

Wienbibliothek im Rathaus

301513 A

MA 9 - SD 25 - 082008 - 21A

Kochbuch

Für den

Gastherd

von

H. Hofmann,

Kochmeister des Hofes der k. u. k. Kaiserin Elisabeth

in Wien.

Wien.

Verlag

Kochbuch

für den

Gasherd.

Enthaltend

400 zuverlässige und selbstgeprüfte Rezepte
zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen
für die gute bürgerliche Küche,

nebst

Anleitung

zur

Handhabung der Apparate

von

H. Gohmann,

Rednerin des Vereins der Gas- und Wasserfachmänner in Deutschland.

Siebente vermehrte und verbesserte Auflage.

Separat-Ausgabe.



Im Selbstverlage der Verfasserin.

Biesbaden.

Adelheid-Straße 16.

A 301.513



Alle Rechte vorbehalten.

IN 488.913

Druck von Carl Küster, Hannover.

Liebe Leserin!

Bei meinen Vorträgen über die Verwendung des Leuchtgas'es zum Kochen und Heizen, zu welchem ich von dem Verein der Gas- und Wasser-Fachmänner Deutschlands beauftragt wurde, setzte ich, wie auch hier, stillschweigend voraus, daß meine Hörer und Leser das Gas und seine Erzeugung hinreichend kennen, dessen Anwendung speziell für das Kochen hier in den Vordergrund treten soll. Wenn ich früher nur an das Wort „Gas“ dachte oder es aussprechen hörte, glaubte ich meine Geruchsnerven auf sehr empfindliche Weise in abstoßendes Verhalten gebracht. Wer hat nicht schon gehört oder gelesen, daß Menschen durch Einatmen von Leuchtgas ihr Leben lassen mußten; selbstverständlich lag hier immer eine grobe Fahrlässigkeit oder eine verbrecherische Absicht vor. Doch blicken wir einmal zurück und folgen Sie mir, wenn Sie können. Ich betone hierbei „wenn Sie können“, denn ich weiß aus eigener Erfahrung, daß es oft schwer, wenn nicht unmöglich ist, uns in die sogenannte „gute alte Zeit“ zurückzuversetzen, in der es keine Eisenbahnen gab, wo uns das Schnurren des Spinnrädchens anzeigt, daß die Mägde ihr eigentliches Tagewerk vollbracht. Wer von Ihnen, liebe Leserinnen, kann sich im Geiste in die kleine, weißgetünchte Stube, vielleicht des Urgroßmütterchens, zurückdenken, wo dieses in voller Schaffenskraft und Lebensfrische an dem weißgeschuerten Tische auf der Holzbank saß; die Sonne war schon eine geraume Zeit untergegangen und in weit vorgeschrittener Dämmerung wurde so ein kleines zweites Schlummerstündchen gehalten, bis der Augenblick kam, wo „Licht“

gemacht wurde. — Liebe Leserin! „Licht“, was verstand man damals unter Licht? — Ich glaube, sämtliche Alttertums Händler der Stadt dürftet Ihr darnach fragen, und keiner könnte Euch ein ähnliches Lämpchen zeigen, mit dem seiner Zeit Euer Urgroßmütterchen „Licht“ machte, geschweige denn, daß Ihr einmal versuchtet, bei jener Beleuchtung zu lesen oder gar zu arbeiten. — Wie anders ist es doch heute! Die gnädige Frau sitzt unter einem herrlichen Lustre, dessen verzweigte Arme ein Licht spenden, das zu dem Flimmern von Urgroßmutter's Ollämpchen in demselben Verhältnis steht, wie das liebe Sonnenlicht zu unserer Gasbeleuchtung.

In ähnlichem Verhältnis steht der neue Gas-Koch-Apparat zum Steinkohlenherd. Jenes Produkt aus dem schwarzen Diamanten, das wir bis jetzt nur als Licht zu schätzen wußten, soll nunmehr auch der Küche, dem Kochen dienstbar gemacht werden. Man hat Apparate konstruiert, welche es ermöglichen, den besten Steinkohlenherd nicht nur entbehrlich zu machen, sondern ihn wegen der Nachteile des einen gegen die Vorteile des anderen vergleichen, vorausgesetzt natürlich, Sie hätten einen sogenannten idealen Kochherd, an dem Sie nichts anzusetzen wüßten.

Zu dessen Inbrandsetzung gebrauchen Sie erstens zum Anmachen Tannäpfel und kleines Holz, in zweiter Linie zur eigentlichen Feuerung Steinkohlen. Vorausgesetzt, daß Sie Ihren Bedarf hierin nicht täglich decken, benötigen Sie Lagerräume. Sie müssen, wenn Sie rationell verfahren wollen, Ihren Hausbrand „im Großen“ einkaufen; daß Sie hierbei mancherlei Übervorteilungen von Seiten der Verkäufer ausgesetzt sind, brauche ich nicht eingehend zu erörtern. Nun haben Sie den sich täglich mehrmals wiederholenden Transport vielleicht bis in die dritte Etage, dann ist wieder oft das Holz naß oder die Kohle schlecht. Nun haben Sie endlich Feuer; da kommt Besuch; Ihre Gedanken werden durch Unterhaltung von dem Herd abgelenkt, und das

dumme Feuer geht aus. — Oder an einem schönen hellen Julitag, an welchem man eben „auch“ etwas essen muß, steht die liebe Sonne fast senkrecht über Ihrem Hause; — dies merken Sie aber erst daran, daß selbst Ihre Lannäpfel absolut nicht in Brand kommen wollen und der Rauch, für den der Baumeister extra den Schornstein aufgebaut hat, kommt Ihnen aus der Ofenthür entgegen, statt durch den Schornstein den ihm gebahnten Weg zu gehen. „Zum Ersticken ist es!“ rufen Sie, und erst nach vieler Mühe und Geduld erhalten Sie etwas, was man Feuer nennen könnte. Die Kohle verbrennt aber nicht radikal; es giebt Asche und durch sie Staub und Schmutz. Der Aschenkasten muß täglich geleert, der Kofst durchgerissen werden. Letzteres sind alles ganz natürliche, sich stets wiederholende Leistungen. — Weil ich nun zu Anfang von der Vergiftung durch Leuchtgas gesprochen habe, muß ich, zur Ehre des Gases, auch der häufigen Todesfälle durch Kohlendunst Erwähnung thun, zu welchen unscheinbar fortglimmende Kohlenstückchen im Zimmerofen schon häufig Veranlassung gegeben. — Bis jetzt habe ich nur von den Nachteilen des Kohlenherdes gesprochen; ich möchte noch einige Worte über die Kosten des sogenannten Hausbrandes hinzufügen. Oft hörte ich den Hausherrn sagen: „Der Bentner Kohlen oder Holz kostet in diesem Jahr so und soviel frei ins Haus“. Ich mache hier besonders darauf aufmerksam, daß der Preis hierfür veränderlich ist; ja, frei ins Haus, d. i. frei an die von Ihnen bestimmte Lagerungsstätte. Nun rechnen Sie, bitte, einmal aus oder wiegen einmal nach, wie viel Holz und Kohlen durch die Lagerung an Gewicht verlieren; dann berechnen Sie den täglichen Transport von jenem Lagerraum nach mehreren Stagen; ferner bedenken Sie den Zeitaufwand für Anmachen des Feuers und Unterhaltung desselben, für Rügen bezw. für Aufräumung des Herdes und Fortschaffung der Asche. Dies sind ja alles Leistungen, welche im gewöhnlichen Leben nicht in Anschlag gebracht werden, die aber doch einen gewissen Geldbetrag repräsentieren und bei einem Vergleich beachtet werden

müssen. Hierbei habe ich noch ganz außer Acht gelassen, daß eine schwer kontrollierbare Vergeudung von Brennmaterial häufig ist, ferner daß Diebstähle an Feuerungsmaterial besonders oft vorkommen.

Diesem gegenüber wollen wir einmal den Gasherd betrachten. Zum Anmachen des Gasherdes resp. Anzünden des Gases bedürfen Sie nur eines Streichholzes, einer kleinen Bewegung Ihrer Hand an dem Verschlusshahn, und Ihr Herd wird in voller Glut brennen; Ihr Brennmaterial, das Gas, liefert Ihnen die Gasanstalt in jedem beliebigen Quantum. Sie können hierbei unmöglich über-vorteilt werden, weil der Verbrauch fortwährend durch einen geeigneten Meßapparat, den Gasmesser, unter Ihrer Kontrolle gemessen wird, und Sie zahlen nur für das Quantum, dessen Verbrauch Sie event. selbst täglich ablesen können. Ihre Gasanstalt liefert Ihnen, wie schon erwähnt, jenen Brennstoff überall dahin, wo Sie seiner nur bedürfen, zu stets gleichen Preisen, Sie mögen im Keller oder hoch unter dem Dache wohnen. Werden Sie durch irgend einen Umstand veranlaßt, Ihren brennenden Gasherd zu verlassen, so wird er ohne Ihren Willen nicht erlöschen, Sie können die Feuerung sogar an dem Hahn regulieren, für den Fall, daß Sie zu viel Hitze befürchten. Sonne, Wind oder auch ein schlecht angelegter Schornstein üben keinerlei Einfluß auf Ihren Gasherd. Asche oder sonstige Rückstände giebt es beim Gasbrand nicht, also eine Fortschaffung von Asche oder Ruß ist daher ausgeschlossen. Der Preis des Koch-Gases wird von Seiten der Gasfabrik ein für allemal festgesetzt und ist nicht veränderlich. Diebstähle an Brennmaterial sind bei Gasöfen ganz unmöglich. Ferner, was einer ganz besonderen Berücksichtigung bedarf: Die Gasfeuerung ist eine genau regulierbare Heizung; sobald sie der Feuerung nicht mehr bedürfen, können sie augenblicklich das Feuer gänzlich erlöschen lassen; mit kurzen Worten: Die Gasheizung ist die einfachste, die reinlichste und unter Berücksichtigung sämtlicher Nebenumstände die billigste Art der Wärme-Erzeugung.

Hier möchte ich nun ein recht in die Augen springendes Beispiel anführen, was so recht deutlich den Vorteil der Gasfeuerung vor der mit Steinkohlen klar legt. Man hat von berufener Seite einen kleineren Hausstand eines Angestellten, bestehend aus dem Vater, der Mutter und drei Kindern, einem Versuch unterstellt und über die Ausgaben für Brennmaterial während zweier Monate im Sommer genaueste Aufzeichnungen veranlaßt. In einem Monat wurde nur mit Gas gekocht, in dem zweiten brauchte man nur Kohlen bezw. Holz zum Kochen. Die Speisen wurden in Quantität wie Qualität in beiden Monaten gleich bemessen, überhaupt wurde einer unbedingt zuverlässigen Persönlichkeit die peinlichste Genauigkeit zur Pflicht gemacht, denn nur unter dieser Voraussetzung konnten die Aufzeichnungen von Wert sein. Das Resultat war folgendes:

Beim Gasbetrieb wurden nach genauester Feststellung in einer Woche $4\frac{2}{10}$ cbm Gas verbraucht, um sämtliche Speisen für die vorerwähnte Familie von fünf Köpfen herzustellen. Die Fabrik berechnet in jener Stadt für den verbrauchten Kubikmeter Gas 18 Pfennig. Dies ergibt für den Wochenverbrauch $4\frac{2}{10} \times 18 = 75\frac{1}{2}$ δ für Gas, womit eine ganze Woche gekocht wurde. Beim Kohlenbetrieb stellten sich die Kosten etwas anders; es wurden zu denselben Speisen für dieselbe Familie in derselben Zeit verbraucht: 36 kg = 72 \mathfrak{A} Steinkohlen à Zentner 1 \mathfrak{M} 10 δ = 79 δ , Holz zum Anmachen 32 δ , Lannäpfel 12 δ , in Summa für die Woche an Brennmaterial = 1 \mathfrak{M} 23 δ .

Demnach also:

Kosten für Gasfeuerung: 0,755 \mathfrak{M}

„ „ Kohlenfeuerung: 1,230 „

In der Kohlenwoche mußte der Mann für dasselbe Mittagessen $47\frac{1}{2}$ δ mehr ausgeben als in der Gaswoche.

Setzen wir dies Resultat für das Jahr um, d. h. multipliziert man $47\frac{1}{2}$ δ mit 52 (Anzahl der Wochen), so braucht der Mann im Jahre bei Kohlenfeuerung 24 \mathfrak{M} 70 δ mehr, als wenn er Gas

zum Kochen verwendet. Nun nehmen Sie die Ihnen schon geschilderten Annehmlichkeiten noch hinzu, dann können Sie in der Wahl zwischen Kohlenherd und Gasherd unmöglich mehr im Zweifel sein.

Wenn ich Sie nun in meine Gasküche hineinführe und Ihnen zeige, wie da gekocht wird und in welcher Schmachhaftigkeit meine Braten, Gemüse und Saucen den Herd verlassen, dann werden Sie staunen. Ein Braten z. B. wird auf keiner anderen Feuerung, sie möge heißen wie sie wolle, so zart und saftig, wie auf dem Gasherd. Dies behaupte ich auf Grund meiner langjährigen Erfahrungen. Die Gasfeuerung hat den nicht genug zu würdigenden Vorzug vor der Kohlenfeuerung, daß man bei der ersteren die Hitze ganz beliebig vermehren oder vermindern kann. Wollen Sie z. B. Ihren Gatten mit einer köstlichen Hammelkeule erfreuen, die ausreicht, ihn selbst mit einem halben Duzend seiner Freunde nach jeder Richtung hin zufrieden zu stellen, so verfahren Sie wie folgt:

Sie heizen Ihren Gas-Röstapparat 5—10 Minuten vor Aufsetzung des Bratens an, dann legen Sie die Keule einfach auf den Rost, schließen den Deckel und setzen das Fleisch ca. 10 Minuten lang der stärksten Hitze aus, indem Sie den Gashahn ganz aufgedreht lassen, wodurch sich auf, resp. um den Braten eine feste Kruste bildet, welche als festumschließende Hülle es dem Fleischsaft unmöglich macht, durch die Bratenoberfläche auszufließen. Der Saft bleibt vielmehr in den Braten gebannt, und gerade hierdurch erhält das Fleisch den feinen Geschmack. Hat man wie vorgeschrieben verfahren, dann vermindert man die Stärke der Feuerung, indem man den Hahn auf „dreiviertel-“ oder „halboffen“ stellt, um dem Braten den gewünschten Gar-Zustand zu geben, d. h. je nachdem er englisch oder durchgebraten befohlen wird. Ausdrücklich sei hier bemerkt, daß Sie zu einem im Gas-Röstapparat bereiteten Braten kein Fett zum Übergießen nötig haben, sondern daß das vom Braten in den hierzu angebrachten Behälter abfließende Fett vollständig zu obiger Prozedur genügt. Wir erhalten auf diese Weise

nicht nur einen schön aussehenden Braten, sondern auch inbetreff der Feinheit des Geschmacks ein die höchsten Anforderungen zu-friedenstellendes Resultat. Sehr hervorzuheben ist hier noch, daß ein Braten im Gaskochherd ca. 15% weniger an seinem Gewicht verliert, als der gleiche Braten auf Kohlenfeuer einbüßen müßte; d. h. also, ein Braten, welcher, vom Kohlenherd kommend, 10 \mathfrak{A} wiegt, würde, auf dem Gasherd gebraten, 11 $\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} wiegen. Sie fragen sicher: „Wie ist dies möglich?“ Dies erklärt sich auch wieder durch das geringere Ausfließen des Fleischsaftes. Ich habe dies oben schon beiläufig erwähnt, doch möge hier eine ausführliche Darstellung folgen. Wie Sie wissen, bildet das Eiweiß einen Hauptbestandteil des Fleisches. Einer plötzlichen, starken Hitze ausgesetzt, erstarrt bekanntlich Eiweiß rasch und fest, und dieses bildet alsdann die feste, den Saft nicht durchlassende Kruste um den Braten. Beim Kohlenbratofen geht der Röstungsprozeß bedeutend langsamer vor sich; die Eiweißschicht wird nicht so plötzlich zum Gerinnen gebracht und zur festen Kruste ausgebildet, so daß der Fleischsaft hinreichend Zeit behält, durch die offenen Poren der Bratenoberfläche auszulaufen; wir erhalten sehr bouillonreiche Sauce, aber höchst selten einen saftigen Braten. Nun noch ein anderes Bild:

Wie oft und berechtigt hört man heutzutage das Wort „Sparen“. Vater und Mutter predigen es täglich, und, liebe Leserin, können Sie mehr sparen, als wenn Sie einen Gasherd anschaffen? Rechnen wir doch einmal gemeinsam:

Ich habe behauptet (und kann es beweisen), daß Sie beim Braten mit Gas einen Gewinn von 15 vom Hundert erzielen, d. h. also, daß, wenn Sie 100 \mathfrak{A} Braten auf dem Gasherd hergerichtet, Sie ein Gewicht von 15 \mathfrak{A} mehr erzielt haben werden, als wenn Sie dieselbe Menge Braten auf einem Kohlenherd zubereitet hätten. Nehmen wir nun an, Sie verbrauchten in Ihrer Haushaltung jährlich für 600 \mathcal{M} Fleisch, so ersparen Sie bezw. erübrigen Sie bei dem Gebrauch des Gasofens 15 vom Hundert,

gleich 90 *M* im Jahre. Nun noch eins, liebe Hausfrau mit der reinen weißen Schürze: Sie lieben gewiß eine schöne, saubere Küche, wo Alles blinkt und bligt; und wie können Sie dies am leichtesten haben? Wenn Sie sich einen Gasherd anschaffen! Das „Warum?“ ist sehr einfach. Was verursacht den Schmutz in der Küche: Der Kohlenherd, der mit Ruß erfüllte schwarze Rauch, die Asche und — der liebe Schornsteinfeger. Alles dies vermeiden Sie beim Gasherd. Um nochmals auf das Sparen zurückzukommen, was gebrauchen Sie weniger an Wäsche, an Zeit, an Putzzeug, an Handwerkern, wie Weißbinder und Tüncher, wenn Sie einen gut funktionierenden Gasherd besitzen! Also auch hier gilt, liebe Leserin: „Spare im Kleinen, um Großes zu gewinnen!“ Doch darf auch nicht vergessen werden, daß ein Gasherd der sorgsamsten Pflege bedarf, was Reinlichkeit und Instandhaltung betrifft, wenn er gut funktionieren soll. Der Gasherd ist ein besserer Apparat als Ihr Kohlenherd, bedarf aber gerade deshalb auch einer sorgfältigeren Behandlung.

Gewiß hat sich Ihnen schon längst die Frage aufgedrängt: „Warum kommt man erst jetzt auf den Gas-Kochherd, wo wir doch schon so lange das Leuchtgas kennen und gebrauchen; warum sieht man nun auf einmal die in die Augen springenden Vorteile, gegen die man fast ein halbes Jahrhundert blind war?“ Die Antwort hierauf ist leicht zu finden. Es geht hier, wie es mit allen Erfindungen gegangen ist, Schrittschen für Schrittschen, aber es geht doch „vornwärts“; schwer, sehr schwer hält es, bis der hohe Berg, „Mißtrauen“ genannt, überwunden ist, und noch schwerer ist der Kampf gegen das Althergebrachte, den — „Zopf“!! — Wie lange brauchte der Dampf, bis er uns so unentbehrlich ward, wie er es heute wirklich ist. Sehen Sie, mit welcher schleichenden Macht die Elektrizität sich Bahn bricht, und sie wird sich durchbrechen, vielleicht auf den Trümmern Ihres Gas-Kochherdes, aber wann? wer weiß es, das kann noch recht lange dauern. Blicken Sie hinüber nach England, nach Amerika! Dort, wo man das

vorsichtige Deutschtum belacht, dort ist man schon einen Schritt weiter, aber wir holen sie alle wieder ein durch die Güte unserer Maschinen, die zwar ein langes, tiefes Denken erfordern, daher aber auch eine um so köstlichere Arbeit liefern. Schon lange sind jenseits des Meeres Gasherde und -Öfen im Betriebe, die besten Konstruktionen finden Sie aber heute bei uns. Es ist nicht Sache dieses Büchleins, Propaganda zu machen für diese oder jene Fabrik; jede einigermaßen leistungsfähige Firma wird Sie zu Ihrer Zufriedenheit bedienen können; glauben Sie aber in diesem oder jenem Falle meines schwachen Beistandes und Rates bedürftig zu sein, dann, liebe Leserin, bitte, wenden Sie sich an mich, ich werde, wo ich kann, von Herzen gern helfen und Ihnen gerne raten.

Nun gestatten Sie mir, zum eigentlichen Zweck dieses Buches überzugehen, der Ihnen ja aus dem Titel hinlänglich bekannt ist. Lassen Sie mich Ihnen einige Koch-Rezepte geben, von denen ich aus Erfahrung weiß, daß sie empfehlenswert sind. Mein Prinzip war, mit dem Notwendigen, mit Maß und Ziel zu kochen; nicht kostbare Zutaten darf man verschwenden beim Zubereiten der Speisen, aber ebensowenig soll man mit Notwendigem geizen. Nur dann kann man schmackhaft und doch rationell seine Mahlzeiten bereiten.

Hannover, im Mai 1894.

Die Verfasserin.

Vorwort zur siebenten Auflage.

Die außerordentlich günstige Aufnahme, welche die bisherigen großen Auflagen des vorliegenden Kochbuches erfahren haben, veranlassen mich noch eine 7. Auflage herstellen zu lassen.

Um das Buch noch nutzbringender zu gestalten, habe ich neben vielfacher Vermehrung des früheren Inhalts auch die neuesten und besten Apparate im Inzeratenteil mit aufgenommen, und darf ich wohl erwarten, daß diese neue Auflage eine ebenso freundliche Aufnahme auch in weiteren Kreisen finden wird.

Wiesbaden, Januar 1903.

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichnis.

I. Abtheilung.		Seite
Vorbereitungs- und Zurichtungs-Regeln.		
	Seite	
1. Das neue Maaß und Gewicht	1	
2. Prof. J. v. Liebig's Fleisch-Extrakt	2	
3. Zucker-Farbe zum Färben der Suppen und Saucen	2	
4. Speck zu braten	3	
5. Vom Spicken	3	
6. Morcheln vorzurichten	3	
7. Trüffel vorzurichten	4	
8. Champignons vorzurichten	4	
9. Getrocknete Pilze zu bereiten	4	
10. Kalbspriesen vorzurichten	5	
11. Mandeln vorzubereiten	5	
12. Mandeln zu stoßen	6	
13. Kofinen zu waschen	6	
14. Korinthen zu reinigen	6	
15. Echte Kastanien (Maronen)	6	
16. Rote Speisefarbe	6	
II. Abtheilung.		
Suppen.		
Räucher des Suppenfleisches		7
1. Klare Bouillon	7	
2. Laffenbouillon	8	
3. Braune Bouillon	8	
4. Bouillon-suppe mit Champignons	8	
5. Bouillon-suppe mit Reis	9	
6. Bouillon-suppe mit Graupen	9	
7. Bouillon-suppe mit Nudeln	9	
8. Bouillon-suppe mit Julienne	9	
9. Kartoffel-suppe	10	
10. Französische Suppe	10	
11. Sellerie-Suppe	10	
12. Grünkern-Suppe	11	
13. Kartoffel-suppe auf andere Art	11	
14. Kartoffel-suppe schnell zu bereiten	11	
15. Einfache Ochsenschwanzsuppe	11	
16. Suppe à la reine	12	
17. Hühner-suppe mit Reis oder Graupen	12	
18. Hamburger Nal-suppe	13	
19. Krebs-suppe	13	
20. Mochturtle-suppe	14	
21. Blumenkohl-suppe	15	
22. Kerbel-suppe	15	
23. Kerbel-suppe auf andere Art	15	
24. Liebesäpfel-(Tomaten-)Suppe	15	
25. Kräuter-suppe	16	
26. Pilz-suppe	16	
27. Suppe von frischen Erbsen	16	
28. Suppe von getrockneten Erbsen	17	
29. Linsen-suppe	17	
30. Weiße Böhnchen-suppe	17	
31. Bohnen-suppe auf andere Art	18	
32. Bohnen- oder Linsen-suppe mit Schweinepökelfleisch	18	
33. Suppe von getrockneten Zwetschen	18	
34. Suppe von frischen Kirschchen	18	
35. Suppe von getrockneten Kirschchen	19	
36. Brünellensuppe	19	
37. Biersuppe	19	
38. Käse-suppe	19	
39. Graupen-suppe mit Weißwein	20	
40. Sagosuppe mit Rotwein	20	

	Seite
41. Sagosuppe mit Milch . . .	20
42. Milchsuppe mit Graupen . . .	20
43. Zwiebacksuppe mit Milch . . .	20
44. Feine Milchsuppe (Schneemilch)	21
45. Einfache Milchsuppe	21
46. Weinkaltschale	21
47. Kirschkalkschale	21
48. Bierkalkschale	21
49. Erdbeer- od. Himberkalkschale	22

III. Abteilung.

Klöße.

1. Klöße von gekochten Kartoffeln	22
2. Klöße von rohen Kartoffeln	23
3. Schwammklöße	23
4. Schwammklöße auf andere Art	23
5. Feine Zwiebackklößchen	24
6. Eierklößchen oder Eierstich	24
7. Klößchen von rohem Fleisch	24
8. Klößchen von Bratenfleisch . . .	25
9. Feine Kartoffelklößchen für Suppen	25
10. Klößchen von rohem Kalbsfleisch	25
11. Klößchen für Krebsuppe	25
12. Griesmehlklöße	26
13. Markklößchen	26
14. Lotklöße	26
15. Gewöhnliche Mehlklößchen	26
16. Weißbrotklößchen	27
17. Feine Weißbrotklöße	27
18. Karthäuserklöße	27

IV. Abteilung.

Fleisch.

Borbemerkung	28
1. Kalbsbraten	28
2. Kalbsbraten am Spieß	29
3. Kalbsbraten im Topf	29
4. Kalbsbraten gespickt	30
5. Kalbsfoteletten	30

	Seite
6. Kalbsleber gespickt	30
7. Kalbsleber gebraten	31
8. Gefüllte Kalbsbrust	31
9. Fricandeau	31
10. Wiener Schnitzel	32
11. Haschee von Kalbsbraten	32
12. Kalbsfleisch-Frikassée	32
13. Kalbsfleisch-Frikassée mit Blumentohl	33
14. Ragout fin	33
15. Roastbeef im Bratofen	34
16. Roastbeef auf dem Rost	35
17. Schmor- oder Dämpfbraten	35
18. Sauerbraten	36
19. Gulasch	37
20. Spanisch-Frico	37
21. Filetbraten im Ofen	38
22. Filetbraten auf offener Kochplatte	38
23. Filet in Madeira-Sauce	39
24. Filet à la jardinière	39
25. Ragout von Braten- oder Suppenfleisch	39
26. Beefsteak auf dem Rost	40
27. Beefsteak in der Pfanne	40
28. Fleischpudding	41
29. Fleischpudding auf andere Art	41
30. Ragout von Ochsenzunge	41
31. Zungenragout auf andere Art	42
32. Ochsenzunge als Gemüsebeilage	42
33. Roteletten von Zunge	43
34. Hammelkeule auf dem Rost	43
35. Hammelbraten wie Wild	43
36. Schweinebraten auf dem Rost	44
37. Schweinebraten am Spieß	44
38. Nachgemachter Wildschweinebraten	44
39. Gefüllte Schweinerippe	45
40. Schweinefoteletten auf dem Rost	45
41. Schweinefilet	46
42. Schweinefilet gedämpft	46
43. Spanferkel am Spieß	46

	Seite
44. Spanferkel auf dem Rost	47
45. Rehziemer am Spieß	47
46. Rehziemer im Bratofen	48
47. Rehblatt gedämpft	48
48. Hirschkeule gebraten	48
49. Gase am Spieß	49
50. Gase im Bratofen	49

V. Abteilung.

Geflügel.

Vorbemerkung	49
1. Buter im Ofen	51
2. Buter auf dem Rost	51
3. Gans im Ofen	51
4. Gans auf dem Rost	52
5. Gans am Spieß	52
6. Gänseleber gebraten	53
7. Gänseklein	53
8. Enten am Spieß	53
9. Enten auf dem Rost	53
10. Junge Hähnchen gebraten	54
11. Hähnchen gebacken (Wiener Rühe	54
12. Huhn und Tomaten	55
13. Rapaun im Ofen	55
14. Poularden auf dem Rost	55
15. Gefüllte Tauben	55
16. Taubenfrikassée	56
17. Fasan gebraten	56
18. Krametsvögel gebraten	57
19. Feld-, Birk- oder Haselhuhn gebraten	57
20. Wilde Enten gebraten	57

VI. Abteilung.

Fische.

Vorbemerkung	58
1. Aal blau	58
2. Aal auf dem Rost	58
3. Aal in der Pfanne	58
4. Gebackener Aal	59
5. Hecht blau	59

	Seite
6. Gespickter Hecht	59
7. Gebackener Hecht	60
8. Karpfen blau	60
9. Schleien	60
10. Frischer Lachs	61
11. Lachsforellen	61
12. Forellen blau	61
13. Zander	61
14. Gebackener Zander	61
15. Steinbutt	62
16. Dorsch	62
17. Kabeljau	62
18. Schellfisch	62
19. Gebackene Stinte	63
20. Feine Frikandellen von Fisch- resten	63
21. Büdlinge auf dem Rost	63
22. Marinirte frische Heringe	64
23. Krebse	64
24. Granaten (Garneelen, Krab- ben)	64

VII. Abteilung.

Saucen.

1. Fisch-Sauce	65
2. Essig-Sauce	65
3. Eier-Sauce mit Essig	65
4. Petersilien-Sauce	65
5. Meerrettig-Sauce	65
6. Meerrettig-Sauce zu Rind- fleisch	66
7. Morcheln-Sauce	66
8. Trüffel-Sauce	66
9. Kraft-Sauce	66
10. Champignon-Sauce	67
11. Kapern-Sauce	67
12. Kapern-Sauce auf andere Art	67
13. Senf-Sauce	67
14. Senf-Sauce auf andere Art	67
15. Sehr feine Senf-Sauce	68
16. Einfache Mayonnaise	68
17. Remouladen-Sauce	68
18. Deutsche Sauce	68

	Seite
19. Teufels-Sauce	69
20. Tomaten-Sauce	69
21. Einfache Krebs-Sauce (für gemischte Fleischspeisen)	69
22. Perlwiebel-Sauce	70
23. Sardellen-Sauce	70
24. Zwiebel-Sauce	70
25. Spargel-Sauce	70
26. Spargel-Sauce auf andere Art	71
27. Blumenkohl-Sauce	71
28. Blumenkohl-Sauce auf andere Art	71
29. Vanille-Sauce	71
30. Wein-Schaum-Sauce	71
31. Rote Schaum-Sauce	71
32. Schaum-Sauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft	72
33. Rotwein-Sauce	72
34. Himbeer-Sauce	72
35. Sauce von getrockneten Kürbissen	72

VIII. Abteilung.
Gemüse.

Vorbemerkung	72
1. Kartoffeln	73
2. Spargel	75
3. Spargel auf andere Art	75
4. Spargel mit jungen Wurzeln	75
5. Frische Champignons	76
6. Gebratene Champignons	76
7. Trüffel	76
8. Morcheln	76
9. Junge Erbsen	76
10. Gemischtes Gemüse	77
11. Trockene Erbsen	77
12. Linsen	77
13. Fißbohnen	78
14. Fißbohnen auf andere Art	78
15. Trockene weiße Bohnen	78
16. Große Bohnen	78
17. Wurzeln (Karotten)	79

	Seite
18. Blumenkohl	79
19. Blumenkohl mit Hammelfleisch	79
20. Rosenkohl	79
21. Savoyerkohl	80
22. Gefüllter Savoyerkohl	80
23. Gefüllter Weißkohl	80
24. Parforcekohl	81
25. Rotkohl	81
26. Brauner Kohl	81
27. Kohlrabi	82
28. Spinat	82
29. Stedrüben	82
30. Schwarzwurzeln	82
31. Teltower Kürbissen	83
32. Einfaches Leipziger Allerlei	83

IX. Abteilung.
Salate.

1. Kopf-Salat	84
2. Sellerie-Salat	84
3. Salat von Weißkohl	85
4. Gurken-Salat	85
5. Wachsbohnen-Salat	85
6. Kartoffel-Salat	85
7. Wurzel-Salat	86
8. Häring-Salat	86
9. Fisch-Salat	86
10. Fleisch-Salat	87
11. Kalbsbraten-Salat	87
12. Rindfleisch-Salat	87

X. Abteilung.
Compots.

1. Apfel-Salat	88
2. Apfel-Compot mit Gelee	88
3. Apfel-Compot mit Korinthen	89
4. Birnen-Compot	89
5. Birnen-Compot auf andere Art	89
6. Johannisbeer-Compot	89
7. Aprikosen-Compot	90
8. Pfirsich-Compot	90

	Seite
9. Kirschen-Compot	90
10. Zwetschen-Compot	90
11. Stachelbeer-Compot	90
12. Heidelbeer-Compot	91

XI. Abteilung.

Eis, Cremes und Gelees.

1. Vanille-Eis	91
2. Schokolade-Eis	91
3. Citronen-Eis	92
4. Himbeer-Eis	92
5. Erdbeer-Eis	92
6. Apfel-Eis	92
7. Vanille-Creme	92
8. Citronen-Creme	93
9. Citronen-Creme auf andere Art	93
10. Apfelsinen-Creme	93
11. Apfel-Creme	93
12. Himbeer-Creme	94
13. Himbeer-Creme auf andere Art	94
14. Creme von Johannisbeeren oder Kirschen	94
15. Wein-Creme	94
16. Haselnuß-Creme	95
17. Mandel-Creme zu Torten	95
18. Englische Creme	95
19. Wein-Gelee (rot)	95
20. Wein-Gelee auf andere Art	96
21. Gelee von allerlei Früchten	96
22. Frucht-Gelee	96
23. Apfelsinen-Gelee	96
24. Schokoladen-Gelee	96

XII. Abteilung.

Getränke.

