voll Zucker, etwa $\frac{1}{8}$ Quart (reidl. $\frac{1}{8}$ Liter) lauwarmer Milch, etwas Salz und geriebener Muscatnuß und 2—3 Löffeln voll dicken Hefen einen etwas festen Teig, schlägt diesen mit dem Holzlöffel recht gut ab, läßt ihn zugedeckt an einem lauwarmen Orte aufgehen, schlägt ihn mit der Kelle wieder zusammen, dreht davon KlöÙe von der Größe eines kleinen Apfels, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Bret, läßt sie wieder aufgehen, legt sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie zugedeckt langsam gar. Sie müssen jedoch in einer gehörig großen Casserole kochen, damit sie Platz haben, sich auszudehnen; auch brauchen sie wegen ihrer Größe, und weil sie stets auf der Oberfläche schwimmen, längere Zeit, um gar zu werden, als andere KlöÙe. Um den Grad des Garseins zu erproben, bedient man sich eines Strohhalmes oder spitzen Hölzchens, womit man in einen von den KlöÙen bis zur Mitte hineinsticht; klebt beim Herausziehen noch Teig an demselben, so müssen sie noch kochen; ist dieses aber nicht mehr der Fall, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel sogleich heraus, weil sie bei längerem Kochen hart werden würden, und rißt sie auf der einen Seite ein wenig auf, wodurch das Zusammenfallen derselben verhindert wird. Man giebt die HefenklöÙe zu gekochtem Obst, oder mit brauner Butter und gelbgebratener geriebener Semmel, oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln. Noch sei hier bemerkt, daß die HefenklöÙe beim Verspeisen nicht zerschnitten, sondern mit der Gabel zerrissen werden müssen.

70. KlöÙe von weißem Käse. Man rührt 6 Loth (10 Mth.) Butter nach Nr. 3 zu Sahne, mischt nach und nach 4 ganze Eier und für $2\frac{1}{2}$ Sgr. weißen, recht trocken ausgepressten Käse darunter und rührt dies so lange, bis es ganz fein und glatt ist; dann fügt man etwas geriebene Semmel, Citronenschale, Zucker und Salz hinzu, mischt Alles gut untereinander, sticht davon mit einem Löffel KlöÙe ab und läßt sie in gesalzenem Wasser gar kochen. Mit einer Sauce nach Nr. 124 oder einer nach Nr. 111 angefertigten Sahnesauce schmecken sie am besten.

71. MandellöÙe. 6 Loth (10 Mth.) süÙe und einige bittere abgehütete und mit ein wenig Eiweiß feingestoßene Mandeln rührt man mit ein paar Eßlöffeln voll Zucker, ein wenig abgeriebener Citronenschale und 4 Eidottern in einem kleinen Napfe recht dick und schaumig, fügt 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter und 5 Loth (reidl. 8 Mth.) weiÙe geriebene Semmel hinzu, und mischt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse. Man setzt von derselben mit einem Löffel kleine

Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie im mäßig heißen Ofen gelbbraun und giebt sie in Milch-, Obst- oder Weinsuppen.

72. Verlorenes Huhn. Das weiße Brustfleisch eines in der Bouillon weichgekochten alten Huhnes wird mit etwas von der weißen Coulis Nr. 76 in einem Mörser zu Brei gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen. Man vermischt diesen Brei alsdann mit etwas kräftiger weißer Fleischbrühe und Sahne, fügt etwa 8 Eidotter und das nöthige Salz hinzu, füllt die Masse in kleine, gut mit Butter ausgestrichene Becherformen, macht sie wie die Eierklöße in Nr. 42 im Bain-marie gar, stürzt sie aus den Formen und legt sie in die angerichtete Suppe.

73. Leberklöße. Man rührt 12 Loth (20 Mth.) Butter zu Sahne, vermischt sie unter fortgesetztem Rühren nach und nach mit 4—5 ganzen Eiern, fügt $\frac{3}{4}$ Pfund (37 $\frac{1}{2}$ Mth.) Kalbsleber (die aus Häuten und Sehnen geschabt und sehr feingehackt ist), Salz, Muscatnuß, Pfeffer, etwas gehackte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig feingepulverten Thymian und Majoran und 12—14 Loth (20 bis 23 Mth.) geriebene Semmel hinzu, mischt Alles gut untereinander, und versucht nun an einem Klopß, den man in Wasser sehr langsam gar kochen läßt, ob die Masse Haltbarkeit genug hat; sollte dies nicht der Fall sein, so mischt man noch etwas geriebene Semmel darunter. Man formt von der Masse runde Klöße und kocht diese in Fleischbrühe gar.