1. Roffee-Extrakt	97
2. Kathreiners Malzkaffee	97
3. Keiner Malzkaffee	98
4. Schokolade	98
5. Eierpunsch	98
6. Punsch	98
7. Bischof	99
8. Cardinal	99

	Seite
9. Eierbier	99
10. Mühwein	99
11. Limonade	99
12. Dreyfuß	99
13. Schlehens-Bikör	100

XIII. Abteilung.

Puddings.

Rochen u. Backen des Puddings	100
1. Prinz-Regent-Pudding	101
2. Reis-Pudding	101
3. Reis-Auslauf	102
4. Schwamm-Pudding	102
5. Zwieback-Pudding	102
6. Apfel-Pudding	102
7. Citronen-Pudding	103
8. Rum-Auslauf	103
9. Schokoladen-Auslauf	103
10. Schokoladen-Auslauf auf an- dere Art	103
11. Stärke-Pudding	103
12. Blancmanger	104
13. Mandel-Pudding	104
14. Mondamin-Pudding	104
15. Kalter Reis-Pudding	105
16. Kalter Schaum-Pudding	105
17. Kalter ungekochter Pudding	105
18. Rote Grütze	105
19. Leichte kalte Speise	106
20. Apfelspeise	106
21. Bergschnee	106
22. Rumpudding	106
23. Bisquittspeise	107
24. Flammery mit Milch	107
25. Flammery mit Milch u. Eiern	107
26. Flammery von Fruchtlast	107
27. Flammery von Kaffee	108
28. Flammery von Apfelsinen oder Citronen	108
29. Flammery von Wein	108
30. Flammery von Schokolade	108
31. Mehlspeise	109
32. Dampfknudeln	109

XIV. Abteilung.

Das Backen.		Seite
Vorbemerkung 110		
1. Guter Blätterteig		111
2. Blätterteig auf andere Art		112
3. Sandtortenteig		112
4. Sandtortenteig auf andere Art		112
5. Kürber Teig		112
6. Torten- und Pasteteiteig		113
7. Sandtorte		113
8. Sandtorte auf andere Art		113
9. Sandtorte von Mondamin		113
10. Grieskuchen		114
11. Citrontorte		114
12. Mailänder Torte		114
13. Aprikosentorte		115
14. Rosttorte		115
15. Apfeltorte		115
16. Brünellentorte		116
17. Nienburger Bisquit		116
18. Bisquit von Mondamin		116
19. Chokoladen-Bisquit		116
20. Blitzkuchen		116
21. Butterkuchen		117
22. Plattenkuchen		117
23. Topfkuchen		118
24. Dessertkuchen		118
25. Anis- oder Vanilleplätzchen		118
26. Theekuchen		119
27. Chokoladepätzchen		119
28. Chokoladepätzchen auf andere Art		119
29. Makronen		119
30. Kleine Vanillekuchen		120
31. Mandelkränzchen		120
32. Mandelkränzchen auf andere Art		120
33. Mandelmakronen		120
34. Sandbrezel		120
35. Sandtortenplätzchen		121
36. Zimmtgebäckenes		121
37. Gefüllte Kuchen		121

XV. Abteilung.

Das Einmachen verschiedener Früchte u. Gemüse.		Seite
Vorbemerkung 121		
1. Kirschen		123
2. Kirschen in Essig		123
3. Pflaumen		124
4. Quitten		124
5. Apfelsinen in Zucker		124
6. Hagebutten		124
7. Tutti frutti		125
8. Dreimus		125
9. Birnbeeren		125
10. Birnbeeren auf andere Art		126
11. Himbeer- od. Johannisbeersaft		126
12. Johannisbeergelee		126
13. Apfel-Gelee		127
14. Kürbis		127
15. Walnüsse		127
16. Unreife Stachelbeeren		128
17. Salzgurken		128
18. Essiggurken		129
19. Pickles		129
20. Perlzwiebeln		129
21. Schnittbohnen		130
22. Perlbohnen		130
Das Einmachen in Büchsen 130		
Zubereitung der Gemüse und der Früchte für die Büchsen 132		
Rebhühner und Hasen in Büchsen 132		
Champignons in Büchsen 132		
Früchte in Büchsen 133		
Kleine Ratschläge.		
Reinigung glasierter Kochtöpfe 133		
Eier einzulegen 133		
Temperatur der Weine 133		

Die Handhabung der Apparate.

Die Wahl der Apparate.

I. Abtheilung.

Vorbereitungs- und Zurichtungs-Regeln.

1. Das neue Maaß und Gewicht, auf dem metrischen System beruhend.

1 Liter (l) hat 10 Deciliter (dcl) oder 100 Centiliter (cl)

1 Kilogramm (kg) hat 10 Hektogramm (hg) oder 100 Decigramm (dg) oder 1000 Gramm (g)

1 kg ist gleich 2 \mathfrak{A} (Pfund)

1 \mathfrak{A} " " 5 hg oder 50 dg

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} " " 25 dg oder 250 g

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{A} " " 125 g

1 \mathfrak{A} " " 50 Neulot oder 50 dg

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} " " 25 " " 25 dg

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{A} " " $12\frac{1}{2}$ " " 125 g

$\frac{3}{4}$ \mathfrak{A} " " $37\frac{1}{2}$ " " 375 g

$\frac{1}{8}$ \mathfrak{A} " " $6\frac{1}{4}$ " " 63 g

1 \mathfrak{A} ist gleich 32 alte Lot oder 5 hg oder 500 g

$\frac{1}{2}$ \mathfrak{A} " " 16 " " " 25 dg " 250 g

$\frac{1}{4}$ \mathfrak{A} " " 8 " " " 125 g

$\frac{1}{8}$ \mathfrak{A} " " 4 " " " 63 g

$\frac{1}{16}$ \mathfrak{A} " " 2 " " " 30 g

2. Professor J. v. Liebig's Fleisch-Extrakt.

Liebig's Fleisch-Extrakt findet auch bei uns in Deutschland immer mehr und mehr Aufnahme und bürgert sich in den Familien, welche nur einmal einen Versuch damit gemacht haben, vollständig ein. Dieses Extrakt ist aus reinem Rindfleisch bester Sorte bereitet und frei von allen Fett- und Leimstoffen. Liebig's Fleisch-Extrakt ist dem Verderben nicht ausgesetzt und erhält sich unverschlossen jahrelang, wenn es an einem trockenen Orte aufbewahrt wird. Ein viertel Theelöffel Fleisch-Extrakt in einer großen Tasse heißen Wassers mit entsprechendem Zusatz von Salz ist ausreichend, um augenblicklich eine kräftige Bouillon zu bereiten. Ein Zusatz von einigen Suppenkräutern und Fett verbessert den Geschmack. Die Farbe der Bouillon soll dunkelgelb, nicht braun sein; nimmt man mehr Extrakt, so wird der aromatische Geschmack der Bouillon zu stark und unangenehm.

Liebig's Fleisch-Extrakt ist als Basis für die Zubereitung aller Fleischspeisen, namentlich zur Verbesserung von Saucen von besonders hohem Wert. Sehr wenig Extrakt reicht hin, um die Kraft und den Geschmack der Speisen augenblicklich zu verbessern.

3. Zucker-Farbe zum Färben der Suppen und Saucen.

$\frac{1}{4}$ ℔ fein gestoßenen Zucker läßt man in einer eisernen Pfanne ganz dunkelbraun brennen, gießt heißes Wasser darauf und kocht den Zucker damit los. Diese Zuckerfarbe ist ganz ohne Geschmack. Um den Geschmack zu verbessern, läßt man 1—2 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt mit aufkochen. Man verwahrt sie in einer Flasche und verwendet sie nach Belieben zum Färben von Bouillons oder Saucen.

4. Speck zu braten.

Man schneidet recht festen und dicken Speck in kleine, gleichgroße Würfel, setzt diese in einer eisernen Pfanne auf einen

kleinen Brenner und läßt sie unter öfterem Umrühren gelblich braten. Sollen Zwiebeln mitgebraten werden, so setzt man dieselben nicht mit dem Speck zugleich auf, sondern thut sie fein würfelig geschnitten erst dann hinzu, wenn derselbe bei gelindem Feuer schon ausgelassen ist, worauf man beides zusammen bis zur hellgelben Farbe braten läßt.

5. Vom Spicken.

Das Spicken kann nur durch Übung erlernt werden. Man schneidet den an der Schwarte sitzenden festen Speck in einzelne Faden von gleicher Länge und Dicke und bedient sich zum Spicken guter Spicknadeln, die zu den geschnittenen Speckstreifen passen wie auch deren Stärke nach der Größe und Gattung des zu spickenden Stücks sich richten muß. Das zu spickende Fleisch legt man auf ein Brett oder besser noch auf ein reines Tuch und zieht die Speckstreifen vermittels der Nadel reihenweise, dicht nebeneinander, so weit durch das Fleisch, daß sie an beiden Seiten einen Finger breit herausstehen. Das fertig gespickte Stück muß sauber und zierlich aussehen.

6. Morcheln vorzurichten.

Frische Morcheln befreit man von den sandigen Stielen, wäscht und brüht sie mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen, schneidet sie in Stücke und und wäscht sie noch so oft, bis alles Sandige entfernt ist. Dann werden sie ausgedrückt, in Butter geschmort, mit etwas Bouillon aufgefüllt und gar gemacht. — Getrocknete Morcheln werden gut gewaschen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in Stücke, kocht sie nochmals auf und reibt sie dann wiederholt in frischem Wasser so lange zwischen den Händen, bis das Wasser ganz klar bleibt. Weiter verfährt man wie mit frischen Morcheln.

7. Trüffeln vorzurichten.

Man läßt die Trüffeln 1 Tag im Wasser stehen, schält die braune Rinde ab, kocht die Trüffeln in Wasser weich, schmort sie in Butter und giebt sie dann in die betreffende Sauce.

8. Champignons vorzurichten.

Von dem oberen Teil und dem Stiele der Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die Lamellen (unter dem Hute sitzende Blättchen) weg, spült die Pilze in kaltem Wasser ab, setzt sie mit etwas Butter auf den kleinsten Brenner und läßt sie so langsam gar dämpfen.

Getrocknete Champignons muß man 1 Stunde in Wasser weichen und, wenn es braune sind, abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann werden sie ausgedrückt und an das Frikassée zc. gegeben.

9. Getrocknete Pilze zu bereiten.

So trefflich an sich gut getrocknete Pilze als Ersatz frischer Pilze sind, so wenig genügen sie einem feinen Geschmack, wenn sie nicht richtig zubereitet, vor allem gut ausgequollen sind, sodasß sie die Beschaffenheit frischer Pilze zeigen. Man muß die getrockneten Pilze in heißem Wasser vorerst eine Viertelstunde verdeckt stehen lassen, das Wasser abgießen, sie mit neuem, siedendem Wasser auf dem Feuer überbrühen, bis sie aufwallen und sie dann wiederum verdeckt beiseite stellen, bis sie so aufgequollen sind, daß sie wie frische Pilze aussehen. Erst dann folgt die eigentliche Zubereitung je nach ihrer Verwendung. Will man sie als Würze an Ragouts oder Frikassées haben, so zer Schneidet man sie in beliebige Stücke und fügt sie ohne weiteres dem Fleische bei; sollen sie zur Sauce verwendet werden, so wiegt man sie fein und schwigt sie in dem Buttermehl mit, das man zur Sauce braucht. Trefflich sind sie auch als

Gemüse, zu dem man die aufgequollenen Pilze langsam eine Stunde in Butter dünstet, dann mit etwas Mehl überstäubt, mit einer halben Tasse Wasser übergießt, mit etwas Salz, Pfeffer, wenig Citronensaft und einer Prise Zucker würzt und mit einer Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt hinzugefügt. Statt des Mehles kann man auch geriebene Semmel nehmen. Ein so zubereitetes Gemüse von trockenen Pilzen ist von dem frischen kaum zu unterscheiden, zumal durch das Ausquellen die Pilze auch so weich werden wie frische und nicht lederartig bleiben, wie dies sonst der Fall ist. Es ist jeder Hausfrau dringend zu raten, sich möglichst viel Pilze für den Winterbedarf zu trocknen und sie nach dieser Vorschrift zu verwenden.

10. Kalbspriesen vorzurichten.

Man setzt die Priesen mit kaltem Wasser auf's Feuer; wenn sie warm geworden sind, gießt man das Wasser ab und frisches darauf und wiederholt dies einige Male, bis sie weiß sind. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht die Haut ab, schneidet die Priesen in passende Stücke und kocht sie in 10 Minuten im Frikasseé gar.

11. Mandeln vorzubereiten.

Man übergießt die Mandeln, süße oder bittere, mit kochendem Wasser und läßt sie darin ein Weilchen stehen, bis sie sich leicht abziehen lassen. Die geschälten Mandeln thut man sogleich in kaltes Wasser, damit sie schön weiß bleiben und das Öl nicht heraustritt.

12. Mandeln zu stoßen.

Die abgezogenen und in kaltem Wasser gewaschenen Mandeln stößt man in kleinen Mengen mit Wasser, Eiweiß oder Arrak;

die Mandeln, trocken gestoßen, würden ölig werden. Nach jeder Unterbrechung im Stoßen muß man den Mörser, bevor man ihn wieder in Gebrauch nimmt, sorgfältig auswaschen.

13. Rosinen zu waschen.

Die Rosinen werden von den Stielen befreit, in Wasser bis zum Kochen erhitzt, wiederholt in einem Durchschlag gewaschen und dann verlesen.

14. Korinthen zu reinigen.

Es ist unmöglich, diese kleinen Rosinchen von ihren Stielen durch Verlesen zu reinigen. Man reibt sie erst einigemal trocken zwischen den Händen, bis sich die Stiele gelöst haben, thut sie dann in einen Durchschlag, setzt diesen in einen Napf mit kaltem Wasser und wäscht die Korinthen so lange mit immer neuem Wasser, bis alle Unreinlichkeit fort ist und das Wasser rein abläuft. Zuletzt breitet man sie auf ein reines Tuch und entfernt noch etwaige Steinchen, größere Stiele u. s. w.

15. Echte Kastanien (Maronen).

Man löst die äußere Schale der Kastanien mit einem Messer behutsam ab, so daß man die zweite braune Haut nicht verletzt, brüht sie dann mit kochendem Wasser und zieht die zweite Haut ebenfalls ab. Nun schmort man die Kastanien in etwas Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel bräunlich, füllt langsam heißes Wasser nach, bis dieselben weich, aber nicht zerfallen sind und giebt zuletzt Salz, Pfeffer und Rosinen nach Belieben hinzu. Man giebt die Kastanien zu Schmor- und Hammelbraten.

16. Rote Speisefarbe.

10 g Cochenille, 10 g gebrannten Alaun, 10 g Cremor tartari und 10 g Sal tartari reibt man in einem Porzellan-Gefäß gut durch einander und bewahrt die gewonnene Mischung

trocken auf, um Cremes, Gelees und andere Speisen nach Belieben damit rot zu färben. Die vorerwähnten Sachen sind ziemlich unschädlich und in jeder Droguenhandlung käuflich.

II. Abtheilung.

Suppen.

Kochen des Suppenfleisches.

Man wasche das Fleisch einmal schnell ab, so daß es nichts von seiner Kraft verliert, und setze es sofort mit kaltem Wasser auf das Feuer. Soll das Fleisch als Vorspeise mit auf die Tafel gebracht werden, so muß man es mit siedendem Wasser aufsetzen und nicht mehr als nötig auskochen, um dann die Fleischsuppe durch Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt kräftig und wohlschmeckend zu gestalten; das Fleisch bleibt alsdann saftiger und nahrhafter. Wird zu den Suppen Schinken verwendet, so muß man mit dem Salzen sehr vorsichtig sein. Um Suppen gut und sparsam auf Gasfeuerung zu kochen, mag folgende Regel gelten: man lasse die Suppe auf dem größten Brenner in's Kochen kommen, schäume sie gut und lasse sie auf dem kleinsten Brenner, Stellung „halb“, fertig werden. Jede Bouillon muß 2 bis 2½ Stunden langsam, daß sie sich kaum bewegt, kochen, damit sie recht klar wird. Dann wird das Fleisch herausgenommen, die gewonnene Suppe durch ein Haarsieb gegeben und nach einer halben Stunde ruhigen Stehens entfettet und vorsichtig abgesehen, sodaß der Bodensatz zurückbleibt.

1. Klare Bouillon.

Zu 5 l guter Bouillon sind erforderlich 3 \mathcal{L} mageres Rindfleisch aus der Keule, 2 \mathcal{L} schieres Kalbfleisch und ½ \mathcal{L} magerer roher Schinken, von dem alles Räucherige abgeschnitten

wird. Man legt das Fleisch in den Suppentopf, läßt es etwas anwärmen, giebt $5\frac{1}{2}$ l Wasser darauf, schäumt es gut ab, salzt vorsichtig, giebt Sellerie, Zwiebeln, Porree nebst Petersilienwurzeln dazu und läßt die Suppe sehr langsam $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen (siehe oben). Wünscht man recht klare Bouillon, so muß man sie einen Tag vor dem Gebrauch kochen und ruhig stehen lassen. Man darf nie während des Kochens Bouillon abfüllen und wieder Wasser zugeben, da sie hierdurch alle Kraft verlieren würde. Der Deckel des Topfes soll fest geschlossen sein; am besten kocht man die Bouillon in einem Dampftopf.

2. Tassenbouillon.

In $1\frac{1}{8}$ l Wasser kocht man 10 g Rindermark, eine kleine zerschnittene Stange Porree, eine halbe Petersilienwurzel und ein Stück Sellerie 10 Minuten, seigt das Wurzelwasser durch, giebt 15 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, sowie 10 g Salz, kocht die Bouillon auf und füllt sie in Tassen.

3. Braune Bouillon.

Für je eine Person rechnet man $\frac{1}{2}$ lb mageres Rindfleisch, schneidet es in fingerdicke Streifen, giebt etwas Butter in den Topf, legt das gewaschene Fleisch nebst $\frac{1}{2}$ lb magerem Schinken hinzu, setzt den Topf auf den größeren Brenner, läßt das Fleisch bräunen, daß es eine schöne Farbe bekommt und gießt so viel Wasser darauf, als man Suppe nötig hat; nach dem Schäumen salzt man vorsichtig, giebt Sellerie, Porree und Wurzelwerk hinzu und läßt ganz langsam 2 Stunden kochen. Dann giebt man die Bouillon durch ein Haarsieb, entfettet und klärt sie wie oben.

4. Bouillonsuppe mit Champignons.

Auf jede Person rechnet man eine kleine Hand voll Champignons; dieselben müssen frisch und noch nicht aufgebrochen

fein; man pugt sie am Stiel rein und wäscht sie in Salzwasser. Man schwigt einen Löffel Mehl in Butter, giebt 1 l Bouillon und die gewaschenen Champignons hinzu, läßt dies zusammen eine halbe Stunde langsam kochen, giebt dann soviel Bouillon hinzu, als man Suppe wünscht, läßt nochmals aufkochen, rührt die Suppe mit 2—4 Eigelb ab und giebt noch eine Prise Muskat daran.

5. Bouillonsuppe mit Reis.

Der Reis wird tüchtig mit kaltem Wasser gewaschen und zweimal mit kochendem Wasser abgerührt; dann giebt man ein Stückchen Butter daran, halb Wasser, halb Bouillon darauf und läßt ihn langsam eine Stunde kochen. Man schwigt einen Löffel Mehl in Butter, giebt den Reis und genügend fertige Bouillon hinzu und läßt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

6. Bouillonsuppe mit Graupen.

Graupen werden mit Wasser und einem Stückchen Butter langsam 2 Stunden gekocht, ein kleiner Löffel Mehl in Butter geschwigt, die Graupen und die fertige Bouillon hinzugefügt und dieses eine halbe Stunde gekocht. Man rechnet 50 g Graupen auf 6 Personen.

7. Bouillonsuppe mit Nudeln.

Die Stern- oder Fadennudeln werden in 10 Minuten in halb Wasser, halb Bouillon langsam gar gekocht, dann die bereit gehaltene Bouillon hinzugefügt und alles noch einmal aufgekocht.

8. Bouillonsuppe mit Julienne.

Für 6 Personen kocht man 75 g Julienne in halb Wasser, halb Bouillon in einer halben Stunde langsam weich, fügt dann die übrige fertige Bouillon hinzu und läßt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

9. Kartoffelsuppe.

Etwas zerhackte Knochen von frischem oder gebratenem Fleisch werden gewaschen und in Wasser mit Salz zum Kochen gebracht. Nach gutem Schäumen werden reichlich Suppenträuter daran gethan und die Brühe fest zugedeckt auf dem kleinsten Brenner, Stellung „halb“, 2 Stunden gekocht. Dann gießt man sie durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, läßt Kartoffeln, welche vorher in Wasser abgekocht sind, in dieser Brühe recht weich kochen und rührt die Suppe zuletzt durch ein Sieb. Dann läßt man dieselbe mit etwas Liebig's Fleisch-Extrakt nochmals aufkochen und richtet sie mit feingehackter Petersilie an.

10. Französische Suppe.

Man schneidet in kleine längliche Streifen: 2 Wurzeln, 2 dicke Kartoffeln, 1 kleinen Kopf Sellerie, 1 Stange Porree, 1 Zwiebel, $\frac{1}{4}$ kleinen Kopf Weißkohl, pugt eine kleine Hand voll Rosenkohl, wäscht alles gut, giebt es mit einem eigroßen Stück Butter in einen Topf und läßt es auf dem kleinsten Brenner zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Dann füllt man nach und nach löffelweise Bouillon hinzu und läßt sie kochen, bis die Gemüse gar sind. Beim Anrichten giebt man noch soviel Bouillon nach, bis man genügend Suppe hat. Die Suppe muß rund sein. — Für 6 Personen.

11. Sellerie-Suppe.

Für 4 Personen schneidet man einen dicken gut gewachsenen Sellerie-Kopf in feine Scheiben, dämpft diese in etwas Butter 10 Minuten lang, füllt dann löffelweise Bouillon hinzu und läßt auf dem kleinsten Brenner die Selleriescheiben gar kochen, wozu reichlich eine Stunde erforderlich ist. Dann rührt man sie durch ein Haarsieb, füllt soviel Bouillon hinzu, daß die Suppe gerundet bleibt und läßt sie nochmals aufkochen.

12. Grünkern-Suppe.

Auf jede Person rechnet man einen Eßlöffel voll Grünkern, rührt diesen mit kaltem Wasser an, giebt ihn unter Rühren in die fertige kochende Bouillon und läßt die Suppe langsam damit $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, bis sie gut rund ist.

Grünkern erhält man in allen besseren Kolonialwaaren-Geschäften in Packeten mit dem Namen Knorr. — Man kann auch Grünkern lose ausgewogen bekommen, derselbe muß länger kochen und schließlich durch ein Haarsieb gerührt werden.

13. Kartoffelsuppe auf andere Art.

Die Kartoffeln werden gekocht, abgeseiht, fein gestampft und durch ein Sieb gerührt, dann mit kochendem Wasser oder heißer Bouillon genügend verdünnt, gesalzen und aufgekocht. Zuletzt schmeckt man mit Liebig's Fleisch-Extrakt ab und richtet die Suppe mit gehackter Petersilie an.

14. Kartoffelsuppe schnell zu bereiten.

Kartoffeln werden ganz weich gekocht, abgeseiht und fein gestampft durch ein Sieb gerieben, mit kochendem Wasser klar gerührt und mit dem nötigen Salz durchgekocht. Dann läßt man einige fein in Würfel geschnittene Zwiebeln in Butter oder Bratenfett gelb werden, schwitzt darin einen Löffel Mehl und giebt es gut zerrührt zu der kochenden Suppe, welche recht gebunden sein muß. Beim Anrichten rührt man feingehackte Petersilie, entsprechend (man hüte sich vor dem zu viel) Fleisch-Extrakt und ein Eigelb daran.

15. Einfache Ochsenchwanzsuppe.

Ein kleiner Ochsenchwanz wird zerhackt, die eine Hälfte mit $2\frac{1}{2}$ l Wasser angesetzt, die andere, in Bouillonfett braun gebraten, an die Suppe gethan, wenn diese kocht. Als Gewürz werden 20 g Schinkenabfälle, 2 Stück Mustatblüte, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und 2 Pfefferkörner daran gethan und die

Suppe 2 Stunden langsam auf dem kleinsten Brenner gekocht. Man giebt sie durch, verdickt sie mit braunem Buttermehl, thut 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran und $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein, löst das Fleisch vom Schwanz und richtet die Suppe darüber an.

16. Suppe à la reine.

2 \mathcal{R} mageres Rindfleisch, 2 \mathcal{R} Kalbfleisch, 1 gutes Suppenhuhn. Das Fleisch schneidet man in kleine Stückchen, damit die Suppe kräftiger wird, läßt aber das Huhn ganz, giebt $2\frac{1}{2}$ l Wasser darauf, schäumt die Suppe gut ab, giebt Sellerie, Porree, eine große Petersilienwurzel und etwas Salz hinzu und kocht die Suppe, bis das Huhn weich ist. Dann nimmt man Fleisch und Huhn heraus, löst das Brustfleisch von dem Huhn ab, schneidet dasselbe in Stückchen und legt es in die Terrine. Die Knochen des Huhns stößt man im Mörser und kocht sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde in der Bouillon. Dann wird die Bouillon durch ein Sieb gegeben und vom Bodensatz sorgfältig abgeseigt; 2 kleine Löffel Mehl werden in 30 g (2 Lot) Butter geschwitzt, nach und nach mit der ganzen Bouillon aufgefüllt und gut durchgekocht. Zuletzt legiert man die Suppe mit 3 Eigelb und giebt noch eine Prise Muskat hinzu, richtet die Suppe über der Hühnerbrust und über vorher in der Bouillon gekochten Hühnerfleischlöbchen in der Terrine an und giebt sie schnell zu Tisch.

17. Hühnersuppe mit Reis oder Graupen.

65 g Reis oder Graupen läßt man mit einem Stück Butter in etwas Wasser halb weich kochen. Ein altes Huhn schneidet man in vier Teile, kocht es in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit einer Zwiebel und etwas Salz langsam weich, gießt die Suppe durch ein Sieb, läßt sie sich absetzen und gießt sie vorsichtig vom Bodensatz ab; dann schwitzt man einen Löffel Mehl in

Butter, giebt die Suppe hinzu und läßt Reis oder Graupen vollends darin gar kochen, legiert sie mit einem Eigelb und richtet sie über dem Hühnerfleisch und Fleischklößchen in der Terrine an. Statt der Graupen kann man auch Blumenkohl oder Spargel verwenden.

18 Hamburger Naluppe.

Zu dieser Suppe kocht man $2\frac{1}{2}$ l kräftige Bouillon nach Nr. 1. Ein Nal von $1\frac{1}{2}$ bis 2 R Gewicht wird abgezogen, gereinigt, in zweifingerbreite Stücke geschnitten und mit halb Eßig, halb Wasser bedeckt auf's Feuer gesetzt. Nach dem Schäumen fügt man ein Lorbeerblatt, 3 Schalotten, Salz, Melken und Pfefferkörner hinzu und läßt den Nal in $\frac{1}{4}$ Stunde darin gar kochen. 8—10 Birnen werden in Weißwein und Zucker gestoot und in die Terrine gethan; der Nal wird aus der Brühe genommen und mit ungefähr 12 in Wasser gekochten Schwammklößchen ebenfalls in die Terrine gelegt. Dann schwigt man einen Böffel Mehl in Butter, füllt es mit der Bouillon auf, rührt diese mit 2 Eigelb ab, drückt den Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone dazu und richtet die Suppe über den Einlagen in der Terrine an.

19. Krebsuppe.

12 Krebse werden in Wasser und Salz abgekocht. Man bricht sie aus, stößt die roten Schalen von den Leibern und den Scheren im Mörser klein, setzt sie mit einem Stückchen Butter auf den kleinsten Brenner, Stellung „halb“, und läßt sie unter Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde schwigen, daß die Butter rot wird. Dann schwigt man genügend Mehl daran, um die Suppe feimig zu machen, giebt nach und nach soviel gute Bouillon hinzu, als man Suppe wünscht, nebst einem kleinen Kopf Sellerie und einer Petersilienwurzel, und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde langsam kochen. Darauf giebt man die Suppe

durch ein feines Haarsieb, läßt sie eine Weile ruhig stehen und nimmt die Butter oben sorgfältig ab, um sie zu den Klößen zu verwenden (Abt. III Nr. 11). Dann setzt man die Suppe wieder auf's Feuer, giebt die inzwischen fertiggestellten Klößchen hinein, läßt dieselben unter beständigem leisen Aufziehen der Suppe mit einem Löffel darin gar werden, legt die Klößchen vorsichtig mit einem Schaumlöffel in die Terrine, sowie auch das Fleisch der Krebscheren und richtet die Suppe darüber an. Will man die Suppe recht gut haben, so kann man auch die Krebsköpfe mit der gleichen Farce füllen, aus welcher die Klößchen gemacht, und sie mit den Klößchen zusammen gar kochen; auch kann man einige sauber gewaschene und gar gekochte Morcheln und Champignons mit in die Suppe geben oder dieselbe nach Belieben mit 2 Eigelb abziehen.

20. Moderturlesuppe.

Der Kopf von einem gemästeten Kalbe wird zwei Stunden in heißes Wasser gelegt, damit alles Blut herauszieht, und dann in einem hohen Topf mit Wasser bedeckt auf's Feuer gebracht. Nachdem er gut geschäumt ist, giebt man 25 Nelkenpfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 6 Schalotten, Dragon, wenig Muskat und Salz hinzu und läßt den Kopf gar, aber nicht entzwei kochen. Dann legt man ihn auf einen Durchschlag, löst alles Fleisch ab und schneidet es in ansehnliche, große Würfel, ebenso die abgezogene Zunge. Man schwigt einen Löffel Mehl in Butter hellbraun, gießt nach und nach $1\frac{1}{2}$ l gute Bouillon und $\frac{1}{4}$ l guten Madeira hinzu, giebt das Fleisch von dem Kopfe, 2 gebrühte, abgehäutete und in Würfel geschnittene Kalbsprießen, Klößchen, nach Belieben etwas Citronensaft und eine Prise weißen Pfeffer hinein, läßt die Suppe so lange kochen, bis die Klößchen gar sind und richtet an.

21. Blumenkohlsuppe.

Der Blumenkohl wird gepuzt, in Wasser halb gar und dann in der Bouillon völlig gar gekocht. Zuletzt schwigt man einen Löffel Mehl mit Butter, rührt die Suppe damit feimig und würzt mit Salz und wenig Muskat.

22. Kerbelsuppe.

Kerbel wird gewaschen, ausgedrückt und feingehackt, dann in kräftige Bouillon gethan und aufgekocht. Zuletzt rührt man die Suppe mit 2 Eigelb ab. Man kann auch Eierklößchen hineingeben.

23. Kerbelsuppe auf andere Art.

Drei Löffel Mehl schwigt man in 50 g Butter, giebt dazu den feingehackten Kerbel (man kann auch halb Kerbel, halb Sauerampfer nehmen), läßt den Kerbel mit durchschwigen und füllt nach und nach unter beständigem Rühren die Bouillon zu, läßt die Suppe gut durchkochen und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab. Man kann nach Belieben die Suppe über verlorenen Eiern anrichten.

24. Liebesäpfel-(Tomaten-)Suppe.

In 40 g frischer Butter schwigt man eine Zwiebel und 10 in Viertel geschnittene Tomaten etwa 10 Minuten auf dem kleinsten Brenner. Dann füllt man knapp 2 l kochendes Wasser, das nötige Salz und 100 g zerschnittenes, vorher trocken geröstetes Weißbrot dazu und kocht die Suppe 35 Minuten. Man streicht sie durch, fügt 15 g Liebig's Fleisch-Extrakt dazu, würzt die Suppe mit feinem Pfeffer und richtet sie über verlorenen Eiern an. — Man kann auch statt des gerösteten Weißbrotes 100 g gebrühten Reis in der Suppe kochen und die Eier dann weglassen.

25. Kräuter-suppe.

Man nehme von Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat, Dragon, Pimpinell u. s. w., zusammen eine Handvoll, wasche und schneide diese Kräuter fein. Hat man dann ein gutes Stück Butter mit genügend Mehl geschwitzigt, so giebt man die Kräuter dazu, verrührt sie mit Bouillon oder Wasser nebst etwas Liebig's Fleisch-Extrakt, fügt Salz und fein gehackten Kerbel und Petersilie hinzu und läßt die Suppe kochen. Kartoffeln oder Eierstich werden hinein gegeben und die Suppe zuletzt mit Eigelb abgezogen.

26. Pilzsuppe.

Steinpilze oder Pfifferlinge werden tüchtig gewaschen, fein geschnitten und in Wasser mit einer Zwiebel tüchtig gekocht; dann schwitzt man Butter und Mehl an die Brühe, giebt Salz und eine Prise Pfeffer dazu und läßt alles zusammen durchkochen, giebt die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über in Butter gelb gebratenen Weißbrotwürfeln und gehackter Petersilie an.

27. Suppe von frischen Erbsen.

Für 4 Personen setzt man einen Suppenteller voll junger Erbsen mit 100 g guter Butter auf den kleinsten Brenner und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde durchschwitzen, wobei man sie öfter umschwenkt. Dann giebt man $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu, etwas Salz und 30 g Zucker und läßt die Erbsen gar kochen. Man bereitet Schwammklöße, sticht sie mit einem Theelöffel ab und kocht sie langsam in der Suppe, bis sie hochsteigen. Fein gehackte Petersilie giebt man in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

Man kann die Klößchen auch in Wasser gar werden lassen und sie dann in die Suppe legen.

28. Suppe von getrockneten Erbsen.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, in kaltem Wasser auf's Feuer gebracht, weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann giebt man Bouillon oder kochendes Wasser hinzu, nebst etwas kurz geschnittenen Suppenkräutern und läßt die Suppe kochen, bis der Sellerie weich ist. Man schneidet nicht ganz frisches Weißbrot in Würfel, brät es in Butter hellbraun, giebt es in die Terrine und richtet die Suppe darüber an. Hat man die Suppe mit Wasser gekocht, so giebt man ein Stückchen gute Butter und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt daran.

29. Linsensuppe.

Man verliest 100 g Linsen, wäscht sie und setzt sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie aufkochen, giebt das Wasser ab und frisches kochendes Wasser darauf, läßt sie nochmals 5—10 Minuten kochen und giebt das Wasser wieder ab. Dann haben die Linsen eine hübsche, helle Farbe bekommen und werden nun in $1\frac{1}{2}$ l Bouillon nebst Sellerie, Porree und etwas Salz weich gekocht. Zuletzt schwigt man einen Eßlöffel Mehl in Butter hellbraun, verrührt es mit der Suppe und kocht kleine Fleischklößchen darin gar. — Statt mit Bouillon kann man die Linsensuppe auch mit dem dritten Wasser fertig kochen, thut dann ein Stückchen Butter daran und kocht statt der Klößchen zuletzt kleine Kartoffeln darin gar.

30. Weiße Böhnensuppe.

125 g weiße Böhnchen wäscht man am Abend vorher und läßt sie mit Wasser reichlich bedeckt über Nacht stehen. Mit diesem Wasser werden die Böhnchen am anderen Tage abgekocht, das Wasser abgegossen und halb durch frisches kochendes Wasser, halb durch Bouillon ersetzt. Man schneidet einen Sellerie-kopf und etwas Porree klein und läßt es langsam mit den Böhnchen

weich kochen. Zuletzt rührt man etwas in Butter geschwitztes Mehl daran.

31. Bohnensuppe auf andere Art.

Man läßt die Bohnen in dem zweiten Wasser weich kochen, rührt sie durch ein Sieb, giebt Bouillon dazu nebst feingeschnittenen Suppenträutern und läßt die Suppe noch so lange kochen, bis die Suppenträuter gar sind.

32. Bohnen- oder Linsensuppe mit Schweinepökelfleisch.

Das Pökelfleisch muß eine Nacht oder einige Stunden, je nachdem es salzig ist, in Wasser ausziehen. Wenn die Bohnen oder Linsen abgekocht sind, kocht man das Pökelfleisch nebst feingeschnittenen Suppenträutern mit den Hülsenfrüchten zusammen weich und nimmt es heraus. Dann läßt man noch einige Kartoffeln in der Suppe gar werden und rührt zuletzt einen Eßlöffel in Butter geschwitztes Mehl daran. Das Fleisch giebt man mit zu Tisch.

33. Suppe von getrockneten Zwetschen.

250 g gut gewaschene, getrocknete Zwetschen setzt man mit kaltem Wasser, etwas Citronenschale und Zimmt auf's Feuer. Wenn sie fast weich gekocht sind, giebt man 2 Zwieback hinzu. Dann wird alles durch ein Sieb gerührt (sollte die Suppe zu rund sein, so setze man noch etwas Wasser zu), Zucker nach Geschmack und ein Glas Rot- oder Weißwein daran gegeben und die Suppe nochmals aufgekocht. Für 4—5 Personen.

34. Suppe von frischen Kirschen.

Die Kirschen werden ausgekernt und mit Wasser, Citronenschale und Zimmt auf's Feuer gesetzt. Wenn sie fast gar sind, giebt man zwei gestoßene Zwieback, etwas Wein und Zucker nach Geschmack hinzu und läßt das Ganze nochmals durchkochen.

35. Suppe von getrockneten Kirschen.

125 g getrocknete Kirschen werden tüchtig in warmem Wasser gewaschen, auf ein Sieb zum Ablaufen gethan und dann im Mörser gestoßen. Man giebt $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf und kocht sie eine Stunde lang. Die letzten 10 Minuten kocht man 4 Zwieback mit. Dann wird die Suppe durch ein feines Sieb gerührt, Zucker nach Belieben dazu gegeben und die Suppe nochmals aufgekocht.

36. Prünellensuppe.

Hafergrütze wird mit Wasser zu dünner Suppe gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und wieder auf's Feuer gesetzt. Dann giebt man reichlich in Scheiben geschnittene Prünellen, Citronenscheiben, Zucker, Zimmt und etwas Salz dazu und läßt kochen, bis die Prünellen weich sind. Zuletzt giebt man 1—2 Glas Wein zur Suppe und rührt sie mit 2 Eigelb ab.

37. Bieruppe.

1 l Milch und 1 Flasche Braunbier oder Weißbier mit etwas Citronenschale, Zimmt und 2 Nelken werden jedes für sich gekocht. Nachdem dann beides zusammengegossen, wird 1 Löffel Mehl, in kalter Milch klar gequirlt, hinzugethan, die Suppe aufgekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, Zucker und Salz hinzugefügt und angerichtet. Obenauf legt man Klößchen von dem mit Zucker und Zimmt vermischten und zu Schnee geschlagenen Eiweiß.

38. Käsesuppe.

Man lasse ein gutes Stück Butter, 1 Löffel Mehl, 2 fein geriebene Zwiebeln und $\frac{1}{8}$ lb in Stückchen geschnittenen Schweizerkäse langsam schmelzen, damit der Käse sich gut auflöst, rührt mit süßer Sahne klar, giebt helle Bouillon dazu und zieht die Suppe zuletzt mit 2 Eigelb ab.

39. Graupensuppe mit Weißwein.

125 g Perlgraupen werden mit 1 l Wasser, etwas Butter, Zucker, Zimmt und Citronenschale langsam weich gekocht. Dann giebt man $\frac{1}{2}$ l Weißwein, sowie etwas Salz dazu, läßt nochmals aufkochen und rührt die Suppe mit 2 Eigelb ab. — Nach Belieben kann man auch einige Rosinen und Korinthen verlesen, waschen und eine Viertelstunde in der Suppe kochen. — Für 4—5 Personen.

40. Sagosuppe mit Rotwein.

125 g Perlsgago werden langsam in Wasser weich gekocht und das gleiche Gewürz wie bei Graupensuppe hinzugethan, jedoch der Weißwein durch Rotwein und etwas Citronensaft ersetzt.

41. Sagosuppe mit Milch.

100 g Perlsgago werden mit etwas kaltem Wasser ins Kochen gebracht. Dann giebt man 1 l kochende Milch, Zucker, Zimmt, Citronenschale und etwas Salz dazu und kocht den Sago, bis er klar ist. — Für 4 Personen.

42. Milchsuppe mit Graupen.

Die Graupen werden mit etwas Wasser und etwas Butter auf's Feuer gebracht, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, dann die kochende Milch, Citronenschale, Zucker, Zimmt und etwas Salz hinzugegethan und die Graupen damit gar gekocht. Zuletzt rührt man die Suppe mit Eigelb ab. 125 g Graupen und $1\frac{1}{2}$ l Milch genügen für 4—5 Personen.

43. Zwiebacksuppe mit Milch.

10 Zwieback werden mit wenig Wasser 10 Minuten gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder auf's Feuer gebracht, nach und nach 1 l kochende Milch hinzugefügt, Salz, Zucker, Citronenschale und ein Stückchen Butter daran gegeben und die Suppe nochmals aufgekocht.

44. Feine Milchsuppe (Schneemilch).

2 l Milch werden mit Zucker, etwas Salz und Vanille gekocht, mit 4 Eigelb abgerührt und kochend in die Terrine gethan. Vorher hat man das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, legt diesen jetzt schnell auf die kochende Milch, streut Zimmt darüber und schließt die Terrine schnell mit dem Deckel, damit der Schnee durch die Hitze der kochend heißen Milch noch gar wird. — Man kann die Schneemilch nach Belieben warm oder kalt essen; im letzteren Falle bildet sie im Sommer ein sehr angenehmes Gericht.

45. Einfache Milchsuppe.

1 $\frac{1}{2}$ l Milch werden mit Zucker, Zimmt und etwas Salz ins Kochen gebracht, dann wird ein Holzlöffel Weizenmehl mit Wasser glatt angerührt und die Milch unter beständigem Rühren damit feimig gekocht. Zuletzt giebt man ein Stück Butter so groß wie eine Wallnuß in die Suppe und richtet sie an.

46. Weinkaltschale.

Eine Stunde vor dem Anrichten giebt man kleine feine Zwieback in eine Terrine, nebst Citronenscheiben und Zucker, und übergießt sie mit halb Weißwein, halb Wasser.

47. Kirschenkaltschale.

Ein Suppenteller voll saurer Kirschen wird entkernt, in 1 l Wasser mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll gestoßener Kirscherne und einigen Nelken $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Erkalte giebt man $\frac{1}{2}$ l Rotwein, sowie reichlich Zucker und Zimmt dazu und serviert die Kaltschale mit Zwieback.

48. Bierkaltschale.

Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und in Wasser aufgekochte Korinthen, Zimmt und Citronenscheiben giebt

man in eine Terrine und übergießt es mit Bier, welches nicht stark und nicht bitter ist. Zucker wird nach Geschmack hinzugefügt.

49. Erdbeer- oder Himbeerkaltschale.

Erdbeeren werden leicht abgespült, Himbeeren jedoch nicht. Man giebt die Früchte in eine Terrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde stehen, vermischt dann halb Weißwein, halb Wasser mit Zucker, dem Saft einer Citrone und wenig feinem Zimmt und giebt es über die Früchte.

III. Abtheilung.

Klöße.

1. Klöße von gekochten Kartoffeln.

Auf jede Person rechnet man 2—3 Kartoffeln. Sie werden mit der Schale einen Tag vor dem Gebrauch in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgezogen und kalt gestellt. Auf 15 große Kartoffeln nehme man für 20 $\frac{1}{2}$ Semmel, welche zur Hälfte in Milch geweicht, zur anderen Hälfte in kleine Würfel geschnitten werden. Die Würfel brate man in 100 g Butter hellbraun, gebe sie erkaltet zu den vorher geriebenen Kartoffeln, ebenso die geweichten Semmel nebst 4 Eigelb und etwas Salz arbeite es gut durch und gebe zuletzt den Schnee der 4 Eier hinzu. Von diesem Teige forme man mit der Hand Klöße, wobei man etwas Weizenmehl zu Hilfe nimmt, thue sie in kochendes Salzwasser und koche sie, ohne den Topf zuzudecken, 8—10 Minuten, bis sie im Topf hochgestiegen sind. Dann nehme man sie vorsichtig mit der Schaumkelle heraus und gebe sie mit gekochtem Obst zu Tisch.

2. Klöße von rohen Kartoffeln (vorzüglich).

Auf 12 Stück geschälte und geriebene rohe Kartoffeln gießt man reichlich kaltes Wasser und läßt sie zwei Stunden stehen. Dann wird das Wasser rein abgeseigt, die Kartoffeln in ein Tuch gegeben und fest ausgepresst. Man läßt einen guten Löffel voll Gries mit einer Tasse Milch durchkochen, giebt denselben abgekühlt zu der Kartoffelmasse, reibt noch vier gekochte Kartoffeln daran, salzt gut, giebt einen Löffel Mehl dazu und rührt es gut durch. Die Masse muß ziemlich fest sein. Inzwischen hat man kleine Würfel Weißbrot geröstet, formt nun mit der Hand aus der Masse kleine Klößchen, in welche man beim Zusammenballen je einen kleinen Löffel voll Brotwürfel drückt, legt sie in kochendes Wasser und kocht sie in einer halben Stunde gar. Man giebt geschmortes Backobst dazu.

3. Schwammklöße.

2 Obertassen voll Milch werden mit 100 g Butter zum Kochen gebracht und mit 125 g Mehl so lange auf dem Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Dann läßt man sie in einer Schüssel erkalten, giebt nach und nach 4 Eigelb unter tüchtigem Rühren dazu nebst feinem Salze und Muskat und zuletzt den steifen Schnee der 4 Eier. Die Klöße werden mit dem Löffel abgestochen und in kochendem Wasser oder Bouillon gar gemacht.

4. Schwammklöße auf andere Art.

2 Eiweiß giebt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch und rührt dies mit einer gleichen Obertasse Mehl und 2 wallnußgroßen Stückchen Butter in einem Topf über dem kleinsten Brenner, bis sich die Masse vom Topfe löst. Wenn sie etwas erkaltet, giebt man Salz, 2 Eigelb

und Muskat dazu, sticht mit dem Löffel kleine Klößchen davon in die kochende Suppe und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen.

Oder: 1 Obertasse Milch und ebensoviele Mehl rührt man mit 2 wallnußgroßen Stückchen Butter über dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt, rührt man 2 Eigelb, etwas Muskat und Salz, 1 Eßlöffel gestoßenen Zwieback und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Weißer von einem Ei gut damit durch.

5. Feine Zwiebackklößchen.

100 g Butter, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, für 5 \mathcal{A} gestoßener Zwieback, Salz und ein wenig Muskat werden gut durcheinander gerührt, zuletzt wird der Schnee der 2 Eier durchgezogen. Man formt runde, kleine Klößchen davon und läßt sie in kochendem Salzwasser gar werden. Sie eignen sich besonders für Suppen und Frikassées.

6. Eierklößchen oder Eierstich.

Man rechnet auf jedes ganze Ei einen Löffel kalte Bouillon, etwas Salz und Muskat. Die Eier klopft man tüchtig, giebt Gewürz und Bouillon dazu und läßt die Masse in einem Gefäß, welches in einem Topf mit kochendem Wasser steht, fest werden. Dann sticht man mit einem Theelöffel Klößchen ab und giebt sie in die angerichtete Suppe.

7. Klößchen von rohem Fleisch.

100 g feingehacktes Rindfleisch oder 50 g Rind- und 50 g Schweinefleisch, für 5 \mathcal{A} gestoßener Zwieback, 50 g Butter, mit 2 geriebenen Schalotten gebraten, Salz, Pfeffer und 2 ganze Eier werden gut durchgearbeitet, Klößchen geformt und diese in der Suppe oder in Salzwasser ungefähr 10 Minuten vorsichtig gekocht.

8. Klößchen von Bratenfleisch.

2 Semmel werden klein geschnitten und in Milch geweicht. Dann giebt man ein gutes Stück Butter, feingehacktes kaltes Bratenfleisch, etwas gehackte Petersilie, Salz und Muskat hinzu, bringt die Masse auf's Feuer und rührt sie, bis sie steif ist. Nachdem sie erkaltet, giebt man 3—4 ganze Eier daran und formt Klößchen, die man 3—4 Minuten in Salzwasser kochen läßt. — Kalbsbraten und Hühnerfleisch eignen sich gut zu diesen Klößchen.

9. Feine Kartoffelklößchen für Suppen.

65 g gute Butter und 4 Eigelb werden zu Schaum gerührt, mit 2 gestoßenen Zwieback, 100 g feingeriebenen Kartoffeln, etwas Salz und Muskat gut vermengt und zuletzt der steife Schnee der 4 Eier daran gethan. Die Klöße werden mit einem Blechlöffel in die kochende Suppe vorsichtig eingefegt.

10. Klößchen von rohem Kalbfleisch.

125 g rohes Kalbfleisch und 30 g gutes Nierenfett werden zusammen recht fein gehackt. Dann rührt man 30 g Butter mit 2 Eigelb zu Schaum, giebt das gehackte Fleisch hinzu nebst in Butter geschwitzten Schalotten, Salz, Muskat und zwei gestoßenen Zwieback und zuletzt den steifen Schaum der 2 Eier. Man formt kleine Klößchen von der Masse und kocht sie vorsichtig in Salzwasser.

11. Klößchen für Krebsuppe.

Den oberen Teil der Krebschwänze, welche bei Bereitung der Krebsuppe zurückgestellt sind, reinigt man von den schwarzen Fäden und hackt sie nebst einer Kalbsprieze recht fein. Dann bereitet man Rührei von 2 Eiern, giebt 3 Eigelb, 3—4 gestoßene Zwieback, die Krebsbutter, das gehackte Fleisch, etwas feingehackte

Petersilie, 2 in Butter geschwitzte Zwiebeln, Muskat und Salz hinzu, rührt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde und formt kleine runde Klößchen davon, die man in der Bouillon gar werden läßt.

12. Griesmehlkloße.

Man rühre 70 g Griesmehl mit $\frac{1}{8}$ l halb Wasser, halb Milch und einem wallnußgroßen Stück Butter über dem Feuer, bis die Masse steif ist. Dann reibe man noch ebenjoviel Butter weich, gebe Muskat, Salz und 3 Eigelb hinzu, das etwas abgekühlte Griesmehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern. Die Masse wird theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. — Für 8 Personen.

13. Marfkloßchen.

Ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühneries wird in kaltem Wasser ausgewässert, daß alles Blut heraus zieht, dann mit einem Stuch Butter lange und ganz fein gerieben, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, 2 gestoßene Zwieback, Salz und etwas Muskat hinzugefügt und zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchgemischt. Die Klößchen werden geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

14. Totkloße.

Reichlich 30 g Wasser, 30 g Mehl und 30 g Butter werden untereinander gemischt, über dem Feuer ganz steif gerührt, die Masse etwas abgekühlt, mit 2 Eigelb, 1 Eiweiß und etwas Muskat vermischt, mit einem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und diese in der Suppe 10 Minuten gekocht.

15. Gewöhnliche Mehlkloßchen.

Ein wallnußgroßes Stück Butter wird zu Sahne gerieben, dann giebt man nach und nach 1 Ei, 1 Eigelb, etwas Muskat,

Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl hinzu, rührt die Masse tüchtig durch, sticht mit einem Theelöffel Klößchen davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

Diese Klößchen eignen sich gut zur Milchsuppe.

16. Weißbrotflößchen.

70 g Butter rührt man zu Sahne und fügt 2 Eigelb, Muskat oder fein gehackte Petersilie, 250 g in Wasser geweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und den Schnee der 2 Eier hinzu. Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

17. Feine Weißbrotflöße.

$\frac{1}{2}$ l Mehl, $\frac{1}{2}$ l geriebenes Weißbrot, $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{2}$ l aufgeschlagene Eier. Die von dem zu reibenden Weißbrot abgeschälten Krusten werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Zuthaten vermengt und mit 100 g Butter auf dem Feuer abgerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nach dem Erkalten werden mit der Hand längliche Klöße von der Masse gerollt, mit Mehl bestreut und in gesalzenem Wasser 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Man serviert sie mit gekochtem Obst.

18. Karthäuserflöße.

Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und in Hälften geschnitten. Zu 4 Milchbrötchen vermische man 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Löffel Zucker und etwas Citronenschale oder Zimmt, gieße es über die Brötchen und lasse sie drei Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden sind, bestreue man sie mit der abgeriebenen Weißbrotrinde und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Die Klöße werden mit beliebigem Kompott zu Tisch gegeben.

IV. Abtheilung.

Fleisch.

Vorbemerkung.

Alles Fleisch wäscht man so schnell wie möglich, ohne es im Wasser liegen zu lassen, wodurch ihm aller Saft entzogen würde; das Bratenfleisch trocknet man sofort mit einem Tuche ab. Kein Fleisch darf zu frisch gebraucht werden, es würde trotz aller Mühe und Sorgfalt, die man auf dessen Zubereitung verwendet, zähe bleiben.

Eine Viertelstunde, bevor man den Braten in den Bratofen hinein zu setzen gedenkt, zünde man den Brenner an und lasse ihn mit voller Flamme brennen. Diese starke Flamme lasse man auch voll fortbrennen, bis der Braten genügend braun ist, worauf von der Seite ein Löffel kalten Wassers an den Braten gegossen und der Brenner auf „halb“ gestellt werden kann. So oft das Wasser verdampft ist, gießt man wieder einen Löffel voll in gleicher Weise nach. Um den Braten zu begießen, wird die Thüre geöffnet, die Pfanne vorne etwas aufgehoben, daß die Sauce nach einer Seite fließt, die Sauce gut durchgerührt und dann mit ordentlich voll genommenem Löffel der Braten reichlich begossen. Nach dem Begießen wird der Ofen schleunigst wieder geschlossen, damit nicht zu viel Hitze unnötig verloren geht. Das Begießen geschehe schnell und anfangs alle fünf Minuten, bis der Braten von oben eine schöne braune Farbe und Kruste hat. Der Braten wird gar nicht gewendet, denn die Oberhize ist ebenso stark wie die Unterhize, doch muß er besonders im Anfange etwas hin und her bewegt werden, damit er sich nicht an den Boden hängt.

1. Kalbsbraten.

Die Kalbskeule wird geklopft, gewaschen und mit Salz eingerieben. In die Bratpfanne gebe man reichlich Butter und einige feine Speckscheiben, lege auf diese die Keule, die runde Seite nach oben und schiebe sie in den heißen Ofen. Sie gebraucht $1\frac{1}{4}$ Stunde Bratzeit; die letzte halbe Stunde thue man

kein Wasser, sondern $\frac{1}{2}$ 1 saure Sahne über den Braten und begieße ihn dann nur noch wenig. Nun nimmt man ihn heraus, giebt die Sauce durch ein Sieb in einen Kochtopf, lasse sie aufkochen und rühre, wenn sie nicht rund genug sein sollte, einen guten Theelöffel in Wasser angerührten Kartoffelmehls hinzu, lasse nochmals einige Minuten durchkochen und richte recht heiß an.

2. Kalbsbraten am Spieß.

Die Keule wird nach Nr. 1 geklopft und gewaschen; dann löst man das Bein im Gelenk ab, so daß von unten das Beinsfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und mit einem hölzernen Pfriemen befestigt. Dann reibt man die Keule ringsum mit feinem Salz ein, bringt sie an den Spieß und brät sie nicht zu stark (Brenner auf „halb“) unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter $1\frac{1}{2}$ Stunde. Die Sauce vollendet man nach Nr. 1, fügt aber noch 1 Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu.

3. Kalbsbraten im Topf.

Ist man im Besitz eines länglichen Bratentopfes, so benutze man auch den länglichen Brenner und lasse, bis der Braten genügend gebräunt, den Brenner „voll“ brennen.

Der Braten wird wie in voriger Nummer vorgerichtet, dann lege man ihn, die runde Seite nach oben, in den Bratentopf in kochendheiße Butter und Fett, lege nach Belieben einige feine Speckscheiben unter den Braten und lasse ihn offen auf beiden Seiten schön braun braten, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne jedoch hinein zu stechen. Dann gieße man einige Tassen kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und verfare weiter, unter öfterem Begießen, wie beim Braten im Bratofen.

4. Kalbsbraten gespickt.

Nachdem die Keule geklopft und der Knochen herausgelöst ist, zieht man auf der oberen Seite die Haut ab und spickt die Keule recht fein. Weiter verfährt man genau wie in Nr. 1.

5. Kalbskoteletten.

Die Koteletten werden geklopft und in geschlagenem, mit Salz vermischtem Ei und Semmelkrumen umgewendet. Dann giebt man Butter in die Pfanne, läßt sie hellbraun werden und fügt einen Löffel voll Bratenfett oder Schweineschmalz hinzu. Man legt die Koteletten in das heiße Fett und läßt sie unter fortwährendem Begießen fünf Minuten auf der einen und fünf Minuten auf der anderen Seite zu schön hellbrauner Farbe braten, nimmt sie heraus, giebt in die Pfanne einige Semmelkrumen und einen Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, verrührt mit kaltem Wasser, läßt die Sauce gut durchkochen und giebt sie recht heiß in die Sauciere.

6. Kalbsleber gespickt.

Eine frische, gut gewässerte Kalbsleber wird abgehäutet und mit fein geschnittenem Speck gespickt; dann läßt man 125 g Butter hellbraun werden, bestreut die Leber mit Salz und etwas Pfeffer, läßt sie auf beiden Seiten unter fleißigem Begießen in der Butter schön braun werden, legt die gespickte Seite nach oben, giebt etwas Wasser hinzu, deckt den Topf zu und läßt die Leber noch ein wenig schmoren. Wenn beim Hineinstecken mit der Spicknadel kein Blut mehr herausquillt, so ist die Leber gar und wird herausgenommen. Die Sauce verrührt man mit einem kleinen Löffel Liebig's Fleisch-Extrakt, $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon, etwas Kapern und Citronensaft und gießt sie über die Leber.

7. Kalbsleber gebraten.

Die Kalbsleber wird, nachdem sie gewässert und abgezogen, in gut fingerdicke Scheiben geschnitten, in Semmelkrumen, die mit etwas Salz und geriebenem Majoran gemischt sind, umgewendet und auf beiden Seiten unter stetem Begießen in der Pfanne in Butter auf dem großen Brenner gelbbraun, aber nicht hart gebraten. Dann nimmt man die Leber aus der Pfanne, giebt in die Butter eine feingehackte Schalotte, einige Semmelkrumen oder etwas braunes Mehl nebst einem kleinen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt, verrührt die Sauce mit kaltem Wasser gut, läßt sie durchkochen und giebt sie in die Sauciere.

8. Gefüllte Kalbsbrust.

Man klopft die Brust, löst den Knochen heraus, wäscht und trocknet das Fleisch und giebt folgende Füllung in die Öffnung: Man rührt 70 g Butter weich, giebt 3 Eigelb, Muskat, Salz, 375 g geriebenes Weißbrot und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und rührt diese Masse gut durcheinander. Nach dem Füllen näht man die Öffnung zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein, setzt sie mit reichlich Butter und gutem Fett in den heißen Ofen und läßt sie unter fleißigem Begießen 1 Stunde braten. Man bereitet die Sauce wie beim Kalbsbraten mit etwas Sahne. Beim Anrichten zieht man die Nähfäden heraus.

9. Fricandeaux.

Aus einer Kalbskeule schneide man 4 große, schiere Stücke und spicke sie fein. Dann werden sie mit Mehl bestäubt, nebst einer Zwiebel und Petersilienwurzel in kochende Butter gelegt, vorsichtig gesalzen und fest zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebraten. Darauf gießt man schnell etwas kochendes Wasser hinzu, deckt rasch den Topf wieder fest zu, wiederholt dies

nach einer Viertelstunde und begießt die Fricandeaux einige Male. Weich und gelbbraun geworden, nimmt man sie heraus, rührt die Sauce mit etwas saurer Sahne und Kartoffelmehl feinig, giebt sie durch ein Sieb und richtet sie über die Fricandeaux an. Trüffel in der Sauce gekocht, machen sie noch wohlsmekender.

10. Wiener Schnitzel.

Aus der Mitte einer Kalbskeule werden Scheiben in der Größe von Beefsteaks geschnitten, geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, erst in Ei und Mehl, dann in gestoßenem Zwieback umgewendet und in reichlich Butter zart gebraten. Beim Anrichten wird jedes Schnitzel mit einem Spiegelei belegt und mit aufgerollten Sardellen, Pickles, Citronenscheiben und Kapern zierlich garniert.

11. Gäschee von Kalbsbraten.

Überreste von Kalbsbraten werden fein gehackt. Dann schwitz man einen Löffel voll Mehl in Butter braun, giebt einen Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, $\frac{1}{2}$ Tasse kochendes Wasser, 3—4 Stück ausgewässerte, feingehackte Sardellen, 2 Löffel Kapern, einige Nelken, 2 feingehackte Schalotten und Citronensaft nach Geschmack hinzu, läßt es ordentlich durchkochen, thut den gehackten Braten hinein und läßt es noch eben ans Kochen kommen, nimmt es dann sofort vom Feuer und richtet an.

12. Kalbfleisch-Frikassée.

Für 4 Personen schneidet man 2 A gutes Kalbfleisch von der Brust in passende Stücke, blanchiert es, stäubt einen Löffel Mehl darüber und schwitz das Fleisch mit 125 g Butter, in welcher eine geriebene Zwiebel gebraten ist. Dann gießt man das Wasser, in welchem das Fleisch blanchiert

ist, durch ein Haarsieb wieder auf das Fleisch und läßt es langsam mit einigen fein geschnittenen Schalotten, etwas Salz, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt weich kochen. Nachdem das Fleisch aus der Sauce genommen ist, giebt man in diese Klößchen von rohem Kalbfleisch, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, rührt die Sauce mit 3—4 Eidottern ab, würzt noch mit etwas Mustat und Citronensaft, giebt das Fleisch wieder hinein und richtet sogleich an. Nach Belieben kann man auch die letzte halbe Stunde ausgewässerte kleingeschnittene Champignons mit dem Fleische gar werden lassen und zuletzt noch etwas Kapern hinzufügen.

13. Kalbfleisch-Frikassee mit Blumenkohl.

Das Frikassee wird wie in voriger Nummer bereitet. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser mit Salz langsam gar (kleinster Brenner, Stellung „halb“) und legt ihn vorsichtig auf ein Sieb, damit das Wasser abfließt und der Kohl ein schönes Ansehen behält. Dann richtet man das Frikassee in der Mitte einer Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich rings herum, die Blumen nach oben und giebt die reichlich kräftige und recht feimige Frikassee-Sauce darüber.

14. Ragout fin.

4 Kalbszungen, 4 Kalbsprießen und 3 Kalbshirn werden gekocht, blanchiert und nebst etwas kaltem Kalbsbraten in kleine Würfel geschnitten. Man schwitzt Butter und Mehl hellbraun, reibt eine Zwiebel hinein und würzt mit Pfeffer, Salz und abgeriebener Citronenschale. In Weißwein werden Champignons und Trüffel weich gekocht und mit Kapern, fein gewiegten Sardellen und Citronensaft vermischt. Dann läßt man Alles miteinander in der feimigen Sauce nochmals aufkochen, giebt einen Theelöffel von Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu, rührt die

Masse zuletzt mit 4 Eigelb ab und füllt sie in Muscheln. Man bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, träufelt Krebsbutter darüber und stellt die Muscheln einige Minuten vor dem Servieren in den heißen Bratofen. Diese Portion genügt für 12—15 Personen.

15. Roastbeef im Bratofen.

10—12 \mathcal{A} Roastbeef, welches 4—5 Tage alt geschlachtet ist (im Winter 6—8 Tage), wird von den Knochen und Sehnen befreit und das Filet herausgelöst. Man klopft das Fleisch tüchtig, legt in die Bratpfanne 125 g Butter, 100 g feingeschnittenen Speck und etwas von dem vom Fleisch abgelösten und ebenfalls feingeschnittenen Fett, reibt das Roastbeef mit Salz und Pfeffer ein, legt es in die Pfanne (mit der Hautseite nach unten), setzt sie in den heißen Bratofen und läßt den Braten 20 Minuten unter fleißigem Begießen braten, ohne das Stück zu wenden. Dann giebt man 2 Theelöffel voll Stärkemehl mit einer Tasse Wasser angerührt darunter, läßt noch 5 Minuten damit braten, legt das Roastbeef auf die gewärmte Bratenschüssel, giebt die Sauce durch ein Sieb und nimmt reichlich Fett oben ab; erscheint die Sauce zu rund, so füllt man noch etwas Bouillon oder Wasser hinzu und läßt sie damit nochmals durchkochen. Man giebt einige Löffel Sauce über den Braten und serviert die übrige in der Sauciere. — Das ausgelöste Filet kann man zu Beefsteak verwenden.

Wünscht man das Roastbeef mit den Knochen und dem Filet zu braten, so nimmt man nur das überflüssige Fett davon, welches man in Würfel schneidet und wie oben angegeben verwendet, klopft das Stück Roastbeef, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, legt das Fleisch mit dem Filet nach unten in die Pfanne und läßt es 35—45 Minuten in dem heißen Ofen

braten. Fleißiges Begießen und nach und nach einige Löffel kaltes Wasser, wenn die Sauce anfangen will, braun zu werden, verhelfen zu einem saftigen Braten und einer schönen Sauce. Letztere behandle man wie oben angegeben.

16. Roastbeef auf dem Rost.

Man löst das Fleisch von den Knochen, wie vorstehend, klopft es, reibt es mit Salz und Pfeffer ein und legt es, die Hautseite nach oben, in den Rostbrater genau in die Mitte (siehe Beschreibung dieses Apparates). Den Rost setzt man auf die oberste Stufe, schließt den Deckel und läßt das Stück bei Hahnstellung „offen“ 10 Minuten bräunen, stellt dann den Hahn auf „klein“ und läßt das Fleisch in noch weiteren 10 Minuten fertig braten. Man probiert mit einer Gabel, ob kein Blut mehr kommt, wenn das nicht der Fall, so ist der Braten fertig und kann auf einer heißen Schüssel angerichtet werden. Man tranchiert das Roastbeef recht heiß, wobei sich reichlich gute Sauce auf der Schüssel sammelt, welcher an Geschmack und Kraft keine andere Sauce gleichkommt. Wünscht man eine gebundene Sauce, so schwinde man einen Löffel Mehl in Butter hellbraun, gebe einen Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, das Fett aus der Tropfschale und soviel Wasser hinein, daß es eine runde Sauce bildet, lasse gut durchkochen und serviere die Sauce zu dem Roastbeef. Zu empfehlen ist, daß man diese Sauce mit dem herausgequollenen Saft des Roastbeefs vermischt.