74. Klöße von grünen Kräutern. Man verlese und wasche Kerbel, Estragon, Petersilie und junges Selleriekraut (zusammen eine Handvoll) nebst einer gleichen Menge Spinat, blanchire dies Alles zusammen in stark siedendem gesalzenen Wasser ziemlich weich, kühle die Kräuter in kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus und streiche sie durch ein feines Sieb. Dann bereite man von dem Fleische eines alten Huhnes oder von einem Pfund Lander oder Hecht auf die in Nr. 15 oder 16 angegebene Weise eine nicht zu feine Farce, vermische diese mit so viel von den durchgestrichenen Kräutern, daß die Farce eine schöne grüne Farbe erhält, bilde davon kleine runde oder längliche Klöße, oder forme daraus mittelst zweier Theelöffel kleine Kneffs (siehe diese Seite 10) und koche selbige in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar. Man giebt diese Klöße in Suppen und Fricassée.

75. Großer Fleischklopß (Fricandelle). 1 Pfund aus den Sehnen geschabtes Rindfleisch und 1 Pfund desgleichen mageres Schweinefleisch wird sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{2}$ Pfund feingehacktem frischen Speck oder Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschältem, in kaltem Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Milchbrod, 4 Eiern, Pfeffer, Salz, Muscatnuß (nach Belieben auch mit einer feingehackten, in Butter weichgeschwitzten Zwiebel oder einigen dergleichen Schalotten und einigen gehackten Sardellen) und etwas

kaltem Wasser genau vermischt. Man formt aus der Fleischmasse einen runden Ball, glättet diesen mit der nassen Hand, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit geriebener Semmel. Nun läßt man ein gutes Stück Butter in einem passenden Geschirr gelb werden, legt den Kloß hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen und unter dann und wann stattfindendem Zuguß von etwas Wasser im nicht zu heißen Ofen garbraten, wozu eine reichliche Stunde erforderlich ist. Man legt den Fleischkloß auf eine passende Schüssel, rührt den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, fügt etwas Weiszmehl (Nr. 5) hinzu, läßt dies zu einer seimigen Sauce kochen, seiht diese durch ein Sieb und giebt sie zu dem Kloß auf die Tafel. — An Stelle des Nieren- oder Schweinefettes kann man eine gleiche Quantität Butter anwenden, auch kann man nur die Dotter der Eier nehmen, und das Weiße derselben, zu steifem Schnee geschlagen, der Fleischmasse beimischen.

Man kann diesen Fleischkloß auch durch Schmoren in einem Tiegel oder einer Casserole garmachen und verfährt dann auf folgende Weise: Nachdem man Butter in dem Tiegel gelb werden ließ, legt man den Kloß hinein, deckt den Tiegel fest zu und läßt nun den Kloß auf mäßigem Feuer unter öfterem Begießen etwa $1\frac{1}{4}$ Stunde sacht schmoren. Schmort dabei die Brühe zu kurz ein, so gießt man, so oft es nöthig ist, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch hebt man dann und wann den Kloß mit dem Schaumlöffel, damit er nicht von unten anbrenne. Ist der Kloß gar, so bereitet man von dem Satze in dem Tiegel die Sauce, wie oben angegeben. Auch eine Sardellen- oder Kapernsauce ist dazu passend. — Manche lieben es, der Butter, in welcher der Kloß gargemacht wird, einen Zusatz von einigen feingestossenen trockenen oder zerschnittenen frischen Wachholderbeeren zu geben.

III. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

76. Grund-Sauce oder Coulis. Wenn man Bouillon entweder für sich allein, oder in Verbindung mit Jüs, vermittelst Butter und Mehl zu einer seimigen Sauce verkocht, so heißt diese, je nach ihrer Farbe, weiße oder braune Coulis.

Da diese Coulis den Grundstoff der meisten Saucen bildet, so soll hier ihre Bereitung auf dem kürzesten Wege gelehrt werden.

Weiße Coulis. Man schwitze mehrere grobscheibig geschnittene Zwiebeln und ein Stück mageren Schinken in Butter auf gelindem Feuer, füge einige weiße Pfefferkörner und so viel Mehl hinzu, als die Butter aufnehmen