17. Schmor- oder Dämpfbraten.

Ein Stück Fleisch von einem jungen Ochsen, nicht zu frisch geschlachtet, wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speckstreifen, welche in Salz und Pfeffer umgedreht sind, nicht zu dicht gespickt, indem man mit einem spitzen Rückenmesser in das Fleisch sticht und das Stück Speck

gleich in die Oeffnung schiebt. Dann läßt man in einem Bratentopf, noch besser in einem Schnellbrater (siehe Seiten 146) Butter gelbbraun werden, fügt gutes Nierenfett hinzu und läßt den Braten darin hübsch braun braten, wozu man den größten Brenner benutzt, begießt das Stück, wendet es auf alle Seiten und läßt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel mit bräunen. Dann gießt man so viel kochendes Wasser von der Seite hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist, giebt reichlich Sellerie, Porree und Wurzeln daran, deckt schnell fest zu und läßt den Braten langsam auf einem kleineren Brenner schmoren, dreht ihn nach $1\frac{1}{2}$ Stunden einmal um, deckt ihn aber schnell wieder zu. Man rechnet auf 6 \mathcal{R} Fleisch 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden Schmorzeit. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten entfettet man die Sauce, giebt 3 Löffel braunes Mehl dazu und läßt sie damit zugedeckt fertig schmoren. Beim Anrichten gießt man die recht runde Sauce durch ein Sieb, läßt sie rasch zum Kochen kommen, giebt etwas davon über den Braten und reicht die übrige reichliche Sauce dabei.

18. Sauerbraten.

Zum Sauerbraten eignet sich am besten ein gutes fettes Schwanzstück von einem jungen Ochsen oder ein Stück aus der Klust. Man läßt dasselbe im Sommer 3—4, im Winter 8—14 Tage in Bieressig liegen, den man mit etwas Gewürz (auf 6—8 \mathcal{R} Fleisch 6 Lorbeerblätter und 10 Stück Nelken, aber kein Salz) hat aufkochen lassen und kochend über das abgespülte Fleisch gegossen hat. Das Fleisch muß offen stehend an einem kühlen Ort, am besten im Fliegenschrank, aufbewahrt und täglich mit Hülfe von zwei Gabeln umgewendet werden.

Vor der Zubereitung wird das Fleisch mit in Salz und Pfeffer umgewendeten, halbfingerlangen nicht zu dünnen Speckstreifen wie ein Schmorbraten (s. vor. Nr.) gespickt und noch

etwas Salz darüber gestreut. Dann giebt man in den Bratentopf reichlich gutes Fett, läßt es recht heiß und gelbbraun werden, legt das Fleisch hinein, stellt den Bratentopf auf den größten Brenner, läßt die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, wobei man es hin- und herschiebt und umwendet; dies erfordert einige Aufmerksamkeit. Man läßt einige Zwiebeln mit bräunen und vollendet den Sauerbraten wie den Schmorbraten in voriger Nummer.

19. Gulasch.

2 \mathcal{A} Filet- oder gutes Beefsteakfleisch, im Sommer 3, im Winter 6 Tage alt geschlachtet, schneidet man in große Würfel, röstet 200 g Speck und 100 g Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten, gelb, giebt das Fleisch hinzu und röstet es über dem größten Brenner bei voller Flamme so lange, bis der reichlich hervortretende Saft bis auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann würzt man mit Salz, gestoßenem Pfeffer, und etwas feinem spanischen Pfeffer, rührt es gut untereinander und richtet es recht heiß an. Nach Belieben giebt man Brat- oder Salzkartoffeln dazu.

20. Spanisch-Frico.

Für 6—8 Personen nimmt man 1 \mathcal{A} gutes Beefsteakfleisch und 1 \mathcal{A} Schweinefleisch. Das Fleisch, besonders das Rindfleisch, wird so lange geklopft, bis es sich weich anfühlt und in ansehnliche kleine Stücke geschnitten. Dann legt man es lagenweise mit ca. 2 Suppentellern voll Scheiben von guten Kartoffeln und einer großen Untertasse voll in Scheiben geschnittener Zwiebeln am besten in einen Schnellbrater, in Ermangelung desselben in eine gut schließende Puddingsform, mit Kartoffeln anfangend und aufhörend, streut über jede

Schicht hinreichend Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer und ein Lorbeerblatt, legt auf jede Schicht Kartoffeln kleine Stückchen Butter und giebt zuletzt $\frac{1}{2}$ Tasse dicke saure Sahne und $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser darüber, deckt den Topf fest zu und läßt das Gericht langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden auf kleinem Brenner „halb“ gestellt kochen. — Die Puddingsform muß selbstverständlich beim Kochen in ein Wasserbad gestellt werden.

21. Filetbraten im Ofen.

Von einem guten Rinderfilet entfernt man Fett und Haut, spickt es in zwei Reihen, bestreut es mit Salz und etwas Pfeffer, giebt reichlich Butter in eine Bratpfanne, läßt sie kochend heiß werden, legt dann erst den Braten hinein, schiebt ihn in den heißen Ofen und brät ihn unter fleißigem Begießen 45 Minuten. Die erste halbe Stunde läßt man den Brenner „voll“ brennen, dann wird er auf „halb“ gestellt. Vor der letzten Viertelstunde giebt man 1—2 Tassen saure Sahne oder Milch darunter. Beim Anrichten rührt man die Sauce mit kaltem Wasser aus und giebt, wenn nötig, noch $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt und etwas Kartoffelmehl daran, um sie kräftiger und seimig zu machen.

22. Filetbraten auf offener Kochplatte.

Man richtet den Braten nach voriger Nummer vor, giebt reichlich Butter in die Bratpfanne, setzt sie auf den länglichen Brenner oder den größten Rundbrenner, den man hat, läßt die Butter recht heiß werden, legt das Filet hinein, bratet es bei voller Flamme in 15—20 Minuten unter stetem Begießen recht schön und richtet es sogleich auf einer heißen Schüssel an. Die Sauce wird mit kaltem Wasser ausgerührt, mit Liebig's Fleisch-Extrakt verbessert und mit Kartoffelmehl gebunden.

23. Filet in Madeira-Sauce.

Das Filet wird wie in voriger Nummer nicht länger als 15 Minuten gebraten und auf eine heiße Schüssel gelegt. Dann läßt man Mehl in der Bratenbutter braun werden, giebt Bouillon dazu nebst Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayennepfeffer und einem großen Weinglas Madeira, rührt diese Sauce auf dem Feuer gut durch und giebt Stückchen Kalbsprieße, feine Klößchen, Champignons, Morcheln und einige in Scheiben geschnittene Trüffel hinein. Zuletzt läßt man das Filet noch 8—10 Minuten leise darin ziehen und richtet es mit sämtlichen Zuthaten an.

24. Filet à la jardinière.

Das Filet wird nach Nr. 21 in $\frac{3}{4}$ Stunden fertig gebraten, dann in zierliche Scheiben geschnitten, diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinander liegend, auf einer heißen Schüssel angerichtet und mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet, jedes nach seiner Art zubereitet, in Feldern garniert, z. B. kleinen Köpfen Savoyerkohl, Blumenkohl, Rosenkohl, jungen Erbsen, jungen gelben Wurzeln, kleinen gebratenen Kartoffeln oder kleinen Kartoffeln mit Petersilienbutter. Man kann auch sehr gut Büchsengemüse verwenden.

Ist das Gemüse um das Filet zierlich angerichtet, so wird die Sauce, welche man mit etwas saurer Sahne verrührt und mit Liebig's Fleisch-Extrakt verbessert, durch ein Sieb über den Braten gegossen.

25. Ragout von Braten- oder Suppenfleisch (sehr gut).

Man schmort feingeschnittene Zwiebeln in reichlich Fett, giebt das in größere Würfel geschnittene Fleisch hinein, sowie in Würfel geschnittene Gurken, Salz und Pfeffer und läßt es zusammen bräunlich braten. Dann schlägt man einige Eier mit

Wasser wie zu Rührei, giebt sie nebst einem tüchtigen Löffel Senf und vorher gebratenen kleinen Kartoffeln zu der Speise und läßt alles nochmals durchbraten.

26. Beefsteak auf dem Rost.

Von 4—5 Tage alt geschlachtetem Rinderfilet schneidet man fingerdicke Scheiben, klopft sie und bestreut sie mit feinem Salz und Pfeffer. Dann legt man sie auf den Rost, welchen man vorher mit Speck eingerieben hat, läßt sie unter einmaligem Wenden in 4—5 Minuten gar braten und legt sie auf eine heiße Schüssel. Vorher hat man ein Stück Butter gebräunt, giebt nun etwas Liebig's Fleisch-Extrakt und den Saft, der sich unter den Beefsteaks angesammelt hat, dazu, läßt schnell aufkochen und richtet die Sauce über den Beefsteaks an. — Oder man legt Stückchen frischer Butter auf die Beefsteaks und streut feingehackte Petersilie darüber. — Kann man kein Filet haben, so nehme man ein Stück aus der Lende eines fetten Ochsen.

27. Beefsteak in der Pfanne.

Die Beefsteaks werden wie in voriger Nummer vorbereitet. Die Pfanne wird mit reichlich Butter auf den größten Brenner gesetzt bei voller Flamme. Sobald die Butter hellbraun ist, werden die Beefsteaks schnell hineingelegt und unter beständigem Begießen in 4—5 Minuten fertig gebraten mit einmaligem Umwenden. Dann werden sie auf eine heiße Schüssel gelegt, in der Pfanne reichlich in Scheiben geschnittene Zwiebeln hellbraun gebraten, diese auf die Beefsteaks gegeben, die Sauce mit etwas Bouillon gut verrührt und über die Beefsteaks gegossen. Die Schüssel wird mit kleinen gebratenen Kartoffeln garniert.

28. Fleischpudding.

$\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter wird zu Sahne gerührt und mit 10 Eigelb, $2\frac{1}{2}$ \mathcal{R} feingehacktem Rindfleisch, 2 gehackten großen Häringen, feinem Gewürz, 160 g gestoßenem Zwieback, einer kleinen Tasse Milch, 2 fein geschnittenen, in Fett weich, aber nicht braun gebratenen Zwiebeln und dem Schnee der 10 Eier gut vermischt. Man läßt die Masse in einer vorgerichteten Puddingsform 2 Stunden im Wasserbade kochen (siehe Vorbemerkung zu Abt. XIII.) Eine Kapern- oder Trüffelauce schmeckt gut dazu.

29. Fleischpudding auf andere Art.

1 \mathcal{R} gehacktes Rindfleisch, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} gehacktes Schweinefleisch, 3 Eier, 2 in Milch geweichte, nicht ausgedrückte Milchbrötchen, 100 g Butter, in welcher 2 Zwiebeln geschmort sind, Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack. 2 Stunden Kochzeit.

30. Ragout von Zungenzunge.

Die Zunge muß ganz frisch gebraucht werden. Nachdem der hochstehende Knochen und das gelbe, schwammige Fleisch abgeschnitten, wird die Zunge mit Salz und Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, dann mit kochendem Wasser und wenig Salz auf's Feuer gebracht und, nachdem sie gut geschäumt, mit viel Wurzelzeug, Pfeffer, Nelken, Vorbeerblättern, einigen Morcheln und Zwiebeln mit Schale in 3—4 Stunden langsam (kleinster Brenner) weich gekocht. Dann schmilzt man Butter und Mehl hellbraun, giebt dazu von der durch ein Sieb gegossenen Zungenbrühe, daß eine feimige Sauce entsteht und würzt diese mit 1 Glas Wein, etwas Citronensaft und Schale, einem Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Zunge wird abgezogen, in Scheiben geschnitten und in die Sauce

gegeben nebst einer kleinen Handvoll Morcheln, ebensoviel in Stückchen geschnittenen frischen oder eingemachten Champignons, 6—8 in Scheiben geschnittenen Trüffeln, $\frac{1}{2}$ £ Kalbsprieße, $\frac{1}{2}$ £ in Butter gebratenen kleinen Sauciszen, kleinen Fleischklößchen nach Abt. III Nr. 7 oder 10 und $\frac{1}{2}$ Tasse Kapern. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit einigen Eigelb ab.

31. Zungenragout auf andere Art.

Man nimmt eine der trefflichen Büchsen-Zungen, öffnet die Büchse, stellt sie 20 Minuten in kochendes Wasser, nimmt nun die Zunge heraus und schneidet sie in Würfel. — In Butter bräunt man Mehl, verkocht dies mit der in der Büchse befindlichen Brühe und kochendem Wasser zu dicker Sauce, fügt 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt, eine Prise Cayenne, 2 Löffel Kapern und 1 Löffel Perlzwiebeln daran und kocht dann in der Brühe rasch kleine Semmel- oder auch Fleischklößchen gar. — Die Zungenwürfel werden in der Sauce erhitzt, ohne daß sie kochen dürfen, und das Ragout mit gerösteten Brotdreiecken besteckt und mit halbharten Eierteilern belegt.

32. Ochsenzunge als Gemüsebeilage.

Eine schöne Büchsen-Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus 10 g Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 l Wasser und etwas Salz bereitet man eine Fleischbrühe, in die man die Zungenscheiben 50 Minuten legt, ohne daß die Brühe mit ihnen kochen darf. Man läßt die Scheiben dann rasch abtropfen und richtet sie auf heißer Schüssel an. Die Brühe benutzt man zu Suppen oder Saucen.

33. Koteletten von Zunge.

Eine ganz weich gekochte und abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und die größeren Stücke nochmals

geteilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2—3 Löffeln Wasser, giebt etwas Citronensaft, Muskat und, wenn nötig, etwas feines Salz dazu, taucht die Scheiben ein, wälzt sie in geriebenen alten Semmeln und brät sie in gelbgemachter Butter in offener Pfanne knusprig und gelblichbraun.

34. Hammelkeule auf dem Rost.

Eine Hammelkeule von 8—10 \mathcal{R} klopft man auf beiden Seiten tüchtig, reibt sie mit Salz ein und legt sie in den Rostbrater auf die oberste Stufe, schließt den Apparat und läßt die Keule 1½ Stunden braten. Anfangs giebt man volle Flamme, ist die Keule schön gebräunt, so stellt man die Flamme auf „halb“ und begießt dann höchstens alle Viertelstunde einmal mit der Sauce, die sich in der Tropfschale gesammelt hat. Die letzte Zeit stellt man den Hahn auf „klein“; fürchtet man aber trotzdem noch, daß der Braten zu dunkelbraun werde, so stellt man den Rost eine Stufe tiefer. Ist der Braten fertig, so löscht man die Flamme, giebt die Sauce durch ein Sieb und schöpft alles Fett davon ab. Dann schwitzt man einen Löffel Mehl in Butter braun, giebt noch einen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt daran, füllt die Sauce unter beständigem Kochen dazu und giebt sie recht heiß zu Tisch. Man kann auch nach Belieben sauren Rahm zur Sauce verwenden (siehe Kalbsbraten).

35. Hammelbraten wie Wild.

Man nimmt 2 kg Hammelrücken, klopft ihn, häutet ihn, schneidet das Fett ab und reibt ihn mit einer Essenz ein, die man aus 1 Glas Rotwein, 2 gestoßenen Wachholderbeeren, gestoßenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Zwiebeln hergestellt hatte. (Man läßt alles in dem Wein zwei Tage ausziehen

und feigt es vor dem Gebrauch durch.) Man reibt ihn so oft ein, bis die Flüssigkeit verbraucht ist, spickt ihn am folgenden Tage, legt ihn, nachdem er gefalzen, in braune Butter, bedeckt ihn oben mit Butterstückchen und brät ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden im heißen Ofen. — Die Sauce wird entfettet, mit Kartoffelmehl bündig gemacht, mit 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt verkocht und zuletzt noch ein Glas Rotwein angefügt.

36. Schweinebraten auf dem Rost.

Der zu diesem Braten verwendete frische Schinken muß nicht zu groß, nicht zu fett und von einem jungen Schweine sein. Man klopft denselben recht tüchtig und lange auf beiden Seiten; die Schwarte schneidet man gitterartig ein, reibt den Schinken mit Salz und Pfeffer ein und brät ihn wie die Hammelkeule in Nr. 34. Er muß je nach der Größe $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden braten. Zu der Sauce dieses Bratens wird keine Sahne verwendet, wohl aber Liebig's Fleisch-Extrakt.

37. Schweinebraten am Spieß.

Der Schinken wird wie in voriger Nummer vorbereitet, aber die Schwarte abgezogen, dann mit Salz eingerieben und mit feinem Pfeffer bestreut. So bringt man ihn an den Spieß und läßt ihn in $2\frac{1}{2}$ Stunden unter fleißigem Begießen gar braten. Die Sauce wird wie in Nr. 34 bereitet.

38. Nachgemachter Wildschweinebraten.

Ein 4—5 £ schweres Kammstück von einem zahmen Schweine wird 5—6 Tage in eine Mischung von halb Rotwein, halb Essig gelegt und 12 Wachholderbeeren hinzu gethan. Dann läßt man es, mit Salz bestreut, in der Bratpfanne in Butter gelb werden, giebt ein paar Tassen kochendes Wasser und 1 Tasse

von der Beize daran, schiebt den Braten in den heißen Ofen und brät ihn in 1½ Stunden weich und ganz dunkelgelb. Beim Anrichten nimmt man das Fett zum Teil von der Sauce und seimt diese mit etwas Kartoffelmehl an. Man kann auch während der letzten halben Stunde des Bratens 1 Tasse saure Sahne an die Sauce geben.

39. Gefüllte Schweinerippe.

Man nimmt das ganze Rippenstück eines Schweines, reibt es mit Salz ein, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, füllt in 4 Teile geschnittene Äpfel hinein und biegt und näht das Stück von allen Seiten zusammen. Darauf legt man dasselbe in die Bratpfanne in kochende Butter, schiebt es in den Ofen und läßt den Braten 1½—2 Stunden braten, indem man ab und an etwas Wasser hinzufügt und fleißig begießt. Beim Anrichten nimmt man das Fett von der Sauce, seimt diese an und zieht die Fäden aus dem Braten.

40. Schweinekoteletten auf dem Rost.

Man verwendet entweder Koteletten, aus denen der Knochen entfernt, oder man schneidet ein mageres, schieres Stück aus der Keule in zweifingerdicke Streifen und klopft sie so stark, daß sie nur halb so dick bleiben. Dann reibt man sie mit feinem Salz ein und streut etwas feinen Pfeffer darauf, legt die Koteletten auf den Rost und läßt sie in 5 Minuten gar braten. Beim Anrichten legt man die untere Seite, auf welcher sich der Rost abgezeichnet hat, nach oben. Inzwischen hat man etwas Butter hellbraun werden lassen, giebt einen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt und zwei Löffel Wasser hinzu, läßt aufkochen und giebt sie heiß über die Koteletten, welche mit Citronenscheiben garniert zu Tisch gegeben werden.

41. Schweinefilet.

Das Filet wird mit feinem Speck gespickt und mit Salz bestreut; dann läßt man in der Bratpfanne ein gutes Stück Butter hellbraun werden, legt das Fleisch hinein und schiebt die Pfanne schnell in den heißen Bratofen. Unter öfterem Begießen brät man das Filet in 10 Minuten braun, stellt den Gashahn auf „klein“, giebt einen Löffel voll braunen Mehles und $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon zu dem Bratensfond, läßt das Filet noch 10 Minuten braten und richtet es sofort an. Die Sauce giebt man durch ein Sieb; sollte sie zu dick sein, so fügt man noch etwas Bouillon hinzu.

42. Schweinefilet gedämpft.

Man schneidet zwei Wurzeln, eine Kartoffel, einen kleinen Kopf Sellerie, eine Stange Porree, eine Zwiebel und eine Schwarzwurzel in Würfel, pußt eine kleine Handvoll Rosenkohl und wäscht alles gut. Dann bräunt man einen Löffel Mehl in reichlich Butter, giebt Wasser, Salz, die vorbereiteten Kräuter und ein Stückchen Zucker hinzu und läßt dieses alles zusammen unter öfterem Umrühren im Bratofen eine kleine Stunde schmoren. In dieser gebundenen Sauce läßt man das Schweinefilet, leicht gesalzen, 20—25 Minuten, je nach der Dicke, dämpfen, richtet es dann in einer tiefen Ragout-Schüssel an, schmeckt die Sauce mit einem Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt ab, fügt etwas Kapern dazu und giebt die Sauce über das Filet.

43. Spanferkel am Spieß.

Das Spanferkel wird, nachdem es wohl gereinigt ist, mit Salz und feinem Pfeffer inwendig tüchtig eingerieben. Man

legt einige Zwiebeln und Melkenkörner hinein, näht es mit feinem Bindfaden fest zu und bringt es an den Spieß, wo es unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 1½—2 Stunden gar gebraten wird. Die Zwiebeln nimmt man vor dem Anrichten wieder heraus, giebt dem Spanferkel eine gute Form und steckt ihm eine Citrone ins Maul. Zur Sauce rührt man etwas braunes Mehl, gute Bouillon oder in Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt, ½ Tasse Kapern und den Saft von ½ Citrone und läßt sie aufkochen; dann richtet man sie sogleich an.

Man kann das Spanferkel auch mit Trüffeln füllen, welche gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in etwas Butter und Bouillon halb gar gedämpft sind.

44. Spanferkel auf dem Rost.

Man bereitet das Spanferkel vor wie in voriger Nummer, legt es auf den Rost, legt diesen auf die oberste Stufe und schließt den Deckel des Apparates. Man begießt das Spanferkel mit seinem eigenen Fett, welches sich unten in der Tropfschale sammelt, nicht zu oft. Es wird in 1—1½ Stunden fertig gebraten. Man bereite die Sauce und richte an wie in Nr. 43.

45. Rehziemer am Spieß.

Der Ziemer wird gehäutet, mit feinem Speck gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und dann an den Spieß gebracht. Der Braten wird fleißig mit geschmolzener Butter begossen und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten. Vor der letzten Viertelstunde giebt man $\frac{1}{4}$ l saure Sahne zu der Sauce und vor dem Anrichten $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon. Die Sauce läßt man nochmals aufkochen.

46. Rehziemer im Bratofen.

Der Ziemer wird vorbereitet wie in Nr. 45. Reichlich Butter wird in der Bratpfanne hellbraun gemacht, das Fleisch hineingelegt und die Pfanne in die heiße Bratröhre geschoben. Der Braten wird fleißig begossen, bis er eine schöne Farbe hat, dann wird der Brenner auf „halb“ gestellt. Nach und nach wird $\frac{1}{2}$ l saure Sahne unter den Braten gegeben und dann weniger begossen. Der Rehziemer darf höchstens 30—35 Minuten braten.

47. Rehblatt gedämpft.

Zwei schöne Rehblätter befreit man möglichst von den Knochen, häutet und klopft sie, zieht sie mit einer Dreffiernadel ballonartig zusammen, salzt und spickt sie. Die abgelösten Knochen zer schlägt man, bräunt die Blätter in Butter, giebt die Knochen nebst Zwiebeln, Möhren und einer Schwarzbrot-scheibe daran, gießt $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser darauf, giebt Gewürz und 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt dazu und schmort die Blätter langsam in knapp 2 Stunden weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten durchgestrichen.

48. Hirschkeule gebraten.

Man nimmt 3 kg Hirschkeule, häutet sie gut, reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich, legt sie in eine passende Bratpfanne, begießt sie mit 380 g bräunlicher Butter, schiebt die Keule in den treffend geheizten Bratofen und brät nun das Fleisch unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Indes hat man alle kleinen Abfälle gut ausgetocht und verwendet diese Brühe die letzte Stunde zum Nachgießen. — Die Sauce wird mit etwas in dicker saurer Sahne verquirltem Kartoffelmehl verdickt und ihr dann durch Zusatz von 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt die letzte Vollendung gegeben.

49. Gase am Spieß.

Der Gase wird gehäutet, gespiet und mit Salz eingerieben, dann an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in 25 Minuten gar gebraten. Mit der Sauce verfährt man wie beim Rehziemer.

50. Gase im Bratofen.

Der Gase wird nach Nr. 49 vorbereitet und mit reichlich hellbrauner Butter in den heißen Ofen geschoben, wo er fleißig begossen wird. Ist der Gase schön gebräunt, so giebt man $\frac{1}{2}$ l saure Sahne darunter und, wenn er fertig gebraten ist, $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon. Bratzeit 15—20 Minuten.

V. Abtheilung.

Geflügel.

Vorbemerkung.

Schlachten des Geflügels. Alles Federvieh wird auf folgende Weise geschlachtet: Kapaunen, Rükken und Hühnern werden am Halse einige Federn ausgerupft und ihnen der Hals mit einem scharfen Messer halb durchschnitten. Sie werden so lange festgehalten, bis sie ganz verblutet sind. Man rupft sie am besten, wenn sie noch warm sind, weil dann die Federn am leichtesten herausgehen und die Haut nicht so leicht einreißt.

Tauben hält man mit der einen Hand recht fest, während man mit der anderen schnell den Kopf abreißt.

Enten wird der Kopf schnell abgehakt. Gänse werden mit einem spitzen Messer hinter dem Kopf abgestochen. Das Blut wird in einem Topfe in etwas Essig aufgefangen und später zum Gänseschwarz verwendet. Alles Geflügel wird 3—4 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, es würde sonst zähe bleiben. Gänse und Puter können aber je nach der Witterung 8—14 Tage hängen.

Zurichten und Ausnehmen des Geflügels. Wenn das Geflügel zum Gebrauch zubereitet werden soll, wird es über

dem kleinsten Brenner gefengt und dann ausgenommen wie folgt: man legt es auf die Brustseite, zieht mit der Hand die Haut am Halse stramm, macht einen Einschnitt der Länge nach in den Hals, so, daß man den Kropf nicht beschädigt, löst durch diese Öffnung mit dem Finger den Kropf und schneidet ihn mit dem Messer vorsichtig ab; die Gurgel wird mit herausgenommen. Man sticht die Augen aus und schneidet den unteren Teil des Schnabels und vom oberen den hornigen Teil ab. Die Füße trennt man im Kniegelenk ab, schneidet den Leib der Länge nach nicht zu weit auf, nimmt alles Eingeweide, Herz, Leber, Magen und das Rückenblut heraus und wäscht das Geflügel mit kaltem Wasser recht sauber. Man läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde in klarem Wasser auswässern und dann gut ablaufen.

Füllen des Geflügels. Eine Füllung erhält gewöhnlich nur zahmes Geflügel und wird sie bei allem, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise eingebracht: man greift mit dem Vorderfinger in den Halschnitt, sucht die Haut über der Brust zu lösen und die Höhlung zu erweitern, füllt die entsprechende Farce hinein und näht die Öffnung in der Haut wieder zu.

Aufbiegen des Geflügels. Buter wird auf folgende Weise aufgebogen: die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin so herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, und schiebt die Beine in den Leib hinein, legt den Buter auf den Rücken, dreht den Kopf herum und steckt ihn mit einer Spille fest, damit er eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, daß die Brust durch die Spille nicht verletzt werde. Dann drückt man die Beine nach dem Kopf hin nieder, wodurch die Brust hervortritt, und steckt eine Spille um die Keulen, um sie fest anzulegen. Zuletzt wird der Buter gespickt, oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden ebenso vorgerichtet, nur biegt man bei dem Hühnergeflügel den Kopf am Rücken her und legt ihn unter den Flügel nach der Brust hin. Hühner werden nicht gespickt, Kapaune und Tauben nach Belieben gefüllt und gespickt.

Bei Gänsen und Enten wird die Halshaut zurückgeschoben, der Hals abgetrennt und die Haut in die Öffnung gedrückt und zugenäht.

1. Puter im Ofen.

Der Puter kann im Winter 8 Tage, im Sommer je nach der Temperatur hängen, bevor man ihn brät. Nachdem er gut vorbereitet, wie oben angegeben, bereitet man eine Farce von $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} feingehacktem Schweinefleisch, der gehackten Puterleber, etwas Zwieback, Salz, Pfeffer, 2 ganzen Eiern und Muskatblüte, füllt den Kropf des Puters damit und näht ihn zu. Dann schneidet man guten Speck recht fein, spickt damit Brust und Keulen, legt den Puter in die Bratpfanne, in welcher man reichlich Butter hellbraun gemacht hat, und schiebt ihn in den gut vorgeheizten Ofen. Der Puter muß 2—3 Stunden, je nachdem er alt ist, unter fleißigem Begießen braten. Der Brenner muß nach $\frac{1}{2}$ Stunde auf „halb“ gestellt werden. Während der letzten Zeit fügt man nach und nach so viel Wasser dem Braten zu, als man Sauce wünscht und bindet sie mit etwas Kartoffelmehl. Man kann auch einige Champignons an die Sauce thun.

2. Puter auf dem Rost.

Der Puter wird nach Nr. 1 vorbereitet, aber nicht gespickt, dann inwendig mit Salz eingerieben, gut zugenaht und so auf dem Roste gebraten, wozu 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden genügen. Er wird im eigenen Saft gebraten, ohne Butter, nur wenig begossen mit dem eigenen Fett, welches sich unten in der Tropfschale gesammelt hat. Ist er gar, so gießt man den Saft aus dem Puter heraus in einen Kochtopf nebst der Sauce aus der Tropfschale, rührt etwas Kartoffelmehl und einen kleinen Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt daran und läßt die Sauce nochmals aufkochen.

3. Gans im Ofen.

Nachdem die Gans gut vorbereitet ist, füllt man den Leib mit in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, welche man nach Belieben

mit Rosinen vermischen kann; auch ist dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien (s. Abt. I Nr. 15) oder mit Beifuß gefüllt beliebt. Man näht die Gans gut zu, legt sie in die Bratpfanne, salzt sie und giebt so viel Wasser darunter, daß sie halb damit bedeckt ist, setzt sie in den heißen Ofen und fängt bald an zu begießen. Ist das Wasser verdampft, so füllt man das Fett ab und fügt nach und nach wieder so viel Wasser hinzu, als man Sauce wünscht. Die Gans muß recht knusprig und gelb-bräunlich, nicht zu dunkel, gebraten werden und die Sauce ebenfalls von hell-brauner Farbe sein. Beim Anrichten zieht man die Nähfäden aus dem Braten und seimt die Sauce mit etwas Kartoffelmehl an. Bratzeit $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden, je nachdem die Gans alt ist.

4. Gans auf dem Rost.

Die vorbereitete Gans wird inwendig gesalzen, nicht gefüllt, gut zugenäht und in 50—60 Minuten auf dem Rost sorgfältig gebraten. Das Fett, welches sich in der Tropfschale gesammelt hat, wird von der Sauce abgenommen, der Saft aus der Gans herausgegossen und mit zur Sauce verwendet. Die Sauce wird mit etwas Kartoffelmehl gebunden und nach Hinzufügung von etwas Liebig's Fleisch-Extrakt nochmals aufgekocht.

5. Gans am Spieß.

Nachdem die Gans vorbereitet ist, füllt man sie mit Kastanien, welche man erst im Wasser aufgekocht, abgezogen und in Butter und Bouillon geschwitzigt hat. Man näht sie gut zu, bringt sie an den Spieß und läßt sie in $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Fette, gar werden. Wenn sie zu schäumen anfängt, wird sie gesalzen. Das Fett wird von der Sauce abgefüllt und diese gebunden.

Man kann die Gans auch mit Äpfeln und Rosinen füllen oder ganz ohne Füllung lassen; im letzteren Falle wird sie inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben.

6. Gänseleber gebraten.

Man läßt Butter hellbraun werden, giebt die ausgewässerte und gepuzte Leber mit etwas Salz hinein, brät sie unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten hellbraun, fügt etwas Bouillon oder Wasser mit Liebig's Fleisch-Extrakt nebst etwas Citronensaft hinzu und richtet an.

7. Gänselein.

Zum Gänselein werden Hals, Flügel, Herz und Magen, auch die abgezogenen Beine genommen. Man kocht es in $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz und Gewürz weich und nimmt es nun aus der Brühe, welche durchgegeben wird. — In 50 g Butter schwitz man 40 g Mehl nebst einer gehackten Zwiebel gelb, verrührt dies mit der Brühe, fügt 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer, auch wohl etwas Citronensaft daran und kocht das Fleisch in der Sauce durch, bevor man es mit Mehlklößen oder Kartoffeln zu Tisch reicht.

8. Enten am Spieß.

Recht zarte junge Enten werden, nachdem sie vorbereitet sind, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben; dann wird eine kleine Zwiebel hineingegeben, die Enten zugenäht, an den Spieß gebracht und unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter in einer Stunde gar gebraten.

9. Enten auf dem Roß.

Die Enten werden nach Nr. 8 vorbereitet, auf den Roß gelegt und unter wenigem Begießen mit dem eigenen Fett in 25—30 Minuten fertig gebraten.

10. Junge Hähnchen gebraten.

Zum Braten der Hähnchen eignet sich bei offener Platte am besten ein Schnellbrater, bei geschlossener Platte ein irdener Topf mit festschließendem Deckel.

Nachdem die Hähnchen vorgerichtet, sauber gewaschen und aufgebogen sind, bestreue man sie mit etwas feinem Salz, schiebe ein Stückchen Butter in den Leib, lege sie dicht nebeneinander in den Topf, gebe gute Butter daran und brate sie zugedeckt anfangs auf langsamem Feuer (mittlerer Brenner, Stellung „halb“) unter häufigem Umwenden. Wenn sie nach ca. 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde weich und schön hochgelb, nicht braun, geworden sind, entferne man den Deckel. In der letzten halben Stunde gebe man noch 1 Tasse dicke süße Sahne hinzu, lasse den Brenner „voll“ brennen und begieße die Hähnchen fleißig. Beim Anrichten rühre man die gelbbraunliche Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammen, wodurch sie gebunden wird.

11. Hähnchen gebacken (Wiener Küche).

Sechs bis acht Wochen alte Hähnchen werden gut vorgerichtet, gewaschen und der Länge nach mit einem scharfen Messer in zwei Teile geteilt. Dann nimmt man den Rückgratknochen heraus, schneidet die Hälften der Breite nach einmal durch, bestreut sie mit wenig feingestoßenem Salz, wendet sie in feinem Mehl um, taucht sie in Eier, welche mit Wasser zerklöpft sind, dreht sie dann in Semmelkrumen stark um und backt sie sofort in reichlichem, nicht zu heißem Schmalz in einem eisernen oder emaillierten flachen Kochtopf auf dem größten Brenner, Stellung „halb“, gelbbraun. Man kann zur Zeit 4—6 Stücke in das heiße Schmalz legen, und bedürfen sie nur etwa 4—6 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein.

Dann legt man die gebackenen Hähnchen zum Abtropfeln des Fettes auf einige Brodschnitte, bis alle gebacken sind, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und verziert sie mit Petersilie.

12. Guhn und Tomaten.

Man zerlegt drei junge Hühner roh in Flügel-, Keulen- und Bruststücke. Das Gerippe zerschlägt man, brät es in Butter gelbbraun, ebenso auch Flügel und Keulen, fügt dann 3 gewiegte Zwiebeln, ein Bündchen Petersilie, 8 zerschnittene Tomaten, Salz, Pfeffer und die Bruststücke daran und dünstet alles durch. Allmählich gießt man $\frac{1}{8}$ l kochendes Wasser, in dem man 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt gelöst hat, dazu und schmort alles weich. Man streicht die Sauce durch und gießt sie über die Geflügelstücke.

13. Kapaun im Ofen.

Ein großer ausgenommener Kapaun wird in die rechte Form zum Braten gebracht und gesalzen. Man steckt etwas frische Butter hinein, bebindet ihn mit Speck, übergießt ihn in der Bratpfanne mit 70 g gebräunter Butter und brät den Kapaun unter öfterem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser in $1\frac{1}{2}$ Stunden goldgelb und saftig. Man entfettet den Bratenjast, verdickt ihn mit wenig in Sahne gelöstem Maismehl, fügt zur Vollendung eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt daran und richtet das Geflügel sofort an.

14. Poularden auf dem Rost.

Die Poularden werden gut vorbereitet, mit Salz inwendig eingerieben, gut zugenäht und in knapp $\frac{1}{2}$ Stunde gar gebraten (s. Nr. 9).

15. Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben gewaschen, füllt man sie mit folgender Farce: Leber, Herz und Magen werden fein gehackt und einige

Schalotten in Butter geschwigt; dann nimmt man auf jede Taube ein Ei und eine kleine Handvoll Semmelkrumen, rührt ein Stück Butter zu Schaum, giebt das Gehackte, die Semmelkrumen, Eier und Schalotten, sowie auch etwas feingehackte Petersilie, Muskat und Salz hinzu und rührt alles gut durcheinander. Die Tauben werden mit dieser Farce nicht zu voll gestopft und mit weißem Zwirn zugenäht. Dann giebt man Butter in eine Bratpfanne, läßt sie hellbraun werden, legt die Tauben hinein und setzt sie in den Bratofen. Wenn sie gebräunt, schüttet man etwas Bouillon oder Wasser darunter und läßt sie in einer kleinen halben Stunde gar braten.

16. Taubenfrikassée.

Man teilt drei Tauben mitten durch, bereitet aus 1 l Wasser und 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt eine gute Bouillon, thut Wurzelwerk, Salz, Gewürz, Zwiebeln und ein kleines Bündel feine Kräuter daran und kocht sie gar. Die Brühe wird durchgegeben, mit einem hellen Buttermehl sämig gekocht, mit 2 Eigelb abgezogen, die Tauben wieder darin heiß gemacht, auch vorher gekochte Semmelbällchen und Spargelstücke hineingelegt und das Frikassée mit einem Reiszrand angerichtet. — Auch Huhn ist ebenso zu bereiten, nur muß dies längere Zeit kochen und wird erst nach dem Kochen zerteilt

17. Fasan gebraten.

Ein abgelegener junger Fasan wird innen ausgetrocknet, gesalzen, mit 30 g mit etwas Citronensaft vermischter Butter und feiner Leber gefüllt, mit Speckplatten bebunden und in reichlich Butter im Schnellbrater unter mehrmaligem Begießen eine gute Stunde gebraten. Man macht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig, giebt einige Löffel Sahne und 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran und reicht den Braten mit Kressesalat oder Sauerkraut zu Tisch.

18. Krammetsvögel, gebraten.

Man rechnet 10—12 Krammetsvögel, nimmt sie nicht aus, legt sie mit dem Rücken auf ein Stück Brot, auf die Brust dünne Speckscheiben und brät die Vögel in brauner Butter 15—20 Minuten gar, wobei man sie einige Minuten vor dem Anrichten oftmals mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren bestreut. — Ohne Zusatz von Liebig's Fleisch-Extrakt ist die Sauce nicht herzustellen. Man entfettet den Bratensatz etwas, bindet ihn mit Kartoffelmehl, thut einige Löffel kochendes Wasser, 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt und 2 Löffel saure dicke Sahne daran und kocht die Sauce damit auf.

19. Feld-, Birk- oder Haselhuhn gebraten.

Gleich anderem Geflügel werden die Hühner zum Braten vorgerichtet und mit feinem Salz bestäubt. Dann wird die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden, und die Hühner am Spieß oder auf dem Rost bei nicht zu starkem Feuer, Brenner „halb“, je nach dem Alter der Hühner $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten. Oder man bratet die Hühner im Bratofen mit reichlich Butter bei fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden, indem man von Zeit zu Zeit einen Eßlöffel süße Sahne hinzufügt. Bis die Hühner gut gebräunt, lasse man den Brenner „voll“ brennen, alsdann gebe man die Stellung „halb“. Zuletzt wird die Sauce mit etwas kaltem Wasser losgerührt, mit Kartoffelmehl gebunden, durch ein Sieb gegeben, nach Salz abgeschmeckt und nochmals aufgekocht.

20. Wilde Enten gebraten.

Die jungen, wilden Enten werden wie zahme Enten vorgerichtet und im heißen Ofen mit dicker saurer Sahne in reichlich zwei Stunden saftig und zart gebraten.

VI. Abtheilung.

Fische.

Vorbemerkung.

Jeder Flußfisch, der blau gekocht werden soll, wird mit den Schuppen in kochendem Wasser aufgesetzt. Seefische werden meistens mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Beim Ausnehmen der Fische nehme man sich in Acht, die Galle, welche dicht am Kopfe sitzt, zu verletzen.

1. Mal blau.

Man kann den Mal mit der Haut oder ohne dieselbe blau kochen. Soll die Haut bleiben, so muß der Fisch so lange mit Sand Salz und Wasser abgerieben werden, bis nichts Schleimiges mehr darauf ist. Dann wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und mit Essig begossen, in welchem man ihn stehen läßt, bis er blau ist. Man giebt in kochendes Wasser etwas Salz, Schalotten, Pfefferkörner und Essig nach Geschmack, läßt den Mal eine kleine halbe Stunde darin kochen und serviert ihn mit geschmolzener Butter und feingehackter Petersilie.

2. Mal auf dem Rost.

Nachdem der Mal abgezogen, ausgenommen und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke (den Kopf benützt man nicht), bestreut ihn mit Salz und läßt ihn damit eine Stunde liegen. Dann trocknet man ihn rein ab, bestreicht ihn mittelst einer Feder mit feinem Öl und bestreut ihn mit etwas feinem Pfeffer, brät ihn auf dem mit Speck bestrichenen Roste auf beiden Seiten schön hellbraun und richtet ihn mit in Scheiben geschnittenen Citronen an.

3. Mal in der Pfanne.

Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene Mal wird mit Salz eingerieben, mit Salbeiblättern umbunden, in

offener Pfanne in Butter schnell gebraten (größter Brenner), mit den Blättern oder ohne diese recht heiß angerichtet und mit Citronenscheiben belegt. Beim Speisen wird der Mal mit Citronensaft reichlich beträufelt.

4. Gebackener Mal.

Der vorbereitete und in Stücke geschnittene Mal wird gesalzen, nach einiger Zeit in Ei und Weißbrotkrumen umgewendet und in offener Pfanne in gelb gewordener Butter gar, dunkelgelb und recht knusprig gebacken.

5. Hecht blau.

Der Hecht wird ausgenommen, gewaschen und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Kochen mit heißem Weinessig begossen. Dann legt man ihn in kochendes Wasser, in welches man Salz, Lorbeerblätter, Schalotten und Melkenpfeffer gethan und läßt ihn gar kochen. Man giebt geschmolzene Butter und feingehackte Petersilie dazu.

6. Gespickter Hecht.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, löst man die Haut vom Rücken ab und spickt diesen mit feinem Speck. Dann läßt man ein Stück Butter in der Bratpfanne hellbraun werden, legt den Fisch mit einigen Schalotten hinein, schiebt die Pfanne in den gut vorgewärmten Bratofen und läßt den Hecht unter fleißigem Begießen in 25—30 Minuten gar werden. Man nimmt ihn dann heraus und schwitzet in der Butter etwas Mehl braun, giebt Bouillon, Muskat und Citronensaft nach Geschmack hinzu und läßt die Sauce nochmals aufkochen. Beim Anrichten gießt man einige Löffel Sauce über den Hecht und serviert die übrige in der Sauciere.

7. Gebackener Hecht.

Der Hecht wird, gereinigt und in passende Stücke geschnitten, in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 \mathcal{R} Hecht werden 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 70 g Butter, eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt und $\frac{1}{4}$ l saure Sahne gegeben und das Ganze etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, während der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und zuletzt mit gestoßenem Zwieback und etwas geriebenem Parmesankäse bestreut wird. Beim Anrichten werden Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben entfernt, die Sauce mit etwas Wasser zusammen gerührt, mit Citronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen.

8. Karpfen blau.

Der Karpfen wird sorgfältig ausgenommen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Man teilt ihn der Länge nach durch und schneidet ihn in beliebige Stücke. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Kochen begießt man ihn mit Weinessig und läßt ihn darin blau werden. In das kochende Wasser giebt man reichlich Salz, Schalotten, Pfefferkörner und Lorbeerblätter, läßt den Karpfen einige Minuten darin kochen und nimmt ihn vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus. Man serviert eine Meerrettigsauce oder geschmolzene Butter dazu.

9. Schleien.

Die kleineren Schleien sind vorzuziehen. Sie werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen, mit Essig übergossen, damit sie vom Schleim befreit werden und nochmals gespült. Größere Fische werden in Stücke geschnitten. Dann bringt man Wasser, mit reichlich Salz und einigen Pfefferkörnern ins Kochen, giebt den Fisch hinein und läßt ihn ungefähr 10 Minuten (bis er weich ist) kochen. Man giebt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf zu Tisch.

10. Frischer Lachs.

Der Lachs wird ausgenommen, gewaschen, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, mit Weinessig übergossen und $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen. In das kochende Wasser giebt man Salz (auf jedes Pfund Fisch eine Hand voll Salz), Zwiebeln, Nelken und schwarzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter und Essig nach Geschmack. Man läßt den Lachs langsam in 10 Minuten gar kochen (Brenner auf „halb“). Eine Kapernsauce oder geschmolzene Butter wird dazu serviert.

11. Lachsforellen.

Nachdem die Lachsforellen gewaschen, werden sie mit Salz bestreut, mit Essig übergossen und mit denselben Gewürzen wie der Lachs gekocht. Man muß beim Kochen vorsichtig sein, daß sie nicht zerkochen, sie werden leicht gar. Es wird geschmolzene Butter und Petersilie dazu gegeben.

12. Forellen blan.

Man verfährt auf dieselbe Weise wie beim Hecht (s. Nr. 5). Große Forellen kocht man in 10, kleine in 6 Minuten gar.

13. Zander.

Der Zander wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Die Kinnladen beseitigt man. In kochendes Wasser giebt man Zwiebeln, Salz und Gewürz und kocht den Fisch in $\frac{1}{4}$ Stunde gar. Man serviert geschmolzene Butter oder eine Petersiliensauce dazu.

14. Gebackener Zander.

Der gereinigte und in Stücke geschnittene Zander wird wie Aal in reichlich Butter gebacken und angerichtet, dann etwas Weinessig zu der braunen Fischbutter gerührt und diese unter den Fisch gegeben.

15. Steinbutt.

Der Steinbutt gilt mit für den besten Fisch, dessen Kopf, Schwanz und Flossen von vielen Menschen für die delikatesten Bissen gehalten werden. Nachdem der Fisch geschuppt und vorsichtig, damit die Galle nicht verletzt wird, ausgenommen ist, schneidet man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wäscht den Fisch mit Salz und Wasser und teilt ihn mit Messer und Hammer in passende Stücke, oder man läßt ihn ganz. Vor dem Kochen legt man den Fisch mit einer Handvoll Salz in etwas kaltes Wasser, in welchem er $\frac{1}{2}$ Stunde liegen bleibt und kocht ihn dann in gut gesalzenem Wasser unter gutem Schäumen etwa 10 Minuten, nach welcher Zeit man durch Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann. Kocht man den Fisch in einem Stück, so bedient man sich eines Fischhebers. Man giebt den Steinbutt mit Kartoffeln, geschmolzener Butter, Senf und Citronensaft zur Tafel.

16. Dorsch.

Der Dorsch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in handbreite Stücke geschnitten. Man kocht ihn in Salzwasser nur einmal gut auf, sonst zerfällt er in Stücke. Eine Butter-
sauce wird dazu gegeben.

17. Kabeljau.

Man legt den Kabeljau 2 Stunden vor dem Kochen in Salzwasser. Er wird mit kaltem Wasser, Salz, Zwiebeln und einem Lorbeerblatt auf's Gas gesetzt und in $\frac{1}{4}$ Stunde gar gekocht. Man giebt ihn mit einer Senf- und Buttersauce zur Tafel.

18. Schellfisch.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in kochendem Wasser mit Salz aufgesetzt. Man giebt Senf- und Buttersauce dazu.

19. Gebackene Stinte.

Nachdem die Stinte geschuppt, das Eingeweide mit einem Messer heraus gezogen, der Kopf abgeschnitten und Schwanz und Flossen gestutzt, werden die Fische gut gewaschen und zum Ablaufen auf einen Durchschlag gethan. Darauf werden sie mit feinem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht und in reichlich heißem Fett gelbbraun und recht knusprig gebacken. Da sie in der Pfanne zusammenkleben, können sie wie Pfannkuchen gewendet werden. Man giebt Kartoffelsalat dazu.

20. Feine Frikandellen von Fischresten (gut).

Man bereitet eine Farce von einem Stück Butter, Muskat, Salz, 2 Eiern, geriebenem Weißbrot, Citronenschale, etwas Wasser und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten, feingehackten Fisch, formt davon längliche Klößchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man auch etwas geriebenen Parmesankäse mischen kann und backt sie in Butter hellbraun. Man garniert die Schüssel mit Petersilienblättern.

21. Bückinge auf dem Rost.

Die Bückinge werden am Rücken aufgeschnitten, die Eingeweide heraus genommen, in die Höhlung ein Stück Butter gethan und diese wieder geschlossen. Dann legt man die Fische in ein mit Fett bestrichenenes Papier und brät sie darin auf dem Rost gar.

Hat man keinen Röstapparat, so schneidet man die Fische an der Bauchseite auf und brät sie nach dem Ausnehmen leicht in Butter in der Pfanne.

Man giebt die Bückinge zu Sauerkraut oder auch als besondere Schüssel zu Rührei.

22. Marinierte frische Häringe.

Die Häringe werden geschuppt, ausgenommen, abgeputzt, mit Öl bestrichen, mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und auf dem Rost auf beiden Seiten gar und bräunlich geröstet. Dann legt man sie schichtweise mit Lorbeerblättern, Dragon, Thymian, Citronenschale und Nelken in ein Porzellangefäß, gießt mit etwas Salz aufgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darüber, bindet das Gefäß zu, und stellt es an einen kühlen Ort.

23. Krebse.

Die lebendigen Krebse werden in kaltem Wasser mit einem Handbesen sorgfältig gereinigt und der Darm entfernt, indem man die mittlere Flosse am Schwanz etwas dreht und herauszieht. Dann läßt man in einem Kessel ein Stück Butter zergehen, giebt einen Guß Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz hinzu, schüttet die Krebse hinein und rührt einige Male um. Sobald die Krebse die rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen und angerichtet.

Oder: Nachdem die Krebse gereinigt und vom Darm befreit sind, werden sie in einen Kessel mit brausend kochendem Wasser mit etwas Salz und Essig geworfen und darin gar gekocht. Die erste Methode soll besser sein. Man benutze den größten Brenner.

24. Granaten (Garneelen, Krabben).

Die Granaten werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet und während sie darin $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, läßt man einige Male ein glühendes Eisen in dem Wasser ablöschen, wodurch die Tiere eine schöne rote Farbe erhalten. Das Eisen schiebe man in die Flamme des größten Brenners, wo dasselbe sehr schnell glühend wird.

VII. Abtheilung.

Saucen.

1. Fischsauce.

1 Löffel Mehl wird mit einem guten Löffel frischer Butter durchgeknetet, dann rührt man das Gelbe von 4 Eiern, einige Löffel guten Weinessig und so viel Wasser, als man Sauce wünscht, Salz und Muskat nach Geschmack hinzu, setzt die Sauce auf's Feuer und läßt sie unter Rühren bis vor's Kochen kommen. Zuletzt giebt man etwas Kapern und Citronensaft daran.

2. Essigsauce.

Man knetet 125 g Butter mit einem Löffel Mehl gut durch, giebt gute Bouillon, Essig, Pfeffer und etwas Salz dazu, läßt die Sauce unter Rühren so lange kochen, bis sie klar ist und rührt sie dann mit 2—3 Eigelb ab.

3. Eier-Sauce mit Essig.

100 g Butter, 3 Eigelb und 1 Löffel Mehl rührt man gut durcheinander, giebt dann Wasser, Essig und Salz dazu und läßt die Sauce unter beständigem Rühren kochen. Zuletzt würzt man mit etwas Muskat.

4. Petersilien-Sauce.

100 g Butter und 1 Löffel Mehl werden geschwitzt, dann füllt man Bouillon daran und läßt glatt kochen. Man fügt viel feingehackte Petersilie und etwas Muskatblüte hinzu und rührt die Sauce zuletzt mit 2 Eigelb ab.

5. Meerrettig-Sauce.

Der Meerrettig wird gerieben und mit einigen Eidottern, Butter, Mehl und Salz gut durchgerührt; dann fügt man etwas

Essig und so viel Wasser, als man Sauce gebraucht, hinzu, setzt die Sauce auf's Feuer, rührt sie bis sie kocht und richtet sogleich an.

6. Meerrettig-Sauce zu Rindfleisch.

Fein gestoßenen Zwieback und Salz, nach Belieben auch gut gewaschene und gequollene Korinthen, setzt man mit so viel guter, fetter Rindfleisch-Bouillon, als man Sauce wünscht, auf das Feuer und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann wird die Sauce zurückgezogen und mit fein geriebenem Meerrettig vermischt.

7. Morcheln-Sauce.

Die Morcheln werden aufgeschnitten und gut gewaschen, daß kein Sand darin bleibt. Man setzt sie mit etwas Bouillon auf's Feuer und läßt sie gar werden, schwitzt Butter und Mehl braun, verrührt es nebst einem halben Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt mit der Sauce, giebt einige Citronenscheiben daran und läßt noch recht gut durchkochen.

8. Trüffel-Sauce.

Die Trüffeln werden rein gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter geschwitzt. Dann gießt man Bouillon hinzu und läßt sie in $\frac{1}{4}$ Stunde gar und kurz einkochen. Man verrührt die Sauce mit in Butter hellbraun geschwitztem Mehl, 1 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt und Citronensaft nach Geschmack und läßt noch gut durchkochen.

9. Kraft-Sauce.

Eine Handvoll Champignons werden mehrere Male abgebrüht und eine gleiche Menge Morcheln aufgeschnitten und rein gewaschen; dann werden sie mit den Champignons und 2 Schalotten ganz fein gehackt, in 100 g Butter 10 Minuten lang geschwitzt, gute Bouillon, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt und Salz dazu gegeben und die Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Zuletzt kommt der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu.

10. Champignon-Sauce.

Champignons werden gewaschen, in Streifen geschnitten, einige Male abgebrüht und fest ausgedrückt. Nun kocht man sie in starker Bouillon mit drei Schalotten gar, schwigt Mehl und Butter braun, giebt es nebst 2 gestoßenen Nelken, etwas Kapern und Citronenscheiben an die Sauce und läßt sie noch gut aufkochen.

11. Kapern-Sauce.

Einige feingehackte Schalotten werden in Butter geschwigt, 1 Löffel Mehl dazu gerührt und so viel gute Bouillon, als man Sauce wünscht. Nachdem die Sauce gut gekocht, giebt man reichlich Kapern, etwas Muskatblüte und Salz daran, läßt sie nochmals kochen und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab.

12. Kapern-Sauce auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ Löffel Mehl wird mit Wasser verrührt und mit $\frac{1}{2}$ l Bouillon, 3 Citronenscheiben ohne Kerne und etwas Muskat unter Rühren zum Kochen gebracht. Vom Feuer genommen giebt man 125 g gute Butter, $\frac{1}{2}$ Tasse Kapern und, wenn nötig, noch etwas Salz hinzu und zieht zuletzt die Sauce mit 3 Eigelb ab.

13. Senf-Sauce.

175 g gute Butter läßt man hellbraun werden, vermischt sie heiß mit $\frac{1}{2}$ Tasse Senf, den man mit $\frac{1}{2}$ Tasse Milch verrührt hat, und läßt nochmals aufkochen.

14. Senf-Sauce auf andere Art.

1 Löffel Mehl wird in 100 g Butter braun geschwigt, mit Bouillon und 1 Löffel Senf verrührt und zuletzt 1 Löffel Kapern hineingegeben.

15. Sehr feine Senf-Sauce.

75 g Butter werden zu Schaum gerührt und 3 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Tasse guter Senf, Saft und Schale einer viertel Citrone, etwas Zucker, 1 Tasse Rotwein und $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon hinzugefügt. Die Sauce muß recht rund bleiben und wird erst kurz vor dem Gebrauch auf gelindem Feuer (der kleinste Brenner auf „halb“) zum Aufkochen gebracht. Diese Portion reicht für 6 Personen.

16. Einfache Mayonnaise.

In 50 g Olivenöl schmilzt man 2 gewiegte Zwiebeln und 30 g Mehl durch. In $\frac{1}{2}$ l Wasser löst man 6 g Liebig's Fleisch-Extrakt, giebt Salz dazu und verkocht mit der Hälfte der Fleischbrühe und 2 Löffeln Essig die Einbrenne, die man darauf durchstreicht. Man giebt nun 4 Eigelb, eine Prise weißen Pfeffer und die übrige Bouillon dazu und rührt die Sauce im Wasserbade bis sie dick ist. Man läßt sie unter gelegentlichem Umrühren abkühlen, ehe man sie benutzt.

17. Remouladenauce.

3 Eier werden hart gekocht, die Eigelb durchgestrichen und mit 3 rohen Eigelb, Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer, sowie 150 g Öl zu einer Salbe verrührt. Man fügt alsdann 2 Löffel Essig und 1 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt, einen Theelöffel gewiegte Kapern, eine gehackte Sardelle, $\frac{1}{2}$ Löffel Mostsch und 1 Eßlöffel gewiegte feine Kräuter dazu, mit denen man die Sauce glatt rührt.

18. Deutsche Sauce.

Man löst 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt in $\frac{1}{8}$ l Wasser mit etwas Salz und läßt die Bouillon erkalten. 5 große Kartoffeln kocht man, wie auch 4 Eier, die hart sein müssen. Die kalt gewordenen Kartoffeln reibt man, die harten Eigelb

drückt man durch ein Sieb und mischt beides miteinander. Man fügt die Bouillon, 6 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und gewiegte Petersilie dazu, sodaß eine ziemlich dicke Sauce entsteht.

19. Teufels-Sauce.

Man hackt einige Njia-Gurken, einige Schalotten, etwas rote Rüben und Petersilie, jedes für sich, recht fein, reibt dann das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern mit 4 Löffeln Salatöl recht fein, giebt dazu 1 Löffel guten Senf, eine Prise Cayenne-Pfeffer, eine Prise schwarzen Pfeffer, etwas Zucker, Salz, 2 Glas Weißwein und die gehackten Sachen und rührt gut durch; sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so giebt man noch etwas Weinessig dazu.

20. Tomatensauce.

6 große reife Tomaten schneidet man durch, legt sie nebst 30 g rohem, würfelig geschnittenem Schinken und einer Zwiebel in 50 g zerlassene Butter und schwitzt sie darin durch. Dann giebt man etwas gemischtes Gewürz, 40 g Mehl und $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser dazu, fügt Salz und 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu und kocht die Sauce langsam 40 Minuten. Man streicht die Sauce durch, giebt einen Theelöffel Citronensaft, eine Prise Zucker und Pfeffer daran und rührt sie, wenn man will, noch mit einem Eigelb ab.

21. Einfache Krebsauce (für gemischte Fleischspeisen).

Man nimmt 50 g Krebsbutter, in welcher man 40 g Mehl gar schwitzt, verkocht die Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser, thut eine Prise Pfeffer, eine Prise feinen Zucker, 2 Löffel dicke süße Sahne und 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, um

dann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce durchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Eigelb abzurühren.

22. Perlzwiebelsauce.

In 40 g Butter röstet man 30 g Mehl hellbraun, verkocht dies mit $\frac{1}{2}$ l kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt, giebt Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker und einen Löffel Essig daran und rührt die Sauce durch. Man kocht sie mit 2 Löffeln kleinen Perlzwiebeln auf und zieht sie mit einem Eigelb ab.

23. Sardellensauce.

Man braucht 100 g Sardellen, die man vorher in Milch wässerte, gut wusch, von den Gräten löste und nun mit 15 g Butter stößt, mit einer geriebenen Zwiebel vermischt und durchstreicht. Man rührt das Gemisch mit 30 g Butter, 20 g Mehl und 3 Eigelb im Wasserbade bis vor's Kochen, thut allmählich $\frac{1}{2}$ l Wasser, in dem 8 g Liebig's Fleisch-Extrakt aufgelöst worden sind, sowie 2 Löffel Citronensaft, eine Prise Pfeffer und, wenn nötig, auch noch etwas Salz hinzu und erhitzt nun die Sauce rasch.

24. Zwiebel-Sauce.

Man läßt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel in Butter dämpfen, schwitzet einen guten Löffel Mehl daran, rührt die Sauce mit Bouillon glatt, schmeckt sie mit Kräutereffig und Salz ab und läßt sie nochmal aufkochen. Sie muß recht rund sein.

25. Spargel-Sauce.

125 g Butter rührt man mit 4 Eigelb zu Schaum, giebt $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, etwas Spargelwasser, einige Löffel Weinessig, etwas Zucker, Salz und Muskatblüte dazu und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen.

26. Spargelsauce auf andere Art.

100 g Butter schwitzt man mit 2 Löffeln Mehl, giebt etwas Spargelwasser hinzu und läßt die Sauce unter Rühren glatt kochen, schmeckt sie mit Salz und wenig Muskat ab, nimmt sie vom Feuer und rührt sie mit einem Eigelb ab.

27. Blumenkohl-Sauce.

100 g Butter schwitzt man mit einem Löffel Mehl, giebt von dem Blumenkohlwasser dazu und läßt die Sauce unter Rühren glatt kochen. Dann schlägt man 3 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ Tasse saurem Rahm (der höchstens einen Tag alt ist), nimmt die Sauce vom Feuer, rührt sie mit dem Eigelb ab und giebt Salz und Muskat nach Geschmack dazu.

28. Blumenkohl-Sauce auf andere Art.

Man schwitzt einen kleinen Löffel Mehl in Butter, giebt etwas Bouillon, noch ein Stück Butter, etwas Muskat und Salz dazu und rührt die Sauce, welche recht rund sein muß, mit 1—2 Eigelb ab.

29. Vanille-Sauce.

Die Vanille läßt man in Milch gut auskochen, setzt süßen Rahm mit Zucker auf's Feuer, giebt die Milch von der Vanille dazu, läßt aufkochen und rührt die Sauce mit einigen Eigelb ab.

30. Wein-Schaum-Sauce.

6 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, $\frac{1}{4}$ Flasche Wasser, Schale und Saft einer Citrone und feinem Zucker nach Geschmack gut gerührt, auf's Feuer gebracht und mit dem Schaumbesen geschlagen bis die Sauce anfangen will zu kochen.

31. Rote Schaum-Sauce.

Man bereitet die Sauce wie in voriger Nummer, doch nimmt man statt Weißwein Rotwein und nach Belieben etwas Himbeergelee oder -saft.

32. Schaum-Sauce von Himbeer- oder Johannisbeerfaft.

Die Sauce wird ebenso zubereitet wie in Nr. 30, nur nimmt man statt des Weines und Wassers $\frac{1}{2}$ Flasche Saft.

33. Rotwein-Sauce.

$\frac{1}{2}$ l Rotwein läßt man mit 125 g Zucker, etwas ganzem Zimmt, der Schale einer halben Citrone und 2 Eßlöffel Himbeer-gelee oder -saft zum Kochen kommen, rührt Kartoffelmehl mit Wasser an, bindet damit die Sauce und gießt sie sogleich in die Sauciere.

34. Himbeer-Sauce.

Man giebt zu recht gutem süßen Rahm reichlich Himbeer-saft nach Geschmack und schlägt die Mischung kurz vor dem Anrichten mit dem Schaumbesen tüchtig.

35. Sauce von getrockneten Kirschen.

Man wasche die getrockneten Kirschen wiederholt in warmem Wasser, lasse sie gut abtropfen und stoße sie in einem Mörser recht fein. Dann werden sie mit Wasser, einigen Zwieback, Citronen-scheiben, Melken und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht und zuletzt durch ein Haarsieb gerührt. Nach Belieben kann etwas Arrak hinzugefügt werden. Diese Sauce ist passend zu warmem Pudding.

VIII. Abtheilung.

Gemüse.

Vorbemerkung.

Für den Wohlgeschmack der Gemüse ist es eine Hauptbedingung, daß man sie möglichst frisch koche und womöglich in weichem Wasser. Ist man in die Notwendigkeit versetzt, das Gemüse aufbewahren zu

müssen, so thut man am besten, Blattarten mit Wasser zu besprengen, Knollengewächse in Sand und Hülsenfrüchte an einen kühlen Ort zu legen. Alle Gemüse, die ihr frisches grünes Ansehen behalten sollen, müssen gleich, wenn man sie aufs Feuer setzt, gesalzen werden, ausgenommen frische und trockene Erbsen, die erst kurz vor dem Anrichten zu salzen sind, weil diese sonst hart bleiben, jene hingegen ihre Farbe verlieren würden. Alles frische Gemüse muß mit kochendem Wasser, alles trockene dagegen mit kaltem aufs Feuer gesetzt werden. Sollte trockenes Gemüse nicht gut weich kochen, so gebe man ein wenig Pottasche oder Soda daran. Alle frischen Hülsenfrüchte dürfen nicht abgewaschen werden. Das Stoven des Gemüses muß immer erst kurz vor dem Anrichten geschehen. Alles Gemüse, welches, nachdem es gar gekocht worden ist, abgesehen wird, muß in sehr reichlichem Wasser gekocht werden.

1. Kartoffeln.

Die Kartoffeln bereitet man auf verschiedene Weise zu. Sollen sie als Salzkartoffeln zur Tafel kommen, so müssen sie vor dem Kochen sorgfältig geschält werden, d. h. fein, rund und rein; dann werden sie gut gewaschen und während des Waschens besonders gut von den Flecken (Augen) befreit. Im Winter oder Frühjahr, wenn sie schon etwas welk geworden, läßt man die Kartoffeln wohl einige Stunden vor dem Kochen in Wasser stehen, setzt sie dann mit kaltem oder kochendem Wasser (je nach der Sorte) gut gesalzen aufs Feuer, schäumt sorgfältig und gießt, wenn sie gar sind, gleich das Wasser ab.

Auch kann man geschälte Kartoffeln in Dampf gar machen, indem man sie in einem durchlöchernten Gefäß über kochendes Wasser setzt, fest zudeckt und das Wasser kochend erhält.

Bei Pellkartoffeln ist besonders zu beachten, daß die Schale gut abgewaschen, nötigenfalls gebürstet werde. Sie werden mit reichlich Wasser aufs Feuer gesetzt, gehörig Salz hinein gethan, und wenn sie gar und abgesehen sind, nach einmaligem Lüften sorgfältig zugedeckt zu Tisch gegeben. — Neue Kartoffeln kocht

man zur Vermeidung des Seifigwerdens ohne Salz mit reichlich trockenem Kümmel.

Geschälte oder in der Schale gefochte und nachher abgezogene Kartoffeln werden auf verschiedene Weise gestobt, z. B. in Petersilie: man hackt diese, kocht sie in Butter oder Fett, giebt etwas Wasser oder Bouillon darauf, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie gut darin um, damit die Sauce recht seimig werde und giebt sie alsdann zu Tisch. — In Butter: auf die heißen Kartoffeln giebt man etwas geschmolzene Butter und schüttelt sie damit um. — In Rahm oder Milch: man kocht etwas Rahm oder Milch mit Butter, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie oft darin um, läßt sie einige Male aufkochen, streut etwas Salz darüber und giebt sie gleich zu Tisch; man kann beliebig etwas Muskatblüte daran geben.

Zu gebratenen Kartoffeln kocht man kleine Kartoffeln in der Schale, pellt sie ab, thut sie in eine Pfannkuchenpfanne in kochende Butter, bestreut sie mit Salz und beliebig etwas Zucker und gestoßenem Zwieback, rührt sie oft um und läßt sie hübsch gleichmäßig braun braten.

Geschälte Kartoffeln bereitet man auch als Fritüre, indem man sie roh zerschneidet und in kochende Butter oder heißes Fett und etwas Wasser schüttet, sie zudeckt und, wenn sie im Braten sind, auf kurze Zeit das Gefäß öffnet, einige gehackte Zwiebeln daran giebt, gut umschüttelt, wieder zudeckt und gar dämpfen läßt. Anstatt Butter kann man auch Speckwürfel dazu verwenden.

Kartoffelbrei oder *-mus* bereitet man, indem man eine mehligte Kartoffelart schält, gut abwäscht und mit dem nötigen Salz, gut abschäumend, in Wasser gar kocht. Dann kocht man etwas Milch mit einem Stück Butter, stampft die abgegoßenen Kartoffeln mit einem Holzlöffel unter allmählichem Zugießen der Milch tüchtig bis sie glatt sind, reibt sie nöthigenfalls durch

einen Durchschlag, salzt nach Geschmack und giebt beim Anrichten beliebig etwas feingehackte Petersilie und in Butter gebratene Zwiebeln darüber. Anstatt Butter kann man auch weichgebratene Speckwürfel nehmen oder gestoßenen Zwieback, in Butter gebraten.

2. Spargel.

Man schält den Spargel sorgfältig, daß alles Harte entfernt wird, schneidet die Stangen soweit sie hart sind ab und bindet sie in Bunde, die Köpfe alle nach einer Seite. Dann legt man ihn in kochendes gesalzenes Wasser und läßt ihn gar werden, nimmt ihn vorsichtig auf einen Durchschlag und richtet ihn sehr heiß an. Man giebt gute geschmolzene Butter oder Spargelsauce (Abt. VII, Nr. 25) dazu. Als Beilage paßt geräucherter Lachs, roher Schinken oder Zunge.

3. Spargel auf andere Art.

Wenn der Spargel geschält und gewaschen ist, schneidet man ihn in fingerlange Stücke, kocht ihn in Salzwasser gar und giebt ihn zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann läßt man ein Stück gute Butter schmelzen, giebt den Spargel und $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon hinein, streut gestoßenen Zwieback und etwas Muskat darüber, läßt aufkochen und richtet an.

4. Spargel mit jungen Wurzeln.

Der Spargel wird ebenso vorbereitet wie in Nr. 3 und gekocht; die Wurzeln werden geschält, geschnitten, in kochendem Wasser mit etwas Butter und Zucker aufs Feuer gesetzt und fast gar gekocht. Nachdem der Spargel auf einem Siebe gut abgetropft ist, wird er zu den Wurzeln gegeben und zusammen noch etwas gekocht, dann feingehackte Petersilie und genügend Salz dazu gegeben und zuletzt etwas Mehl darüber gestreut und aufgekocht, daß die Sauce kurz und feimig wird.

5. Frische Champignons.

Nachdem die Champignons nach Abt. I, Nr. 8 vorbereitet, setzt man sie in einem irdenen Topfe mit etwas Bouillon, Butter und Muskat auf's Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Dann streut man etwas Mehl darüber, daß die Sauce gebunden wird und giebt Citronensaft und Salz nach Geschmack hinzu, auch kann man die Sauce mit 2 Eigelb abrühren.

6. Gebratene Champignons.

Aus den gut gereinigten Pilzen werden die Stiele gebrochen, die entstandene Lücke mit Butter, der etwas Salz und Muskat zugesetzt ist, gefüllt, und die Pilze in wenig Butter in 10 Minuten gelb gebraten.

7. Trüffeln.

Die Trüffeln werden nicht geschält, sondern erst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste gut gereinigt. Dann werden sie mit $\frac{1}{4}$ l Burgunder oder anderem guten Rotwein, etwas Gewürz von allen Sorten, einem Stück frischer Butter, Salz und einigen Citronenscheiben auf's Feuer gebracht und weich gekocht. Man serviert sie mit frischer Butter oder giebt die Sauce durch ein Sieb über die Trüffeln.

8. Morcheln.

Man schmilzt Butter mit wenig Mehl, giebt Bouillon, Salz und feingehackte Petersilie hinzu, kocht die gut gereinigten Morcheln (Abt. I, Nr. 6) $\frac{1}{2}$ Stunde darin und rührt die Sauce, welche reichlich gebunden sein muß, mit einigen Eigelb ab.

9. Junge Erbsen.

Die Erbsen werden aus der Schale gemacht, ungewaschen mit einem Stück Butter auf's Feuer gesetzt und einige Male

umgeschwenkt; dann wird kochendes Wasser und Zucker dazu gegeben und die Erbsen in einer Stunde gar gekocht. Man streut Mehl darüber, läßt sie damit feinig kochen, salzt sie und giebt zuletzt gehackte Petersilie daran.

10. Gemischtes Gemüse.

Junge Erbsen werden nach Nr. 9 mit klein geschnittenen jungen Wurzeln vermischt, gar gekocht. Dann giebt man Spargel nach Nr. 3 gekocht dazu, sowie etwas Zucker und Salz, streut Mehl darüber, läßt kurz und feinig kochen und giebt zuletzt die feingehackte Petersilie dazu.

11. Trockene Erbsen.

Die Erbsen werden am Tage vor dem Gebrauch verlesen, tüchtig gewaschen und mit Wasser bedeckt bis zum andern Morgen stehen gelassen. Mit diesem Wasser werden sie alsdann auf's Feuer gesetzt und ins Kochen gebracht, dann das Wasser abgegossen, Bouillon darauf gefüllt und ein Stück Butter daran gegeben. Nachdem sie in einer Stunde weich gekocht sind, werden sie durch ein Sieb gerührt, gesalzen und nochmals aufgekocht; sollte der Brei zu fest sein, so fügt man noch etwas Bouillon hinzu. Beim Anrichten giebt man etwas braune Butter oder Speck, in kleine Würfel geschnitten und hellbraun gebraten, darüber.

12. Linsen.

Die Linsen werden am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht, mit diesem Wasser auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dann das braune Wasser abgegossen, kochende Bouillon oder Wasser, ein Stück Butter und 2 Schalotten daran gegeben und die Linsen damit weich gekocht. Zuletzt schwitzt man 1 Löffel Mehl in Butter braun, rührt dieses und das nötige Salz an die Linsen und richtet sie an.

13. Fißbohnen.

Die jungen Bohnen werden von den Fäden befreit, in der Länge und einmal quer durchgeschnitten, in Wasser abgekocht und auf ein Sieb gegeben zum Ablaufen. Dann schwitz man ein gutes Stück frische Butter mit zwei feingeschnittenen Schalotten, giebt die Bohnen hinein und läßt sie noch etwas auf dem Feuer dünsten, wobei man sie fleißig umschwenkt, damit die Butter in die Bohnen zieht. Zuletzt giebt man gehackte Petersilie, etwas Muskat und Salz nach Geschmack dazu.

14. Fißbohnen auf andere Art.

Die Bohnen werden an beiden Seiten abgezogen, geschnippelt und in Wasser abgekocht. Dann schwitz man etwas Mehl in Butter mit 2 Schalotten, giebt etwas Bouillon, Pfeffer und Salz daran, läßt die Bohnen damit noch ordentlich durchkochen und fügt zuletzt etwas gehackte Petersilie dazu. Man kann auch etwas Weinessig daran thun, läßt dann aber die Petersilie weg.

15. Trockene weiße Bohnen.

Man verfährt beim Kochen wie bei trockenen Erbsen und Linsen. Wenn das Wasser abgegeben, giebt man Bouillon und Butter daran und zuletzt werden sie gefalzen. Beim Anrichten giebt man in Butter geröstetes Weißbrot darüber.

16. Große Bohnen.

Die großen Bohnen sind am besten, so lange sie noch recht jung sind. Nachdem sie ausgemacht, thut man sie in kochendes, gefalzenes Wasser, läßt sie aufkochen und giebt sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Dann giebt man Butter in den Topf, schüttet die Bohnen dazu und schwenkt sie mehrere Male durch, fügt dann etwas Bouillon von geräuchertem Schweinefleisch, Salz und fein

gehacktes Bohnenkraut dazu und läßt sie damit vollends weich kochen. Man serviert sie mit geräuchertem Schweinefleisch.

17. Wurzeln (Karotten).

Die Wurzeln werden sauber geschabt und gewaschen. Sind sie jung und klein, so läßt man sie ganz, sonst spaltet man sie erst in 4 Teile, schneidet sie dann in $\frac{1}{2}$ fingerlange Stücke und läßt das Gelbe aus der Mitte zurück. Man setzt sie mit kochendem Wasser, Butter und ein wenig Zucker auf's Feuer und läßt sie gar kochen. Zuletzt giebt man Salz, geschwигtes Mehl und gehackte Petersilie daran und läßt sie damit nochmals aufkochen. — Werden die Wurzeln statt mit Wasser mit Rind- oder Hammelfleisch-Bouillon gekocht, so giebt man keine Butter daran.

18. Blumenkohl.

Nachdem der Kohl sauber gepuht und gewaschen ist, kocht man ihn in gesalzenem Wasser gar aber nicht entzwei, nimmt ihn dann vorsichtig mit der Schaumkelle heraus und giebt Sauce (Abt. VII, Nr. 27) darüber.

19. Blumenkohl mit Hammelfleisch.

Brustfleisch von einem jungen Hammel schneidet man in passende Stücke und bereitet es als Frikassée (Abt. IV, Nr. 12). $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten giebt man gewaschenen und gepuhten Blumenkohl dazu, kocht es zusammen gar, rührt es zuletzt mit einigen Eigelb ab und giebt etwas Muskat darüber.

20. Rosenkohl.

Die kleinen Rosen werden von den Stangen abgeschnitten, gepuht, sauber gewaschen und in Salzwasser abgekocht; dann giebt man ein Stück Butter in den Topf, schwigt etwas Mehl darin, giebt wenig Bouillon, Pfeffer und Salz dazu und läßt den Kohl damit in $\frac{1}{2}$ Stunde gar kochen.

21. Savoyerkohlr.

Die äußeren Blätter vom Kohlkopf werden abgelöst und der Kopf je nach der Größe in 4 oder 8 Teile geschnitten, wobei man die Strünke zurückläßt. Dann wird der Kohl abgekocht und zubereitet wie in Nr. 20.

22. Gefüllter Savoyerkohlr.

Auf jede Person rechnet man einen kleinen Kopf Kohl, giebt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn halb gar kochen, legt ihn dann einige Minuten in kaltes Wasser, danach auf ein Sieb zum Ablaufen, drückt ihn aus, daß kein Wasser darin bleibt und läßt ihn kalt werden. Dann biegt man die Blätter auseinander, schneidet den mittleren Strunk so viel wie möglich heraus, füllt den Kopf mit einer Kalbfleisch-Farce und drückt die Blätter wieder zusammen, so daß der Kopf eine gute Form behält, legt die Köpfe nebeneinander in eine Bratpfanne, in welche man vorher ein Stück Butter gethan und setzt die Pfanne in den Bratofen. Ist die Butter hellbraun geworden, so gießt man so viel Bouillon hinzu, daß die Kohlköpfe fast bedeckt sind, und läßt sie langsam in einer Stunde unter fleißigem Begießen gar schmoren, bei gelindem Feuer, also den Brenner noch kleiner als „halb“ gestellt. Vor der letzten Viertelstunde streue man auf die Köpfe etwas Zwiebackkrumen. Beim Anrichten nimmt man den Kohl vorsichtig heraus, schwitz an die Sauce etwas Mehl und Muskat, rührt sie mit einigen Eigelb ab und füllt die dickliche Sauce über den Kohl. — Man giebt dieses Gemüse zu Enten und Schweinebraten.

23. Gefüllter Weißkohlr.

Man bereitet den Kohl wie in Nr. 22, nur nimmt man eine Farce von rohem Rindfleisch dazu. Hat man den Kopf gefüllt, so bindet man ihn in eine Serviette, thut ihn in

kochendes, gesalzenes Wasser und läßt ihn 2 Stunden kochen; wenn er gar ist, legt man ihn auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Zur Sauce schmilzt man 65 g Butter mit einem Büffel Mehl, giebt gute kräftige Bouillon und etwas Muskat dazu und rührt die Sauce zuletzt mit 4 Eigelb ab.

24. Parforcekohl.

Man schneidet festen Weißkohl fein, kocht ihn ab, setzt ihn dann mit Wasser, Essig, halb Schmalz, halb Butter, Salz und Zucker auf's Feuer und läßt ihn 1½ Stunde gut und kurz einkochen. Dann streut man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn damit um und läßt ihn nochmals durchkochen.

25. Rottkohl.

Man bereitet den Rottkohl wie den Weißkohl in Nr. 24, nur giebt man keinen Essig daran, sondern man schneidet geschälte Äpfel in 2 Teile, bratet dieselben in halb Butter, halb Schweineschmalz halb gar, giebt sie in den Kohl und läßt sie mit verkochen; sollte dann noch etwas Säure fehlen, so giebt man Essig nach. Man kann auch einige Äpfel zurücklassen und den Kohl damit garnieren.

26. Brauner Kohl.

Dieser Kohl ist am besten, wenn er Frost bekommen hat. Man nimmt von allen Blättern nur das Krause ringsum ab und läßt alle Strünke zurück, wäscht den Kohl mehre Male in viel warmem Wasser, kocht ihn einmal ab und giebt ihn auf ein Sieb zum Ablaufen. Dann thut man in so viel kochendes Wasser, als den Kohl knapp bedecken würde, gutes Schweineschmalz oder Gänsefett, eine tüchtige Hand voll recht fein geschnittene Schalotten, Salz und etwas Zucker. Man giebt den abgekochten Kohl hinein, streut nach einer Stunde eine gute Handvoll gesottene Hafsergrütze darüber und läßt den Kohl damit noch eine Stunde langsam

kochen. Zuletzt muß er sehr kurz einkochen und dabei öfter umgerührt werden, weil er durch die Haferrübe leicht anhängt.

27. Kohlrabi.

Der Kohlrabi wird geschält und in Scheiben geschnitten (von den grünen Blättern nimmt man alles Parte und Krause mit dazu), gut gewaschen und in Salzwasser gar gekocht. Dann schwitz man reichlich Butter in Mehl, giebt gute Bouillon und etwas Muskat daran und läßt den Kohlrabi mit der Sauce durchkochen. Man kann auch statt Bouillon Milch nehmen und rührt dann die Sauce mit Eigelb ab.

28. Spinat.

Der Spinat wird verlesen, gut gewaschen und in Salzwasser abgekocht; dann giebt man ihn zum Ablaufen auf ein Sieb, drückt mit dem Löffel alles Wasser heraus, hackt ihn recht fein und streicht ihn durch ein Haarsieb. Man läßt Butter schmelzen, giebt dazu zwei feingestößene Zwieback, Salz, Muskat und den Spinat, läßt ihn nochmals unter Rühren aufkochen und serviert ihn, nachdem man in Viertel geschnittene, hartgekochte Eier oder Spiegeleier beim Anrichten daraufgelegt hat.

29. Steckrüben.

Die Steckrüben werden geschält, in schmale, kurze Stücke geschnitten und gewaschen. Dann setzt man ein Stück Butter auf's Feuer, giebt, wenn diese heiß geworden, etwas feinen weißen Zucker hinein und läßt ihn hellbraun werden. Man schüttet die Rüben hinzu, streut etwas Mehl darüber und schwenkt sie um, giebt dann soviel kochendes Wasser darauf, daß sie knapp bedeckt sind und läßt sie damit langsam in 1½ Stunden unter öfterem Umrühren gar werden. Nach Belieben setzt man der Sauce etwas

braunen Fischpfefferkuchen zu. Die Rüben müssen kurz einkochen und eine feimige Sauce haben.

30. Schwarzwurzeln.

Man giebt die Wurzeln, sobald sie geschabt sind, in Wasser, in welchem etwas Mehl verrührt ist, um sie weiß, zu erhalten. Dann kocht man die Wurzeln in vollem Wasser mit wenig Salz in 2 Stunden gar und weiß, schüttet sie auf einen Porzellan-Durchschlag, schwigt ein Stück Butter mit einem Eßlöffel Mehl gelb, verrührt es mit Fleischbrühe, giebt etwas Essig und Muskat daran, kocht die Wurzeln darin auf und rührt sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb ab.

Oder man kocht die Wurzeln in schwachem Salzwasser weich, schüttet sie auf einen irdenen Durchschlag zum Abtropfen und übergießt sie mit einer dicklichen Spargelsauce (Abt. VII, Nr. 26).

Das Wasser zu den Schwarzwurzeln bringe man auf dem größten Brenner schnell zum Kochen, gebe die Wurzeln hinein und lasse sie dann auf dem kleinen Brenner weiter kochen.

31. Teltower Rübchen.

Man putzt $\frac{3}{4}$ kg der kleinen Rübchen recht sorgsam. — In 60 g Butter röstet man 15 g feinen Zucker, sowie 30 g Mehl dunkelbraun, fügt knapp $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnflüssige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und mit 10 g Liebig's Fleisch-Extrakt gekräftigt. — Die geputzten Rübchen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht anbrennen.

32. Einfaches Leipziger Allerlei.

Man braucht 25 junge Karotten, 250 g Spargel, 1 mittelgroßen Kopf Blumenkohl und $\frac{1}{2}$ l Morcheln. Die Gemüse werden gepuzt, die Spargel in Stücke geschnitten, der

Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut gepuzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. — 10 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stößt diese, schwitzt sie in 40 g Butter, füllt $\frac{1}{3}$ l Gemüsewasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten. Man gießt sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 20 g Butter schwitzt man 10 g Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, würzt mit Pfeffer, Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. — Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird mit Fray-Ventos-Zunge serviert.

IX. Abtheilung.

Salate.

1. Kopf-Salat.

Man benutz vom Kopf-Salat nur die zarten Blätter, streift diese ganz von den Rippen, wäscht sie und giebt sie auf ein Sieb. Dann bereitet man eine Sauce von 2 Löffeln Weinessig, etwas Salz, 6 Löffeln feinstem Salatöl und 2 feingehackten Schalotten und schwenkt den Salat damit um. Das Wasser, welches etwa noch an den Blättern hängt, darf mit an die Sauce kommen. Man vermeide eine lange Sauce.

2. Sellerie-Salat.

Große Köpfe Sellerie werden gewaschen und nicht zu weich in Salzwasser gekocht. Wenn sie erkaltet sind, schält man sie, schneidet sie in Scheiben und giebt folgende Sauce darüber: mit 6 Löffeln Olivenöl verrührt man 2 Löffel Essig

und 2 Löffel Wasser, etwas Salz, Pfeffer und drei feingehackte Schalotten. Man schwenkt den Sellerie vorsichtig durch, daß er nicht zerbröckelt.

3. Salat von Weißkohl.

Man schneidet festen Weißkohl recht fein, streut wenig Salz darauf, giebt ihn in eine Serviette, welche man an den Rändern fest zusammenfaßt und klopft den Kohl darin so lange von allen Seiten auf den Küchentisch, bis er ganz würbe geworden ist; dann wird er mit Öl, Essig, Pfeffer und wenig Wasser angemengt.

4. Gurken-Salat.

Die Gurken dürfen nicht zu dick sein, damit noch keine Kerne darin sind. Sie werden geschält, fein gehobelt und mit feinem Salz bestreut, mit welchem sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen müssen. Dann drückt man sie fest aus und giebt Weinessig, Öl, feingehackte Schalotte und Pfeffer darüber.

5. Wachsbohnen-Salat.

Die möglichst recht jungen Wachsbohnen werden gut an beiden Seiten abgezogen, in 2—3 Teile gebrochen, gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Man giebt die gleiche Sauce wie beim Sellerie (Nr. 2) darüber.

6. Kartoffel-Salat.

Gute Salat-Kartoffeln werden mit der Schale gewaschen und in Salzwasser gar gekocht, dann abgezogen, noch warm in recht feine Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce angemengt: 1 Obertasse gut warmes Wasser, $\frac{1}{2}$ Tasse Essig, reichlich soviel Öl, 6 fein gehackte Schalotten, eine kleine Handvoll feines Salz und Pfeffer. Man bereite gleich soviel Sauce, daß man nicht nötig hat, einzelne Sachen nachzugeben und schmecke die Sauce ab, ehe man die Kartoffeln hineinschneidet.

7. Wurzel-Salat.

Man nimmt verschiedene Wurzelarten, wie rote, weiße und gelbe Rüben, Rapontika, Schwarzwurzeln, Möhren, was man gerade bekommen kann, und zwar $\frac{3}{4}$ kg davon (nach dem Zerschneiden gewogen). Man puzt die Wurzeln, kocht sie ganz in Salzwasser und schneidet sie nun in Scheiben oder auch feine Streifen. — Man mischt 3 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz, 3 g Liebig's Fleisch-Extrakt, das man in einem Löffel kochenden Wassers aufgelöst hat, zu einer Sauce und vermengt hiermit die zerschnittenen Sachen.

8. Härings-Salat.

Ein Stück Kalbsbraten aus der Keule schneidet man in feine längliche Streifen, ferner einige geschälte Äpfel, rote Rüben, geschälte Essiggurken, 1 Kopf Sellerie und je nach der Menge 3—4 gut ausgewässerte, von allen Gräten befreite Heringe. Alles dieses thut man zusammen in eine tiefe Schüssel und giebt folgende Sauce darüber: von 3 hartgekochten Eiern wird das Gelbe mit Olivenöl recht fein gerieben und mit Essig, feinem Pfeffer und fein gehackten Schalotten verrührt. Man kann auch etwas Sauce von roten Rüben mit dazu nehmen. Der Salat gewinnt an Wohlgeschmack, wenn er einen Tag vor dem Gebrauch bereitet wird

9. Fisch-Salat.

Weißblättriger Fisch mit möglichst wenig Gräten wird dazu genommen. Man kocht $\frac{3}{4}$ kg davon in mit Essig versetztem Salzwasser gar, läßt ihn erkalten, löst ihn aus den Gräten und teilt das Fleisch in kleine Stückchen, zu denen man entweder 6 gewässerte, entgrätete und zerschnittene Sardellen oder 20 aufgelöste Garnelen mischt. — 4 Löffel Essig, 2 Löffel kräftige Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt,

6 Löffel Öl, Salz, Pfeffer und 2 gehackte Schalotten quirkt man gut durcheinander, vermischt hiermit behutsam den Fisch, läßt ihn einige Stunden durchziehen, richtet ihn an und garniert ihn am besten mit Lattich.

10. Fleisch-Salat.

Reste von Suppen- oder Bratenfleisch werden in feine, längliche Streifen geschnitten; dann rühre man 4 hartgekochte Eigelb durch ein Sieb, gebe $\frac{1}{4}$ l feines Öl langsam dazu, sowie 2 Theelöffel Senf, 2 Theelöffel Zucker, 1 große geriebene Zwiebel, etwas Salz, etwas Essig und 1 Glas Rotwein, so daß die Sauce recht rund bleibt, gebe das geschnittene Fleisch hinein und schwenke es gut durch. Man fertigt den Salat einige Stunden vor dem Gebrauch an.

11. Kalbsbraten-Salat.

Von übrigem Kalbsbraten schneidet man 500 g in feinblättrige Scheiben, ebenso zerteilt man 4 Aciagurken. — Man rührt 15 g Mehl mit $\frac{1}{8}$ l Milch glatt, giebt 5 Eigelb, 2 Theelöffel Salz, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Pfeffer, 3 Löffel Öl, 4 Löffel Essig, 1 $\frac{1}{2}$ Theelöffel Senf, eine Prise Zucker, 2 Löffel saure Sahne und 4 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, stellt dies in ein Gefäß mit kochendem Wasser und rührt alles zu einer dicken Sauce, die man, wenn sie nicht ganz glatt erscheint durchrührt. — Schichtweise füllt man Braten, Braten Scheiben und 3 Löffel kleine eingemachte Perlzwiebeln in eine Schale, überfüllt jede Schicht mit etwas Sauce, streicht den Rest der Sauce über die letzte Schicht und garniert die Oberfläche mit feinen Streifen von Mettwurst.

12. Rindfleisch-Salat.

Überreste von zartem, gedünstetem Rindfleisch werden möglichst feinblättrig geschnitten. — 3 Eier kocht man hart,

reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit 2 Löffeln dicker saurer Sahne, giebt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer und 2 Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. — Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiß über den Salat.

X. Abtheilung.

Compots.

1. Apfel-Compot.

Graue Reinetten eignen sich zu diesem Compot am besten. Man schält die Äpfel, schneidet sie in 4 Teile und das Kernhaus heraus, giebt sie gleich in eine Schüssel mit Wasser, damit sie nicht dunkel werden, wäscht sie, setzt sie mit halb Wasser, halb Weißwein, Zucker, Citronenschale und Zimmt aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Dann rührt man sie durch ein feines Haarsieb. Beim Anrichten streut man etwas feinen Zimmt darüber.

2. Apfel-Compot mit Gelee.

Aus Borsdorfer Äpfeln sticht man mit einem Ausstecher das Kernhaus heraus, schält sie dann, läßt sie nach Belieben ganz oder schneidet sie in zwei Teile, setzt sie mit reichlich Zucker, 3 Glas Weißwein, Citronenschale, ganzem Zimmt, dem Saft einer Citrone und soviel Wasser, daß die Äpfel bedeckt sind, aufs Feuer und läßt sie weich werden, aber nicht zerkothen, nimmt deshalb immer die weichen heraus und läßt die anderen weiter kochen. Sind alle Äpfel weich, so gießt

man den Saft durch ein Haarsieb und läßt ihn einkochen, bis er ganz dick ist und Blasen schlägt, giebt ihn auf einen Suppenteller und läßt ihn fest werden. Beim Anrichten sticht man das Gelee mit einem Löffel ab und belegt die Äpfel damit.

3. Apfel-Compot mit Korinthen.

Die Äpfel werden geschält und in vier Teile geschnitten. Dann setzt man Wasser, Weißwein, Zucker und Citronenschale aufs Feuer, legt, wenn es kocht, die Äpfel und rein gewaschene und gar gekochte Korinthen hinein und läßt die Äpfel einige Minuten kochen; sie dürfen nicht zerkochen. Zuletzt läßt man die Sauce etwas einkochen und giebt sie über die Äpfel.

4. Birnen-Compot.

Nicht zu weiche Birnen von guter Sorte schält man, schneidet sie durch und nimmt das Kernhaus heraus. Den Stiel läßt man daran und schabt ihn etwas ab. Man setzt die Birnen mit halb Rotwein, halb Wasser, Zucker, Citronenschale und Zimmt aufs Feuer und läßt sie in 1½ Stunden kurz einkochen.

5. Birnen-Compot auf andere Art.

Die Birnen werden wie in Nr. 4 gekocht, doch läßt man den Rotwein weg und giebt statt dessen 2 Löffel guten Essig daran.

6. Johannisbeer-Compot.

1 \mathcal{L} von den Stielen gestreifte und gewaschene Johannisbeeren setzt man mit ½ \mathcal{L} Zucker und 1 Glas Wein aufs Feuer. Sobald sie aufkochen, nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, läßt den Saft ganz Dick einkochen und giebt ihn über die Beeren.

7. Aprikosen-Compot

Die Aprikosen müssen reif, dürfen aber nicht weich sein. Sie werden geschält, durchgeschnitten und der Kern herausgenommen. Dann taucht man ein großes Stück Zucker in Wasser, giebt es in einen Topf, läßt den Zucker klar kochen, giebt die Aprikosen hinein und läßt sie in einigen Minuten gar werden; dann nimmt man sie vorsichtig mit einem silbernen Löffel heraus, läßt den Saft noch etwas einkochen und giebt ihn über die Früchte.

8. Pfirsich-Compot.

Von Pfirsichen wird das Compot auf dieselbe Weise bereitet wie das Aprikosen-Compot, nur müssen die Pfirsiche etwas länger kochen, man kann deshalb zu dem geläuterten Zucker etwas klaren Weißwein geben.

9. Kirichen-Compot.

Die Kirichen werden ausgekernt, was am besten mit einer neuen Haarnadel geschieht, mit Zucker, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und einigemale durchgekocht; dann nimmt man sie mit der Schaumkelle heraus, läßt die Sauce noch einkochen und giebt sie über die Kirichen.

10. Zwetschen-Compot.

Man gießt heißes Wasser über die Zwetschen, zieht sie ab, setzt sie mit Weißwein, Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale aufs Feuer und kocht sie in einigen Minuten gar. Dann nimmt man sie heraus, läßt die Sauce noch einkochen und giebt sie über die Zwetschen.

11. Stachelbeer-Compot.

Zum Compot nimmt man unreife Stachelbeeren, und sind diese im Mai am besten. Man reinigt sie von den Stielen und Blumen und wäscht sie ab, gießt dann kochendes Wasser darauf

und läßt sie 5 Minuten damit stehen. Das wiederholt man noch zweimal und giebt dann die Beeren auf ein Sieb. Man kocht Weißwein, reichlich Zucker und Citronenschale auf, schüttet die Beeren hinein und läßt sie weich werden, aber nicht zerkothen.

12. Heidelbeer-Compot.

Die Heidelbeeren werden verlesen und gewaschen, mit Zucker und Zimmt auf's Feuer gesetzt und gekocht. Dann giebt man einen gestoßenen Zwieback dazu, läßt sie damit nochmals aufkochen, richtet sie an und läßt sie erkalten.

XI. Abtheilung.

Eis, Cremes und Gelees.

1. Vanille-Eis.

1 $\frac{1}{2}$ l süßer Rahm werden mit 300 g Zucker und einer Stange Vanille auf's Feuer gesetzt. Die Vanille ist vorher fein gestoßen und in ein Mullläppchen gebunden; während des Kochens wird sie öfter mit dem Löffel ausgebrückt, damit sie recht auszieht. Man läßt den Rahm 5 Minuten mit der Vanille kochen, nimmt dieselbe dann heraus, rührt den Rahm mit dem Gelben von 9 Eiern ab, füllt die Masse, sobald sie erkaltet ist, in die Eisbüchse und läßt sie gefrieren. Man kann auch die Schale einer Citrone auf dem Zucker abreiben, sowie das Weiße der Eier zu Schnee schlagen und zu der Masse geben.

2. Chocolade-Eis.

1 l Rahm, 125 g Zucker, 180 g geriebene Chocolade und 1 Stange Zimmt werden zusammen aufgekocht, mit 4 Eigelb abgerührt und durch ein Sieb gegeben. Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie in die Büchse zum Gefrieren gethan.

3. Citronen-Cis.

Man läutert 1 \mathcal{R} Zucker und giebt die fein geschnittene Schale von 4 Citronen dazu. Wenn der Zucker anfängt gelb zu werden, giebt man ihn durch ein Sieb und vermischt ihn mit dem Saft von 8 Citronen. Dann füllt man die Masse in die Büchse und läßt sie gefrieren.

4. Himbeer-Cis.

Zu 1 \mathcal{R} geläutertem Zucker giebt man $\frac{3}{4}$ l frischen Himbeer-saft und den Saft von 2 Citronen. Man läßt die Mischung aufkochen und schäumt sie gut ab. Erkaltet giebt man noch etwas Muskatwein dazu und füllt es in die Büchse zum Gefrieren.

5. Erdbeer-Cis.

1 \mathcal{R} Zucker läßt man mit etwas Wasser so lange kochen bis er Blasen wirft. Dann giebt man 2 \mathcal{R} feingerührte Erdbeeren und den Saft von 2 Citronen hinzu, rührt diese Masse durch ein feines Sieb und giebt sie erkaltet in die Büchse zum Gefrieren.

6. Apfel-Cis.

Reinetten werden mit Wein zu einem festen Brei gekocht, dann durch ein Sieb gerührt und mit geläutertem Zucker und der abgeriebenen Schale von Citronen vermischt. Erkaltet wird die Masse in die Büchse gefüllt und zum Gefrieren gebracht.

7. Vanille-Creme.

Eine Stange Vanille wird in $\frac{1}{4}$ l süßem Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und durch ein Sieb zu $\frac{3}{4}$ l Rahm gegossen, welchen man mit $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Zucker versüßt hat. Man quirlt in einem hohen Topf 12 ganze Eier, gießt den Rahm dazu, setzt den Topf auf's Feuer und schlägt die Masse mit einer Rute, bis sie anfängt rund zu

werden, worauf man sie sogleich in eine Schale gießt und bis zum Kaltwerden langsam rührt, damit sich keine Haut bildet.

8. Citronen-Creme.

11 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Flasche Rheinwein vermischt werden tüchtig geschlagen, der Saft von 6 Citronen durch ein Sieb hinzugehan, sowie die auf Zucker abgeriebene Schale von 3 Citronen und reichlich Zucker. Man setzt diese Masse auf's Feuer und schlägt sie, bis sie eben kocht, dann giebt man, während man mit Schlagen fortfährt, den steifen Schnee von 12 Eiern dazu, nimmt die Masse sogleich vom Feuer, thut sie in eine Schale und läßt sie abkühlen.

9. Citronen-Creme auf andere Art.

4 ganze Eier werden geschlagen, $\frac{1}{4}$ Flasche Weißwein, die geriebene Schale von einer und der Saft von 2 Citronen, sowie Zucker nach Geschmack dazu gethan und die Masse auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen.

10. Apfelsinen-Creme.

8 Eigelb, vermischt mit 250 g feinem Zucker, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, der abgeriebenen Schale einer Apfelsine, dem Saft von einer Citrone und zwei Apfelsinen und $\frac{1}{4}$ l Weißwein werden auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen mit einem Schneebesen geschlagen. Nachdem die Masse etwas abgekühlt, mischt man den festen Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter.

11. Apfel-Creme.

8 Eier und 200 g feiner Zucker werden weiß geschlagen, dazu giebt man 1 \mathcal{A} Apfelsaft, setzt die Masse auf's Feuer und schlägt sie bis zum Kochen, wonach man sie in eine Schale thut und abkühlen läßt.

12. Himbeer-Creme.

1 l süßer Rahm, $\frac{1}{2}$ l Himbeersaft, Zucker und 30 g aufgelöste Gelatine werden etliche Minuten gerührt, und dann der Saft von zwei Citronen hinzugegeben. Die Masse wird gleich in die Schale gegossen, in welcher sie auf den Tisch kommen soll. Der Citronensaft darf erst im letzten Augenblick vor dem Festwerden dazu gegeben werden, damit der Rahm nicht gerinnt.

13. Himbeer-Creme auf andere Art.

$\frac{1}{2}$ l Himbeersaft wird mit ebenso viel Wasser gemischt und mit 200 g Zucker versüßt. Dann werden 10 Eigelb geschlagen, der Saft wird dazu gegeben, die Masse auf's Feuer gesetzt und tüchtig geschlagen bis sie vor dem Kochen ist und dick wird; man rührt den Schnee der Eier dazu, nimmt die Creme vom Feuer und thut sie in die Schale zum Abkühlen.

14. Creme von Johannisbeeren oder Kirschen.

Creme von Johannisbeeren und sauren Kirschen wird auf dieselbe Weise wie Himbeer-Creme bereitet. Die Kirschen kernt man aus, stößt die Steine und läßt diese mit Wasser auskochen. Dann gießt man sie auf ein Sieb, vermischt mit diesem Wasser, welches nicht mehr als $\frac{1}{2}$ l fein darf, ebenso viel Kirschsafft und verfäbrt weiter damit wie nach Nr. 13.

15. Wein-Creme.

9 ganze Eier, 250 g Zucker, auf welchem man die Schale einer Citrone abgerieben, und $\frac{1}{2}$ l Rheinwein werden vermischt, in einen hohen Topf gegeben und mit einem Schneebesen so lange auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse vor dem Kochen, dick und schäumig ist. Vom Feuer genommen schlägt man die Creme noch eine Weile; wenn sie abgekühlt ist, füllt man sie in Gläser.

16. Haselnuß-Creme.

$\frac{1}{2}$ ℔ geschälte Haselnüsse werden fein gerieben und in $\frac{1}{3}$ l süßer Sahne mit Zucker und Vanille gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 5 Eigelb abgezogen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, mischt man 32 g weiße, in ein wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine und von 5 Eiweiß den Schnee darunter.

17. Mandel-Creme zu Torten.

125 g süße Mandeln, mit einigen bitteren vermischt, stößt man mit 1 Ei im Mörser fein, giebt dazu in eine flache Schüssel 125 g feinen Zucker, ein ganzes Ei und vier Eigelb, rührt diese Masse $\frac{1}{4}$ Stunde, giebt dann 2 gestoßene Zwieback und die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Citrone dazu und füllt die Creme auf zu backende Torten.

18. Englische Creme.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter, 4 ganze Eier und 2 Eigelb, 1 ℔ feiner Zucker nebst Saft und Schale von 3 Citronen werden in einen irdenen oder emaillierten Kochtopf gethan und über dem Feuer zu einer dicken Creme gerührt, welche aber nicht kochen darf, da sie sonst gerinnt. Diese Creme soll sich sieben Jahre halten. (?)

19. Wein-Gelee (rot).

Auf 70 g rote Gelatine wird $\frac{1}{2}$ l heißes Wasser gegossen und die Gelatine unter Rühren auf dem Feuer aufgelöst. Unterdessen hat man 1 ℔ Zucker in einer Flasche Weißwein aufgelöst, giebt den Saft von 4 Citronen und ein Glas Madeira, dann unter Rühren die aufgelöste Gelatine durch ein Sieb dazu und giebt das Gelee in die angefeuchtete Form.

Alle Gelees bereitet man am Tage vor dem Gebrauch.

20. Wein-Gelee auf andere Art (sehr gut).

1 Flasche Weißwein (oder Apfelwein) wird mit $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker, dem Saft und der Schale einer Citrone und 20 g roter Gelatine gekocht, bis die Gelatine sich aufgelöst hat, dann durch ein Mullfäckchen gegossen und halb abgekühlt in Gläser gefüllt, denen man beim Anrichten eine Haube von Schlagfahne aufsetzt. Oder man giebt das Gelee in eine angefeuchtete Form und stürzt es beim Anrichten.

21. Gelee von allerlei Früchten.

Man bereitet ein Wein- oder Citronen-Gelee, gießt es in eine Kristallschüssel, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als Erdbeeren, Kirschchen, Himbeeren, Johannisbeeren u. s. w. in zierlicher Ordnung hinein und läßt das Gelee fest werden.

22. Frucht-Gelee.

1 l Kirsch- oder Himbeersaft, reichlich Zucker und 60 g in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöste und durch ein Sieb gegebene weiße Gelatine werden vermischt und in eine Schüssel gegossen.

23. Apfelsinen-Gelee.

14 Eigelb werden mit 200 g Zucker, einigen Tafeln aufgelöster Gelatine, dem durch ein Sieb gegebenen Saft von 4 Apfelsinen und 1 Citrone und der geriebenen Schale von 2 Apfelsinen auf dem Feuer gequirlt bis nahe vor dem Kochen. Zuletzt wird der Schaum der Eier damit vermischt. Die Form wird mit feinem Öl ausgestrichen, das Gelee hineingegeben und zum Festwerden an einen kühlen Ort gestellt.

24. Chokoladen-Gelee.

In 6 dcl Milch werden 600 g Zucker und 125 g Chokolade gekocht und mit 5—6 Eigelb abgerührt. Nachdem

es vom Feuer genommen, giebt man 24 g in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser aufgelöste weiße Gelatine durch ein Sieb hinzu. In einer mit feinem Öl ausgestrichenen Form erkaltet, stürzt man das Gelee. Vanille-Sauce wird dazu gegeben.

XII. Abtheilung.

Getränke.

1. Kaffee-Extrakt.

Um Kaffee schnell zu betreiben, ist die Anwendung von Extrakt sehr zu empfehlen. Zu gutem, reinschmeckendem Kaffee-Extrakt nehme man 70 g (4 Lot) guten, hell gebrannten Kaffee, welchen man in keiner Weise besser, leichter und gleichmäßiger brennen kann als auf Gas. In einen Porzellan-Kaffeetrichter lege man Kaffeepapier, da langsame Durchtröpfeln des aufzugießenden Wassers eine Hauptbedingung ist, und schütte den feingemahlene Kaffee hinein, drücke ihn nieder und gieße etwa eine Vierteltasse kochendes Wasser darauf. Ist dieses durchgetropft, so gieße man wieder etwas kochendes Wasser auf und so fort, bis etwa eine Tasse Extrakt durchgetropft ist. Dann ist der Kaffeesatz hierzu nicht weiter zu benutzen, er kann aber immerhin noch aufgekocht und anderweitig verwendet werden. Das Extrakt läßt sich in Flaschen verschlossen aufbewahren. Beim Gebrauch thut man etwa $\frac{1}{8}$ Tasse Extrakt (je nachdem der Kaffee stark sein soll in die Tasse und gießt kochendes Wasser hinzu.

2. Kathreiners Malzkaffee.

Einen guten Familien-Kaffee erhält man in folgender Weise: Zu 6 Tassen rechnet man 1 l Wasser, 40 g Malz- und 20 g Bohnenkaffee.

Der Malzkaffee wird auf einer gewöhnlichen Kaffeemühle gemahlen, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht und 3 Minuten

langsam gekocht. Der gemahlene Bohnenkaffee wird in den Filter gethan und mit dem kochenden Malzkaffee langsam in eine heiße Kaffeekanne filtriert.

3. Reiner Malzkaffee.

Zu 6 Tassen Kaffee kocht man 60 g Malzkaffee in 1 l Wasser 3 Minuten lang und giebt ihn sogleich durch einen Filter (Trichter) in die erwärmte Kaffeekanne.

4. Chokolade.

Zu 6 Tassen Milch nimmt man 200 g Chokolade, reibt sie fein, rührt, wenn die Milch kocht, die Chokolade und eine Prise Salz hinein und läßt sie noch einmal aufkochen. So ist sie fertig. Will man jedoch die Chokolade mit Eigelb abrühren, so rechnet man auf $\frac{1}{4}$ lb Chokolade 1 Eigelb, doch ist dies weniger zu empfehlen, weil die Chokolade dadurch viel schwerverdaulicher wird.

Puderchokolade wird mit kalter Milch glatt gerührt und dann kochende Milch darauf gegossen.

5. Eierpunsch.

Auf $\frac{1}{2}$ l Weißwein rechnet man 3 ganze Eier, welche mit Zucker geschlagen werden, dann wird der Wein hinzugegeben, die Masse auf's Feuer gesetzt und mit dem Schneebesen tüchtig bis dicht vor dem Kochen geschlagen.

6. Punsch.

$\frac{1}{2}$ Flasche Rum wird mit $\frac{3}{4}$ lb Zucker, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein und einer in Scheiben geschnittenen Citrone auf's Feuer gesetzt. Die Kerne der Citrone müssen entfernt werden. Man giebt je nachdem der Punsch stark oder schwach gewünscht wird, gut zubereiteten Thee hinzu. Der Punsch muß kaum aufkochen und wird heiß serviert.

7. Bischof.

Zu Bischof verwendet man entweder frische Pomeranzen oder Bischof-Extrakt. Erstere sind vorzuziehen.

5 Pomeranzen schält man dünn, übergießt die Schale mit 2 Flaschen Rotwein und setzt sie zugedeckt 24 Stunden an einen warmen Ort; dann gießt man den Wein ab und giebt auf eine Flasche Wein ungefähr $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker hinzu.

Verwendet man Extrakt, so thut man davon nach Belieben zu dem gesüßten Wein.

8. Kardinal.

Kardinal bereitet man wie Bischof, jedoch von weißem Wein. Man kann auch statt Pomeranzen Apfelsinen nehmen und giebt dann von diesen auch den Saft dazu.

9. Bierbier.

Auf jede Person rechnet man 1 Ei, 30 g Zucker und $\frac{1}{4}$ Flasche Bier. Eier und Zucker schlägt man tüchtig und giebt dann das kochende Bier dazu.

10. Glühwein.

1 Flasche Wein und $\frac{1}{2}$ Flasche Wasser werden mit $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker, Saft und Schale einer Citrone, 6 g Zimmt und einigen Gewürznelken aufgekocht und gleich durch ein Sieb gegeben.

11. Limonade.

200 g Zucker löst man in $\frac{1}{2}$ l Wasser auf und giebt den Saft von 1 Citrone nebst $\frac{1}{2}$ Flasche Wein dazu.

12. Dreifuß.

Zu 1 Flasche Medoc giebt man eine Stange Zimmt, 8 Eigelb, 250 g Zucker und 4 Gewürznelken, schlägt es in einem hohen Topfe mit dem Schneebeßen, setzt es dann auf ein starkes Feuer und schlägt es so lange, bis es steigt und die Eier gar sind.

13. Schlehen-Likör.

Die Schlehenkerne reinigt man von dem Fleisch, indem man sie ungefähr 6—8 Tage in lauwarmem Wasser, welches man einige Male erneuert, erweichen läßt; dadurch löst sich das Fleisch ganz leicht ab. Zuletzt werden die Kerne mit einem sauberen Tuch trocken gerieben, dürfen aber nicht zerstoßen werden.

Zu $\frac{1}{8}$ l ganz reinen, trockenen Schlehenkernen giebt man $\frac{1}{2}$ l Weingeist und läßt sie in einer gut verkorkten Flasche 14 Tage in der Sonne (oder auch 3 Wochen hinter einem warmen Ofen) ausziehen, nach welcher Zeit sich das Aroma entwickelt haben wird, wovon man sich durch Riechen an der Flasche überzeugen kann.

Dann läutert man 400 g Zucker in $\frac{5}{8}$ l Wasser, läßt es bis zu $\frac{3}{4}$ l eindampfen und giebt es zu dem von den Kernen abgeseihten Weingeist. Ist der Likör zu stark, kann man mit Wasser nachhelfen.

XIII. Abtheilung.

Puddings.

Kochen und Backen des Puddings.

Für warme Puddings wird die Form mit Butter bestrichen und mit feinem Zwieback bestreut, ebenso für Aufläufe. Man füllt den Pudding in die Form so, daß drei Finger breit Platz oben bleibt zum Aufgehen des Puddings, setzt den Deckel darauf und bindet ihn an beiden Seiten mit Bindfaden zu, damit er beim Kochen nicht abspringen kann. Man setzt die Form in einen Kessel mit kochendem Wasser, so daß sie drei Finger breit höher steht als das Wasser, damit nichts hinein kochen kann. Der Pudding muß bei gelindem Feuer die bestimmte Zeit kochen; man kann also den Kessel auf den kleinsten Brenner setzen und die Stellung „klein“ geben. Wenn das Wasser anfängt zu verkochen, gießt man kochendes Wasser nach,

gebe aber Acht, daß der Pudding dabei nicht aus dem Kochen kommt, sonst muß man den Brenner einige Minuten voll brennen lassen, worauf er langsam wieder auf „halb“ gestellt wird. Wünscht man einen Auflauf in einer Spring- oder anderen Form zu backen, so heizt man den Ofen 5—7 Minuten vorher an, d. h. der Brenner brennt „voll“. Beim Hineinstellen der Form stelle man sogleich auf „halb“; bei dieser Flamme wird in allen besseren Gas-Backöfen die Wärme vollständig genügen.

Um kalte Puddings zu stürzen, stellt man die Form $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in kaltes Wasser.

1. Prinz-Regent-Pudding.

5 oder 6 Semmeln werden in Scheiben geschnitten, in Milch, in welche einige Eier geschlagen, etwas geweicht und in der Pfanne in Butter hellbraun gebacken. $\frac{1}{2}$ ℔ gereinigte Rosinen, $\frac{1}{2}$ ℔ gereinigte Korinthen, $\frac{1}{2}$ ℔ abgezogene und geriebene süße Mandeln, die auf $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt und 70 g feingeschnittene Succade mengt man gut durcheinander und legt sie schichtweise mit den erkalteten Semmelscheiben in die gut vorbereitete Form. 10 Eigelb, 10 zu Schnee geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ l Milch schlägt man und gießt die Flüssigkeit über die Masse in der Form. Kochzeit 2— $2\frac{1}{8}$ Stunde. Man giebt eine Schaum- oder Kirschensauce dazu.

2. Reis-Pudding.

250 g Reis, $\frac{3}{4}$ l Milch, etwas Zimmt und Citronenschale, 125 g Butter, 125 g Zucker, 10 Eier, 200 g Makronen. Der Reis wird abgebrüht, und in der Milch mit Zimmt und Citronenschale gar und trocken, nicht breiig, gekocht. Nachdem er abgekühlt, rührt man die Butter zu Sahne, giebt Zucker, Eigelb und den Reis hinzu und zuletzt den Schnee der 10 Eier. Diese Masse giebt man schichtweise mit den Makronen in die Form und kocht den Pudding $2\frac{1}{2}$ Stunden. — Man giebt eine Schaum-Sauce dazu.

3. Reis-Auflauf.

140 g gewaschener, abgebrühter Reis werden in $\frac{3}{4}$ l Milch mit Zimmt, 70 g Zucker und wenig Salz halb weich gekocht; abgekühlt giebt man einige geriebene Mandeln, 35 g Butter, 6 Eigelb, die Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee der 6 Eier dazu. Die Masse giebt man sogleich in die vorgerichtete Springform und backt den Auflauf langsam $\frac{3}{4}$ Stunden.

4. Schwamm-Budding.

60 g Butter und $\frac{1}{4}$ l Milch werden ins Kochen gebracht, 200 g feines Mehl hinein gerührt und gekocht, bis es sich vom Topfe löst. Man rührt 65 g Butter zu Sahne, giebt unter Rühren 12 Eigelb, 125 g feinen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und den abgekühlten Brei hinzu und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Diese Masse muß sofort in die Form gegeben und in das kochende Wasser gesetzt werden und $2\frac{1}{2}$ Stunden ohne Unterbrechung kochen. — Man giebt eine Rotwein- oder Frucht-Schaum-Sauce dazu.

5. Zwieback-Budding.

450 g Zwieback werden gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ l Rahm eingeweicht. Man giebt $\frac{1}{2}$ l Milch und 125 g geschmolzene Butter hinzu, sowie nach gehöriger Abkühlung 10 Eigelb, Rosinen, Gewürz, Zucker und etwas Salz. Nach tüchtigem Rühren folgt zuletzt der Schnee der 10 Eier. $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Kochzeit. — Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

6. Apfel-Budding.

12 große Äpfel werden zerschnitten und mit 100 g Butter, 125 g Zucker und 70 g fein geriebenen Mandeln geschmort. Abgekühlt giebt man 8 Eigelb und zuletzt den Schnee der Eier langsam hinzu.

Dieser Budding wird wie ein Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, kann aber beim Anrichten aus der Form genommen werden.

7. Citronen-Pudding.

16 Eigelb werden mit 250 g Zucker tüchtig geschlagen und 200 g geschmolzene Butter zu Sahne gerührt dazu gethan nebst dem Saft und der Schale von 2 Citronen. Die ganze Masse wird auf dem Feuer abgerührt, bis sie anfängt zu kochen, dann läßt man sie abkühlen und giebt den Schnee der 16 Eier dazu. Dieser Pudding backt eine Stunde. Er kann auch kalt gegeben werden.

8. Rum-Auflauf.

6 Eier, 150 g feinen Zucker, 1 Glas Rum. Eigelb und Zucker werden tüchtig gerührt, mit Rum und zuletzt mit dem festen Schnee der 6 Eier vermischt und der Auflauf sofort 20 Minuten bei Mittelhitze gebacken.

9. Chokoladen-Auflauf.

200 g geriebene Chokolade wird mit 100 g Butter in $2\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht; dann schlägt man 12 Eigelb mit 200 g Zucker, giebt die kochende Chokolade nach und nach darauf und läßt den Teich abkühlen, worauf noch 2 Löffel voll Mehl und beliebig Zimmt oder Vanille hinzu kommt und zuletzt der Schnee von den 12 Eiern. Der Auflauf wird $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

10. Chokoladen-Auflauf auf andere Art.

70 g Butter werden zu Sahne gerührt, dann giebt man unter Rühren 6 Eigelb, 100 g Zucker, 70 g geriebene Chokolade, etwas Vanille und 200 g in Milch geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot hinzu, zieht zuletzt den Schnee der 6 Eier durch und backt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunden.

11. Stärke-Pudding.

1 l Milch, 75 g geriebene süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und Zucker nach Geschmack läßt man eine Weile kochen, rührt dann 80 g Weizenstärke oder Kartoffelmehl mit 5 ganzen

Eiern und ein wenig Milch klein und thut es zu der kochenden Milch. Nach nochmaligem Aufkochen wird die Masse in die bereitete Form gethan. Dieser Pudding wird kalt mit einer Fruchtsauce serviert.

12. Blancmanger.

$\frac{1}{2}$ l Milch kocht man mit Vanille auf, gießt sie durch ein Mullläppchen und läßt dann 35 g süße geriebene Mandeln und 80 g Zucker einige Minuten darin kochen. Dann löst man 10 g weiße Gelatine in ein wenig heißem Wasser auf, läßt sie mit der Milch durchkochen, nimmt sie vom Feuer und quirlt 4 Eigelb hinein. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, unter tüchtigem Rühren mit der anderen Masse verbunden und diese sogleich in eine mit Öl ausgestrichene Form gethan. Gestürzt giebt man das Blancmanger mit einer Himbeersauce zur Tafel.

13. Mandel-Pudding.

In 1 l Milch oder Rahm werden 100 g süße und 30 g bittere geriebene Mandeln mit 100 g Zucker und etwas Vanille gekocht. Dann rührt man 80 g Weizenstärke oder Kartoffelmehl in etwas von dieser Milch klar und thut es zu der übrigen Milch, und wenn diese dann wieder kocht, setzt man noch 8 Eigelb hinzu. Vom Feuer genommen wird der Schnee der 8 Eier hinzugegeben und der Pudding in die vorbereitete Form gethan. Er wird mit Fruchtsauce gegeben.

14. Mondamin-Pudding.*)

1 l Milch wird mit 50 g Zucker und etwas Vanille zum Kochen gebracht, alsdann mit 80 g Mondamin in $\frac{1}{8}$ l Milch angerührt, sowie mit 3 Eigelb vermischt und noch 10 Minuten tüchtig auf dem Feuer gerührt. Zuletzt zieht man den Schnee

*) Mondamin der weltbekanntesten Firma Brown & Bosson.

der Eier darunter und giebt den Pudding in eine angefeuchtete Form. Nachdem er gestürzt ist, reicht man ihn mit Himbeer- oder Kirchschaft zur Tafel; auch warm genossen, ist solcher Mondamin-Milch-Pudding schmackhaft und äußerst nahrhaft, sowohl für Gesunde, wie auch für Reconvalescenten.

15. Kalter Reis-Pudding.

125 g Reis werden mit Wasser abgebrannt, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser 1 Stunde gekocht, durch ein Sieb gerührt und 1 \mathcal{L} Zucker, Saft und Schale einer Citrone, 30 g in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöste Gelatine und ein Weinglas weißer Arrak dazu gegeben. Der Pudding wird mit einer Fruchtsauce serviert.

16. Kalter Schaum-Pudding.

50 g geriebene süße Mandeln und einige bittere, eine kleine Stange Vanille, Zimmt und Kardamom werden in einer Tasse Milch gekocht und diese durch ein Sieb gegossen. Dann kocht man $\frac{3}{4}$ l Milch mit 200 g Weizenstärke, 250 g Zucker und 8 Eigelb, giebt die Tasse Milch hinzu, und während die Masse noch kocht, setzt man unter beständigem Rühren den Schnee der 8 Eier zu, worauf die Masse in die bereitete Form gegeben wird.

17. Kalter ungekochter Pudding.

10 Eigelb werden mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und der Saft von 2 Citronen dazu gegeben, ferner 35 g Gelatine, aufgelöst in einer Tasse warmen Wassers, und der Schnee der Eier. Die Masse wird schnell durchgerührt und in die Form gegeben. Fest geworden, kann der Pudding serviert werden.

18. Rote Grütze (sehr gut).

Man vermische $\frac{1}{2}$ l frisch ausgepreßten Johannisbeer- oder Himbeersaft mit 150 g Zucker und soviel frischem Wasser, daß das Ganze 1 l Flüssigkeit ausmacht, bringe diese auf's

Feuer und gebe, wenn sie kocht, eine Tasse feines Griesmehl, welches man mit kaltem Wasser angerührt hat, hinein, rühre bis die Masse gar geworden, fülle sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, lasse sie erkalten und serviere sie mit süßem Rahm oder einer Vanille-Sauce.

19. Leichte kalte Speise.

Es werden 5 Eigelb, 70 g Weizenstärke, $\frac{3}{4}$ l Milch und beliebig Zucker auf dem Feuer bis eben zum Kochen gerührt und zuletzt der Schnee der 5 Eier hinzugethan. Vom Feuer genommen und kalt geworden, serviert man diese Speise in einer Schale, deren Boden beliebig mit eingemachten Früchten belegt ist. Oben auf kann man die Speise mit Fruchtgelee verzieren.

20. Apfelspeise.

$1\frac{1}{2}$ A Apfelscheiben werden in 1 l Wasser recht weich gekocht und durch ein Haarsieb gerührt. Dann werden 45 g rote Gelatine, in $\frac{1}{4}$ l Weißwein aufgelöst, dazu gegeben, nebst $\frac{3}{4}$ A Zucker und dem Saft und der Schale einer Citrone. Man läßt das Ganze nochmals aufkochen und giebt es, halb abgekühlt, in eine Kristallschale.

21. Herynschnee.

250 g Kronsbeeren, 250 g feiner Zucker und 3 Eiweiß werden in eine tiefe Schüssel gegeben und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gerührt. Je länger man rührt, desto mehr dehnt sich der Schnee aus und desto schöner wird er. Er wird zuletzt in eine Kristallschale gegeben und mit Früchten und Makronen verziert. — Statt Kronsbeeren kann man auch Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee nehmen.

22. Rumpudding.

1 l Milch wird mit $\frac{1}{2}$ A Zucker aufgekocht; halb erkaltet, giebt man 9 Blatt aufgelöste rote Gelatine, Saft und Schale

einer Citrone und 3 Löffel Rum hinzu, rührt das Ganze gut durch und giebt es in eine Kristallschale.

23. Bisquitspeise.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, von 2 Citronen der Saft, 2 Löffel Rotwein, 1 Löffel Rum, 6 Löffel Zucker, 8 ganze Eier und 4 Tafeln rote Gelatine werden zusammen in einem irdenen Topf auf scharfem Feuer (Brenner „voll“) bis vor's Kochen gequirlt. Für 40 g Löffel-Bisquit wird in eine Schale mit Früchten gelegt, die Creme darüber gegossen und erkaltet serviert.

24. Flammery mit Milch.

1 l Milch wird mit wenig Salz, Citronenschale, Vanille oder einigen zerstoßenen bitteren Mandeln und 60 g Zucker aufgekocht und 80 g verdünntes Mondamin dazu gerührt. Nachdem die Speise 10 Minuten gekocht hat, dick geworden ist und sich vom Löffel löst, füllt man sie in eine mit Milch ausgespülte Form, stürzt den Flammery nach dem Erkalten und giebt Fruchtast oder auch geschmortes Obst dazu.

25. Flammery mit Milch und Eiern.

Bereitung wie im vorigen Rezept, jedoch quirlt man zugleich mit dem Mondamin noch 2 bis 4 ganze Eier klar und läßt die Milch damit kochen. Dieser Flammery ist auch warm eine sehr empfehlenswerte Speise für Kinder und Kranke.

26. Flammery von Fruchtsaft.

1 l beliebiger, mit Wasser zweckmäßig verdünnter Fruchtsaft wird ganz nach Geschmack mit Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und dem Saft einer Citrone aufgekocht und 80 g mit Wasser (von dem Liter zurückbehalten) verdünntes Mondamin dazu geschüttet. Nach 10 Minuten wird der Flammery in eine mit

Wasser ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit süßer oder geschlagener Sahne gegeben.

27. Flammery von Kaffee.

Man kocht von $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser Kaffee, giebt dazu 80 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l abgekochte Sahne und quirlt mit $\frac{1}{8}$ Liter Sahne 80 g Mondamin. Sowie der Kaffee kocht, gießt man das Mondamin hinein und behandelt es wie in den vorstehenden Rezepten. Das Ganze giebt 1 l.

28. Flammery von Apfelsinen oder Citronen.

Man reibt die Schale einer Apfelsine oder Citrone auf einem Stück harten Zucker ab und schabt die gelb gewordenen Stellen mit dem Messer ab. Den abgeschabten und soviel anderen Zucker, daß man zusammen 125 g erhält, läßt man in $\frac{1}{2}$ l Wasser aufkochen, drückt den Saft der Apfelsine, sowie einer Citrone, oder bei Citronen-Flammery von 2 Citronen dazu, verdickt die Masse mit 40 g in Wasser (von dem $\frac{1}{2}$ l zurückbehalten) klar gequirktem Mondamin und beendet den Flammery wie oben.

29. Flammery von Wein (nach schwedischer Art).

4 ganze Eier werden mit 250 g Zucker, dem Saft von einer Citrone und einer halben Apfelsine sowie dem Abgeriebenen einer Citrone, $\frac{1}{4}$ l Wasser und $\frac{1}{4}$ l Weißwein (auch Apfelwein) auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis es noch einmal so viel geworden ist, dann gießt man 80 g in Wasser aufgelöstes Mondamin ganz langsam unter schnellem Schlagen hinein und behandelt es wie oben.

30. Flammery von Chokolade.

In 1 l Wasser löst man 40 g ff. Cacao mit 125 g Zucker und etwas Vanille mit öfterem Rühren auf dem Feuer

auf. Wenn es kocht, gießt man 100 g in Wasser (von dem Liter zurückbehalten) aufgelöstes Mondamin dazu und behandelt es wie vorstehend.

31. Mehlspeise.

In $\frac{1}{4}$ l kochende Milch schüttet man nach und nach so viel in kalter Milch verquirktes Mehl, daß beim Rühren sich der Teig vom Topfe löst. Ist dann derselbe unter dauerndem Rühren halb erkaltet, so giebt man nach und nach 3 ganze Eier, Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz hinzu. Diese Masse muß geschlagen werden, bis sie ganz glänzend ist, dann werden mit einem Theelöffel Klößchen davon abgestochen, in kochendem Fett gelbbraun gebacken, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel gegeben. Eine Wein- oder Fruchtfaucé wird dabei serviert.

32. Dampfnudeln.

Etwa 1 \mathcal{R} Mehl, 2 Eier, reichlich Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, wenig Salz, 100 g Butter, 10 feingeriebene bittere Mandeln, die Schale einer halben Citrone und 45 g Hefe. Das lau erwärmte Mehl thut man in eine Schüssel, macht in die Mitte des Mehls eine Höhlung, gießt die in lauer Milch und etwas Zucker klar gerührte Hefe hinein und rührt sie zu einem weichen Teig. Nachdem das Hefestück aufgegangen, vermengt man den Teig mit obigen Zuthaten, schlägt ihn recht tüchtig, daß er Blasen wirft, stellt ihn dann an einen erwärmten Platz und läßt ihn aufgehen. Darauf formt man auf einem mit Mehl bestäubten Brette längliche Kuchen von der Länge und Dicke eines Daumens, stellt sie warm und läßt sie wieder etwas aufgehen, legt sie dann nebeneinander, doch nicht zu dicht, in eine Auslauf- form, gießt einen Zoll hoch heiße Milch mit einem guten Stück Butter und etwas Zucker darauf und läßt sie nun zugedeckt

auf nicht zu starkem Feuer dämpfen (hat man eine geschlossene Gaskochplatte, so lege man alle Ringe unter, bei offenem Brenner schiebe man ein Blech über die Flamme und setze auf dieses die Form), bis die Milch beinahe verkocht ist, nimmt dann den Deckel ab, schiebt die Form in den Bratofen und läßt die Nudeln schön gelbbraun backen. Sie werden in der Form serviert mit einer Weinschaum-Sauce.

XIV. Abtheilung.

Das Backen.

Vorbemerkung.

Die Kuchenform wird, ehe man mit der Bereitung des Teiges anfängt, mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackkrumen bestreut, oder auch mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, ausgelegt. Mehl und Zucker siebe man vor dem Gebrauch recht gut durch. Bei kalter Jahreszeit müssen alle Zuthaten einige Stunden vor dem Gebrauch in ein warmes Zimmer gestellt werden. Um einen guten Hefeteig machen zu können, ist für gute frische Hefe zu sorgen. Um dieselbe von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gieße man am Abend vorher kaltes Wasser auf die trockene Hefe und vor dem Gebrauch wieder davon ab. Einige Minuten später rühre man etwas lauwarmer Milch und Zucker hinzu. Hefenteig stelle man an einen warmen zugfreien Ort, bedecke ihn mit einer erwärmten Serviette und lasse ihn $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden aufgehen.

Man zündet den Brat- und Backofen 10 Minuten vor dem Gebrauch an und versucht die Hitze desselben mit einem dünnen Blatt Papier, welches man in die Mitte des Ofens legt; wird es langsam hellgelb und krümmt es sich zusammen, so hat der Ofen den Grad der Hitze, bei dem die meisten Kuchen gebacken werden. Wird das Papier sogleich gelb oder braun, so ist der Ofen zu heiß. Ist dann ein Backwerk, welches steigen soll, in den Ofen gesetzt, so muß es ruhig auf derselben Stelle bis zum völligen

Garwerden stehen bleiben, geschieht dies nicht, so fällt es augenblicklich und hebt sich nicht wieder.

Beim Hineinsetzen der Formen oder Kuchenbleche (Platten) stelle man alles genau auf die Mitte. Die Kuchenbleche müssen bei den meisten Ofen-Konstruktionen ca. 5 cm schmaler sein als der Bratofen ist, damit die Hitze von unten kommend nicht abgesperrt wird, sondern zirkulieren kann; auf diese Weise wird man finden, daß man in keinem Ofen besser backen kann, als in dem Gasofen, weil die Temperatur von allen Seiten eine völlig gleichmäßige ist. Die Kuchenbleche werden vor dem Gebrauch mit reinem Papier und Salz, dann mit einer Speckschwarte abgerieben. Neue Bleche lasse man mit Sand und Sodawasser scheuern.

Um zu erproben, ob die Kuchen gehörig gar gebacken sind, sticht man mit einem kleinen hölzernen Spieße in die Mitte des Kuchens, bleibt an diesem noch Teig hängen, so muß der Kuchen noch backen. Ist das Holz trocken, so ist das Backwerk gar.

1. Guter Blätterteig.

1 \mathcal{A} feines trockenes Mehl, 1 \mathcal{A} Butter, 1—1 $\frac{1}{2}$ Tassen kaltes Wasser, 1 kleines Glas Arrak oder Rum und 1 ganzes Ei. Die Butter wird abends vorher ausgewaschen, gut ausgedrückt, daß kein Wasser darin bleibt und über Nacht in den Keller gestellt. Das Mehl giebt man in eine tiefe Schüssel, giebt in die Mitte Ei, Wasser und Rum und verarbeitet den Teig mit der Hand wie Weißbrotteig. Dann rollt man ihn aus und legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten über dieselbe und läßt ihn im Kalten $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen. Dann rollt man ihn wieder aus, schlägt ihn nochmals zusammen, und so noch zweimal; ehe er zum vierten Male ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, gebe ihm die gewünschte Form, bringe es auf's Blech, bestreiche es ringsum, da, wohin der Rand kommt, mit Ei oder Wasser, lege den Rand darauf und backe den Kuchen in nicht über $\frac{1}{2}$ Stunde in gut warmem Ofen gar.

2. Blätterteig auf andere Art.

300 g Butter, nach Nr. 1 vorgerichtet, 300 g Kaisermehl, $\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak. Die Hälfte des Mehles wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig verarbeitet, die Butter mit der anderen Hälfte des Mehles tüchtig geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinander gelegt und dreimal zusammengeschlagen und wieder ausgerollt.

3. Sandtortenteig.

250 g ausgewaschene Butter werden zu Schaum gerührt, dazu giebt man 125 g Zucker, auf welchem eine Citrone abgerieben ist, etwas feinen Zimmt, 6 Eigelb und den Schnee von 3 Eiern. Nun giebt man 1 \mathcal{R} Kaisermehl in eine tiefe Schüssel, schüttet in die Mitte des Mehles die angerührte Masse und noch 200 g Zucker, verarbeitet es zu einem festen Teig, der sich ausrollen läßt und gebraucht ihn zu großen und kleinen Torten.

4. Sandtortenteig auf andere Art.

1 \mathcal{R} Mehl, $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Zucker, $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Butter und 6 Eidotter. Butter, Zucker und Eier werden zusammen gerührt und mit dem Mehl wie in voriger Nummer zusammengeknetet.

5. Würber Teig (sehr gut).

1 \mathcal{R} Mehl, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{2}$ Tasse kaltes Wasser und etwas Salz werden zusammen in einer tiefen Schüssel mit der Hand gut durchgearbeitet. Ausgerollt, verwendet man den Teig zu allen Sorten Obsttuchen als Unterlage und zum Gitter.

Man kann den Teig auch messerrückendick ausrollen und mit einem Weinglas kleine Kuchen austechen, legt dann in die Mitte eines jeden Kuchens eine halbe Mandel, bestreicht die Kuchen mit Eigelb und backt sie hellbraun.

6. Torten- und Pastetenteig.

1 \mathcal{A} feines Mehl, 330 g gute, ausgewaschene Butter, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Theelöffel feines Salz und soviel kaltes Wasser, daß die Masse nicht an den Händen klebt, verarbeitet man zu einem Teige, bindet diesen in eine Serviette, legt ihn über Nacht in kaltes Wasser und arbeitet ihn am anderen Morgen, wenn man ihn für Torten, Obsttuchen u. dgl. verwenden will, mit 70 g feinem Zucker durch, für Pasteten bleibt er ohne Zucker. Dann rollt man ihn aus und verwendet ihn weiter.

7. Sandtorte.

Man rührt 4 Eigelb mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Butter zu Schaum, giebt $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker hinzu, rührt $\frac{1}{2}$ Stunde und vermischt dann die Masse mit $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Mehl und dem Schaum der 4 Eier. Man bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt ihn in die Tortenpfanne, füllt die Masse darauf, läßt die Torte in 1 Stunde langsam gar backen und streicht einen Zucker- oder einen Schokoladenguß darüber.

8. Sandtorte auf andere Art.

Man wäscht 1 \mathcal{A} Butter gut aus, rührt sie zu Sahne, giebt nach und nach 1 \mathcal{A} feinen Zucker, 5 ganze Eier, 1 \mathcal{A} Kartoffelmehl und die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, rührt die Masse tüchtig eine ganze Stunde, giebt sie sofort in die gut vorgerichtete Springsform und backt sie anfangs bei mäßiger Hitze (Stellung „halb“), die letzte halbe Stunde etwas kräftiger, im Ganzen $1\frac{1}{4}$ Stunde.

9. Sandtorte von Mondamin.

250 g Butter, 220 g Puderzucker, 250 g Mondamin, Citronenschale, 6 Eier. Man rührt die Butter schaumig, dann ein ganzes Ei und zu jedem Ei einen Eßlöffel voll Zucker und Mondamin dazu. Nachdem man 4 ganze Eier verwendet hat,

rührt man noch 2 Eigelb mit dem übrigen Zucker, Mondamin, der abgeriebenen Citronenschale und einer Messerspitze voll Hirschhornsalz hinein. Im Ganzen rühre man die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde ununterbrochen (für jedes Ei 5 Minuten), fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe die Torte bei mittlerer Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

10. Gries-Kuchen.

8 Eier Gewicht Zucker, 5 Eier Gewicht Gries, 8 Eier, 1 Loth bittere, 4 Loth süße Mandeln, Saft und Schale einer Citrone. Das Eigelb wird mit dem Zucker und Gewürz $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der trockne Gries daran gethan und zuletzt der festgeschlagene Eierschnee durchgerührt. Die Masse wird sofort in eine vorgerichtete Springform gegeben und 1 Stunde bei Mittelhitze (Brenner „halb“) gebacken.

11. Citrontorte.

Man bereitet einen Teig nach Nr. 3, rollt ihn nicht zu dünn aus, legt rund herum einen zweifingerbreiten Rand und backt die Torte schön hellbraun, nicht zu dunkel. Es ist am besten, daß man die Torte einen Tag vor dem Gebrauch anfertigt. Man bereitet eine feste Citronencreme (Abt. XI, Nr. 8) und füllt sie einen Finger hoch über die Torte.

12. Mailänder Torte.

Man rührt 170 g ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt 6 Eigelb, den Saft und die Schale einer Citrone, $\frac{3}{4}$ ℔ Zucker und 1 Eßlöffel Rum oder Cognac daran, rührt die Masse, bis sie weiß ist und mengt 65 g Kartoffelmehl und den Schnee der 6 Eier darunter, giebt den Teig in eine gut vorgerichtete Form und backt ihn eine Stunde bei Mittelhitze.

13. Aprikosentorte.

Man bereitet ungefähr $\frac{3}{4}$ K Blätterteig nach Nr. 1, rollt davon einen Boden aus, legt einen zweifingerbreiten Rand herum und läßt genügend Teig zum Gitter zurück. Dann kocht man von 30 Aprikosen ein Compot (Abt. X, Nr. 7), schlägt 15 Kerne auf, brüht sie, zieht sie ab wie Mandeln, stößt sie gröblich und kocht sie mit der Sauce ein. Auf den Tortenboden füllt man die Aprikosen, giebt die dick eingefochte Sauce darüber, legt ein Gitter darauf, bestreicht die Torte mit Ei und backt sie in $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Temperatur gar.

14. Nußtorte.

$\frac{1}{2}$ K Zucker wird mit 9 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann der Schnee der 9 Eier, $\frac{1}{2}$ K geriebene Nüsse, sowie 64 g fein geriebene Zwieback- oder Semmelkrumen dazu gegeben und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form langsam gebacken.

15. Apfeltorte.

Von $\frac{3}{4}$ K Blätterteig nach Nr. 1 bereitet, rollt man einen Boden zweimeßerrückendick aus, bestreicht ihn ringsum zweifingerbreit mit Ei und legt einen Rand herum. Man schält 6 gute Äpfel, schneidet sie in ganz feine Scheiben und vermischt sie mit 200 g Korinthen. Dann hackt man 8 süße abgezogene Mandeln und die Schale einer Citrone ganz fein und vermenngt sie mit 200 g Zucker und etwas feinem Zimmt. Man streut einen gestoßenen Zwieback auf den Tortenboden, streut die Hälfte von dem Gehackten darauf, giebt die Äpfel hinein und streut die andere Hälfte von dem Gehackten darüber. Die Torte wird mit einem Gitter belegt, mit Ei bestrichen und in 1 Stunde bei guter Temperatur gar gebacken.

16. Brünellentorte.

Diese Torte wird von $\frac{3}{4}$ ℔ Blätterteig wie in Nr. 13 bereitet. Man weicht $1\frac{1}{2}$ ℔ Brünellen am Tage vor dem Gebrauch in $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein ein und kocht sie am anderen Tage mit reichlich Zucker, Zimmt und Citronenschale in $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gar. Die Sauce muß dick eingekocht sein und das Compot erkaltet, ehe man es auf den Tortenboden füllt. Im Übrigen verfährt man wie in Nr. 13.

17. Rienburger Bisquit.

13 Eigelb werden mit 1 ℔ Zucker eine Stunde gerührt, dann fügt man $\frac{1}{2}$ ℔ Weizenstärke oder Kartoffelmehl hinzu und zuletzt den Schnee von 7 Eiern. Man backt das Bisquit in 30—40 Minuten in nicht zu warmem Ofen.

18. Bisquit von Mondamin.

250 g Puderzucker, 200 g Mondamin, 6 Eier, Citronenschale. Der Zucker wird mit 6 Eigelb und der Citronenschale gerührt, bis er dick und schaumig geworden ist, dann verrührt man das Mondamin zugleich mit dem festen Schnee der 6 Eiweiß. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form bis zur Hälfte und backt sie bei gelinder Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden lang.

19. Chokoladen-Bisquit.

Bereitung genau wie vorstehend, nur werden 60—80 g Cacao-Pulver hinzugesetzt.

20. Blitzfuchen.

1 ℔ abgellarte Butter giebt man in ein Gefäß, schlägt 6 ganze Eier dazu, rührt es ein wenig um, fügt 1 ℔ Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Zimmt hinzu, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde und giebt 1 ℔ Mehl darunter. In die Tortenpfanne

wird ein mit Butter bestrichenen Papier gelegt, der Teig darauf gegossen, mit Zucker, Zimmt und gestoßenen Mandeln bestreut und 1 Stunde langsam gebacken.

21. Butterkuchen.

2 \mathcal{R} Mehl, 1 \mathcal{R} Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch, 4 Löffel gute Hefe, die abgeriebene Schale einer Citrone, Zimmt und 200 g Zucker werden zu einem Teige verarbeitet, dieser wird fingerdick ausgerollt, der Rand umgeschlagen und mit gekochten Rosinen gefüllt. Man stellt den Kuchen an einen warmen Ort und sobald er aufgegangen ist, bestreicht man ihn dick mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, grobgestoßenem Zucker und Zimmt und backt ihn in heißem Ofen in 1 Stunde gar.

22. Plattenkuchen.

2 \mathcal{R} Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} geschmolzene Butter, 125 g Zucker, Gewürz, 2 Tassen warme Milch und 35 g Hefe. Das Mehl ($\frac{1}{4}$ \mathcal{R} ist zurückzulassen) giebt man in eine Backmölle, macht eine Vertiefung hinein, thut Salz, Zimmt, Kardamom, geriebene Citronenschale und Zucker dazu, rührt Butter, Eier und Milch hinein und zuletzt die in etwas warmer Milch aufgelöste Hefe. Man läßt den Teig 2 Stunden zugedeckt aufgehen und knetet ihn dann mit dem zurückgelassenen Mehl und 100 g in kleine Stücke gepflückter Butter durch, so daß er sich glatt bearbeiten läßt. Die Platte hat man mit Butter bestrichen, giebt nun den Teig darauf und rollt, zieht und drückt ihn auseinander, bis er nur noch einen Finger dick ist. Er muß auf der Platte wieder aufgehen, wird danach mit Butterstücken gleichmäßig belegt, mit Zucker bestreut und muß $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Auf andere Art: $\frac{3}{4}$ \mathcal{R} Butter werden zu Schaum gerührt, 12 Eigelb hinzugethan und ferner $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, Kardamom,

Citronenschale, Succade, 50 g Hefe, $\frac{1}{2}$ l Milch und 2 \mathcal{R} Mehl. Der Teig muß 2 Stunden aufgehen, im Übrigen verfährt man wie oben angegeben.

Oder: 2 \mathcal{R} Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter, 2 Tassen warme Milch und 40 g Hefe. Der Kuchen wird mit Zucker, Zimmt und kleingeschnittenen Mandeln bestreut. Die Bereitungsweise ist dieselbe wie oben.

23. Topfkuchen.

$1\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Kaisermehl, 5 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Butter, 2 Packete Liebig's Backpulver, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, $\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Rosinen, $\frac{1}{4}$ \mathcal{R} Korinthen, 10 bittere, fein geriebene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Salz. Die Butter wird zu Schaum gerührt, und nach und nach werden die Zuthaten bis auf das Mehl hineingegeben. Das Mehl wird mit dem Backpulver vermischt, durchgeseiht und zuletzt durch die Masse gerührt. $1\frac{1}{2}$ Stunden Backzeit.

24. Dessertkuchen.

Man nimmt je soviel Butter, Zucker und Mehl wie 4 Eier wiegen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann thut man löffelweise Mehl, 4 Eigelb und Zucker hinzu, rührt diese Masse gut und streicht sie dünn auf ein Blech, giebt darauf das zu Schnee geschlagene Eiweiß und streut gehackte süße Mandeln, gestoßenen Zucker und Zimmt darüber und backt den Kuchen schön goldgelb. Noch warm, wird er mit einem Kuchenrädchen in Streifen geschnitten.

25. Anis- oder Vanilleplätzchen.

8 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 8 Eigelb tüchtig gequirkt, unter beständigem Schlagen zu dem Schnee gegeben und $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} feines Mehl, $\frac{1}{2}$ \mathcal{R} Zucker, etwas Vanillezucker oder Anis, 1 Prise Salz und 1 Theelöffel voll Backpulver

dazu gerührt. Statt Backpulver kann man auch für 5 \mathcal{L} Hefe nehmen. Der Teig muß 2 Stunden gehen, dann werden von der Masse mit dem Theelöffel kleine Häufchen auf die Platte gesetzt.

26. Theekuchen.

4 ganze Eier werden tüchtig geschlagen, dann wird langsam $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} fein gesiebter Zucker durchgerührt und zuletzt $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Mehl. Vanillezucker giebt man nach Geschmack hinzu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Das Blech wird mit Wachs eingerieben und mit dem Theelöffel werden kleine Häufchen von der Masse nicht zu dicht darauf gelegt. Die Kuchen müssen bei guter Wärme gebacken werden.

27. Chokoladepflätzchen.

4 Eiweiß schlägt man zu Schaum und rührt 200 g feinen Zucker, 125 g geriebene Chokolade und 70 g feines Mehl hinein. Diese Plätzchen werden mit einem Theelöffel auf die Platte gesetzt und bei sehr gelinder Hitze gebacken.

28. Chokoladepflätzchen auf andere Art.

3 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} Zucker werden fast eine Stunde gerührt, dann giebt man $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} geriebene Chokolade und $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} feines Mehl langsam dazu, legt von der Masse kleine Häufchen auf ein Blech und läßt sie langsam backen.

29. Matronen.

230 g gut geriebene Mandeln, 230 g Zucker, 2 frische Eiweiß, nach Gefallen etwas Citronensaft. Eiweiß, Zucker und Citronensaft werden so lange gerührt, bis Blasen entstehen und dann die Mandeln hineingemischt. Die Masse wird mit einem Theelöffel auf eine mit Wachs abgeriebene Platte gelegt und bei gelinder Hitze gebacken. Diese Masse giebt 40 Matronen.

30. Kleine Vanillekuchen.

$\frac{1}{2}$ ℔ ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, $\frac{1}{2}$ ℔ feiner Zucker dazu gegeben und zuletzt 375 g feines Mehl und reichlich Vanillezucker. Nachdem der Teig tüchtig gerührt ist, giebt man einen guten Theelöffel voll Hirschhornsalz hinein. Man legt diese Masse in kleinen Klößchen auf die Platte.

31. Mandelkränzchen.

Man reibt $\frac{1}{4}$ ℔ süße und 63 g bittere Mandeln, rührt sie mit einem Eigelb und dem Schnee von 4 Eiern klein, giebt 125 g in feine Streifen geschnittenes Citronat und 1 ℔ feinen Zucker hinzu und rührt die Masse gut. Von diesem Teig legt man kleine Kränze auf ein Blech und backt sie langsam gar.

32. Mandelkränzchen auf andere Art.

125 g ausgewaschene Butter rührt man zu Schaum, giebt dazu 4 ganze Eier, 6 Eigelb, 250 g Zucker, 30 g süße, 30 g bittere fein geriebene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone. Diese Masse rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde, fügt dann $\frac{3}{4}$ ℔ Raifermehl hinzu und verfährt weiter wie in Nr. 31.

33. Mandelmafronen.

$\frac{1}{2}$ ℔ süße und 30 g bittere Mandeln werden mit der Schale auf der Mandelreibe gerieben und mit 1 ℔ Puderzucker, für 10 δ gestoßenen Zwieback und 4 Eiweiß vermischt. Von dieser Masse legt man mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf Oblaten oder auf ein gut mit Wachs abgeriebenes Blech und backt sie im ziemlich warmen Ofen hellbraun.

34. Sandbrezel.

1 ℔ Mehl, 350 g Butter, $\frac{1}{2}$ ℔ feinen Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, etwas Salz und 1 Messerspitze Hirschhornsalz verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn aus in 10—12 cm lange Streifen, forme Brezel daraus, lege sie auf eine Platte,

bestreiche sie mit Eiweiß mittels eines Pinsels oder einer Feder und backe sie bei guter Wärme hellbraun.

35. Sandtortenplätzchen.

125 g Butter werden mit 2 Eigelb und 1 Eiweiß zu Schaum gerührt und 125 g feiner Zucker nebst 125 g Mehl hinzu gethan. Im Ganzen rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde und setzt dann die Plätzchen nicht zu dicht auf die Platte.

36. Zimmtgebäckenes.

250 g Butter werden ausgewaschen und mit 3 Eigelb zu Schnee gerührt; dann giebt man 125 g Zucker und $\frac{3}{4}$ A Mehl nebst beliebig viel feinem Zimmt hinzu. Man rollt den Teig ungefähr zur Dicke eines doppelten Messerrückens aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrade oder Messer in schräge Streifen und diese wieder in schräge, längliche Vierecke, bestreut die Kuchen mit Zimmt und Zucker und backt sie.

37. Gefüllte Kuchen.

Blätter- oder mürber Teig wird dünn ausgerollt, mit einem Glase ausgestochen, Zwetschen- oder gutes festes Apfelmus mit einem Theelöffel darauf gelegt, ein ausgestochenes Stück Teig darüber gedeckt, der Rand etwas fest gedrückt, die Kuchen mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln und feinem Zucker bestreut und im ziemlich warmen Ofen gebacken.

XV. Abtheilung.

Das Einmachen verschiedener Früchte und Gemüse.

Vorbemerkung.

Alle Früchte zum Einmachen müssen trocken gepflückt und wohl verlesen werden. Die zum Einmachen zu benutzenden Flaschen sind vorher auszuschwefeln. Dies geschieht, indem man ein Schwefelholz

anzündet und rasch zum Ausbrennen in die Flasche steckt, oder man legt ein Stück Schwefel auf den kleinsten Brenner, Stellung „halb“, und läßt den Dampf durch einen Trichter, der über den Brenner gestellt ist, in die Flasche ziehen, die bis zum Füllen verschlossen gehalten werden muß. Zu gleicher Zeit schwefelt man ein Wasserglas aus und deckt es über die Flasche, bis die Früchte hineingethan werden.

Den Zucker zum Einmachen kält man, indem man auf 1 ℔ Raffinade $\frac{1}{4}$ l Wasser gießt, ihn in's Kochen bringt und so lange abschäumt, bis der Zucker nicht mehr schäumt.

Die Gefäße zu Gelee oder Früchten werden, nachdem diese darin abgekühlt sind, mit Postpapier, nach der Form der Oberfläche ausgeschnitten und mit Rum oder Franzbranntwein angefeuchtet, bedeckt, oder die Oberfläche mit einer dünnen Lage geschmolzenen Talgs übergossen. Am besten bindet man die Kruten mit einer angefeuchteten Schweinsblase zu, doch geht's auch mit Papier.

Einige eingemachte Sachen werden zugeschmolzen. Dies geschieht, indem man Ochsen- oder Hammelfett ausbratet, durch einen Durchschlag gießt und so viel auf die Früchte thut, daß sie davon bedeckt sind. Auf Säfte, in Flaschen aufbewahrt, gießt man ein wenig Rum oder Franzbranntwein, oder steckt etwas trockene oder in Franzbranntwein getauchte Watte hinein und verfährt mit dem Zuckerkuchen wie gewöhnlich.

Zum Zuharzen läßt man Harz in einer Pfanne schmelzen und bestreicht die mit einem Kork wohlverschlossene Flaschenöffnung damit oder taucht sie schnell hinein.

Aufbewahrt müssen die eingemachten Sachen werden an einem kühlen, nicht feuchten Orte. Im Winter sind sie vor Frost zu schützen, doch dürfen sie auch nicht zu warm stehen. Ist die Speisekammer frostoffrei, so eignet sich meistens diese gut zum Aufbewahren. Ein gutes Mittel zum Durchwintern ist auch das Vergraben in Erde.

Die eingemachten Sachen müssen im Laufe des Herbstes und Winters öfters nachgesehen werden. Nach Bedarf hat man sie mit neuem Papier zu belegen und den Essig oder die Früchte, wenn es nötig sein sollte, wieder aufzukochen.

Das durch Gährung hervorgerufene Schäumen muß bei allen in Zucker eingemachten Sachen gehörig beobachtet und gegebenen Falls durch sofortiges Aufkochen unterdrückt werden.

Alle Gefäße und Flaschen sind beim Aufbewahren mit einer Etikette zu versehen, auf welcher der Inhalt vermerkt ist.

1. Kirschen.

Kirschen kann man unausgefernt in ausgechwefelten Flaschen einmachen und nimmt hierzu, wie überhaupt zum Einmachen dieser Obstsort, Weinkirschen oder Glaskirschen. Man trocknet sie einzeln gut ab, steckt sie in Flaschen, stößt diese fleißig auf ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Kirschen möglichst fest liegen, hüte sich aber vor Quetschen derselben. Man korkt die Flaschen sofort zu, überbindet die Kôrke mit Bindfaden und kocht die Flaschen 30—40 Minuten im Wasserbade. Nach dem Erkalten muß man die Kôrke noch etwas nachklopfen.

Oder man bedient sich der Glasschraubekruken, in welche man die mit Zucker vermischten Kirschen thut, sie fest zusammenschüttelt, verschraubt und so im Wasserbade 30—40 Minuten kochen läßt. Nach dem Erkalten müssen die Schrauben nochmals angezogen werden.

2. Kirschen in Essig.

Die Stengel der Kirschen werden abgeputzt und ungefähr 2—3 cm lang von der Frucht abgeschnitten. Dann trocknet man die Kirschen sorgfältig ab und giebt sie mit Nelken und Zimmt in das dazu bestimmte Gefäß. Man kocht zu 1 kg Kirschen 1 kg Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Weinessig und giebt ihn heiß über die Kirschen, doch so, daß die Flaschen nicht springen. Sind die Kirschen abgekühlt, so kocht man den Essig noch einmal auf und giebt ihn über die Kirschen. Wieder abgekühlt, können sie zugebunden werden.

3. Pflaumen.

Blaue, gut reife Pflaumen werden entfernt, vermischt mit Zucker in Glaschraubekrukten gethan, fest geschüttelt, zugeschraubt und im Wasserbade 30—40 Minuten gekocht. Nach dem Erkalten müssen die Schrauben nochmals angezogen werden.

4. Quitten.

Die Quitten werden sauber geschält und in 4 Teile geschnitten; das Kernhaus nimmt man heraus und kocht es mit der Schale, knapp mit Wasser bedeckt, zugedeckt 2 Stunden; dann legt man die Quittenstücke hinein und kocht sie weich. Man nimmt die Quitten heraus, gießt das Wasser wie bei Apfelvee auf ein Tuch und läßt es durchtropfen. Dann nimmt man auf $\frac{1}{2}$ kg Zucker $\frac{1}{2}$ kg von dem durchgetropften Saft, kocht beides miteinander in einem flachen Topf und legt so viele Quittenstücke hinein, wie gut beieinander liegen können. Die Quitten kocht man etwa 1 Stunde, bis sie rot werden, legt sie dann in eine Krufe und gießt den Saft darüber. Von dem übrig gebliebenen Quittenwasser kann man Gelee kochen, $\frac{1}{2}$ kg Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Saft; doch muß es noch fast eine Stunde kochen, um gehörig fest zu werden.

5. Apfelsinen in Zucker.

Ganze Apfelsinen mit der Schale werden 2 Stunden in reichlich Wasser gekocht, abgekühlt in dünne Scheiben geschnitten und diese mit $\frac{1}{2}$ kg geklärtem Zucker auf $\frac{1}{2}$ kg Scheiben gekocht, bis das Ganze zu einem dicken Syrup wird.

6. Sagebutten.

Die Sagebutten werden abgerieben, von den rauhen Fäden, Blumen und Stengeln befreit, und dann werden mit einer neuen Haarnadel oder einer Federpose die Kerne aus der durch Abpflücken der Blumen entstandenen Öffnung rein herausgeholt. Hierauf kocht man die Sagebutten in Wasser auf und legt sie

zum Abtropfen auf ein Sieb. Man klärt $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit etwas Hagebuttenwasser und giebt $\frac{1}{2}$ kg Hagebutten nebst $\frac{1}{2}$ Tasse Essig hinein, nimmt sie, wenn sie weich gekocht sind, heraus und läßt den Zucker noch etwas kochen, um ihn dann über die Hagebutten zu gießen.

7. Tutti frutti.

Saft reife Stachelbeeren werden von Blume und Stengel befreit und mit einer Nadel durchstochen; von Johannisbeeren werden ebenfalls Stengel und Blüte abgepflückt; Erdbeeren und Himbeeren pflückt man ab und steint Kirschen aus. Dann nimmt man gleich viel von jeder Frucht und 375 g Zucker auf 1 \mathcal{A} Früchte. In den geklärten Zucker giebt man die Früchte nach der Reihe, jede Sorte für sich, hinein und kocht sie weich, nimmt sie mit der Schaumkelle heraus und läßt die nächste Frucht folgen. Während des Kochens schäumt man gut, läßt zuletzt den Saft noch etwas kochen, bis er feimig ist und gießt ihn dann über die Früchte, die in ein Glas oder einen Steintopf gelegt sind.

8. Dreimus.

1 \mathcal{A} Himbeeren, 1 \mathcal{A} Erdbeeren, 1 \mathcal{A} saure ausgesteinte Kirschen, $1\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Zucker. — Nachdem der Zucker geläutert, giebt man die gut nachgesehenen Himbeeren und Kirschen hinein und läßt sie einige Minuten kochen. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und fügt die Erdbeeren hinzu, welche man nur kurze Zeit ziehen läßt (kochen dürfen sie nicht, da sie sonst ihr Aroma verlieren). Nachdem die Früchte in Gläser gefüllt sind, läßt man den Saft gut einkochen und gießt ihn heiß über die Beeren.

9. Bickbeeren.

Bickbeeren thut man am besten trocken und wohl verlesen in geschwefelte Flaschen und behandelt sie wie Kirschen (Nr. 1).

10. Birkbeeren auf andere Art.

Birkbeeren werden gewaschen, verlesen, auf einen Durchschlag zum Ablaufen gethan und in einem offenen glasierten Topfe ohne Wasser weichgekocht; man rührt sie zuweilen um, sie dürfen aber nicht zerkothen. Abgekühlt, werden sie in gut gereinigte und geschwefelte Flaschen gefüllt (am besten mit einem kleinen Milchtopf, wobei man mit einem Theelöffel nachhilft). Auf jede bis oben gefüllte Flasche giebt man 2 Theelöffel Arrak, korkt und harzt sie fest zu und stellt sie aufrecht an einen trockenen Ort. Beim Gebrauch kocht man sie mit dem nötigen Zucker auf.

11. Himbeer- oder Johannisbeer-saft.

Auf 3 ℔ Frucht rechnet man 1 l Wasser und 10 g Weinstensäure. Man löst die Weinstensäure in dem Wasser auf, übergießt damit die Früchte und läßt sie 24 Stunden stehen, preßt den Saft durch, läßt ihn abermals 24 Stunden stehen und nimmt dann den auf der Oberfläche befindlichen Schaum ab. Dann setzt man auf 1 ℔ Saft $1\frac{1}{4}$ ℔ Kristallzucker zu, stellt ihn hin, bis der Saft vollständig klar, giebt ihn in Flaschen und überbindet diese mit einem Mullläppchen.

12. Johannisbeergelee.

Die nicht zu überreifen, gewaschenen und abgetropften Beeren werden von den Stielen gepflückt und im Wasserbade zum Plazen gebracht. Der sich bildende Saft muß, damit er nicht zum Kochen kommt, von Zeit zu Zeit abgegossen werden. Zuletzt giebt man die Beeren in ein Tuch und läßt den Rest des Saftes, ohne durch Drücken nachzuhelfen, abtropfen. Auf 1 ℔ Saft nimmt man 1 ℔ Zucker. Der Zucker wird in einem irdenen Topfe auf's Feuer gesetzt, unter beständigem Umrühren läßt man ihn glühend heiß werden, thut dann den Saft dazu, erhitzt diesen

nur bis kurz vor dem Kochen und nimmt ihn vom Feuer. Die weißen Häute, die sich auf der Oberfläche bilden, werden entfernt, bis keine mehr entstehen. Dann wird der Saft in die vorgerichteten Gläser gefüllt, am Tage darauf, wenn er erstarrt ist, mit in Rum getauchtem Löschpapier belegt und die Gläser mit Blase zugebunden.

13. Apfel-Gelee.

Die ganz unreifen Äpfel werden in 4 Teile geschnitten, ungeschält und mit dem Kernhaus so lange mit Wasser gekocht, bis sie ganz weich sind, dann in einem Beutel gethan und der durchgetropfte Saft mit dem gleichen Gewicht Zucker zu Gelee eingekocht. — Man rechnet auf 20 ℔ Äpfel 8 ℔ Wasser.

14. Kürbis.

Der geschälte und von den Kernen befreite Kürbis wird in kleine zierliche Stücke geschnitten und 6 Stunden in Essig gelegt, danach abgetrocknet und 2 ℔ Kürbis werden in 1½ ℔ klar gekochtem Zucker nebst in Streifen geschnittener Zitronenschale und einigen Stückchen Zimmt und Ingwer weich gekocht. Dann nimmt man die Stücke heraus, kocht den Zucker zu Syrup und gießt ihn abgekühlt über den Kürbis. Der Kürbis darf nicht lange abgepflückt stehen.

15. Wallnüsse.

Die durchaus fleckenlosen Wallnüsse werden 8—14 Tage nach Johanni gepflückt, die Stengel abgeputzt und die Nüsse gut mit einer Nadel durchstochen. Dann legt man sie 6 Tage in weiches Wasser und giebt ihnen täglich zweimal frisches Wasser. Nach dieser Zeit wäscht man sie nochmals gut ab und kocht sie in reichlich Wasser so weich wie Pflaumen. Abgetrocknet, steckt man in jede Nuß oben eine Melke und unten ein Stück Zimmt.

Dann kocht man $1\frac{1}{4}$ ℔ Zucker mit 2 dcl Wasser klar, giebt denselben über 1 ℔ Wallnüsse und läßt sie zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen, kocht dann Nüsse und Zucker langsam auf, nimmt die Nüsse heraus und läßt den Zucker noch tüchtig bei stetem Schäumen kochen, wonach man ihn wieder über die Wallnüsse giebt. Am dritten Tage wiederholt man das Verfahren des zweiten Tages und thut dann die Wallnüsse in eine Schüssel, kocht den Zucker zu Syrup und giebt ihn abgekühlt über die Nüsse.

In Branntwein kocht man die Nüsse ebenso ein, nur nimmt man auf das ℔ Nüsse $\frac{1}{4}$ ℔ Zucker weniger und giebt, wenn die Nüsse zum letzten Male aufgekocht werden, soviel Franzbranntwein darauf, daß sie bedeckt sind, läßt sie 2 Tage darin stehen, kocht dann den Zucker tüchtig, giebt etwas von dem Franzbranntwein dazu und gießt ihn abgekühlt über die Nüsse.

16. Unreife Stachelbeeren.

Nicht zu große, unreife Stachelbeeren werden frisch gepflückt, abgewischt, von Blumen und Stengeln befreit und in geschwefelte Flaschen gesteckt. Nachdem die Flaschen fest aufgestoßen (s. Kirschen), werden sie zugekorkt und verharzt.

17. Salzgurken.

Es wird eine Lade gemacht aus 2 l hartem Wasser, 3 Handvoll Salz und 2 dcl Essig und eine Nacht zurückgesetzt. Am folgenden Tage nimmt man ausgewachsene, grüne Gurken, gut abgewaschen und abgetrocknet, und legt diese schichtweise mit Dill, sauren Kirschen, Wein- und Lorbeerblättern, schwarzem und spanischem Pfeffer, beliebig auch einigen Schalotten in einen Topf, so daß zu oberst und zu unterst je eine Gewürz- und Blatterschicht ist. Dann rüttelt man die Gurken recht fest, gießt die Lade darüber, legt ein Tuch über den Steintopf, einen fest hineinpassenden Deckel darauf und beschwert diesen mit einem Stein,

damit die Lase die Gurken bedeckt. Man bindet den Topf mit Papier zu. Sollen die Gurken schon nach 14 Tagen gebraucht werden, so ist es nötig, die Lase heiß darüber zu gießen, für späteren Bedarf dagegen lasse man sie abkühlen. Es ist gut, die Lase nach 14 Tagen nochmals aufzukochen.

18. Essiggurken.

Fingerlange oder etwas kleinere Gurken eignen sich am besten zu Essiggurken. Sie werden abgewaschen und gebürstet, doch darf die Schale nicht leiden. Dann legt man sie einige Stunden in Salz und packt sie, nachdem sie abgetrocknet worden sind, wie die Salzgurken mit Gewürz ein und gießt gewöhnlichen Essig darüber, womit man sie 24 Stunden stehen läßt. Dann gießt man den Essig ab und bedeckt sie mit frisch gekochtem und wieder kalt gewordenem Weinessig.

19. Pickles.

Spargel, gepuzt und in Stücke geschnitten, kleine, sehr junge Wurzeln, an welchen man den Herzpoll gelassen, einzelne Köschen von Blumentohl, durchgebrochene Perlbohnen, junge große Bohnen, aufgetrennt und von ihrer Haut befreit, Schalotten, Perlzwiebeln, sehr kleine Petersilienwurzeln mit Herzpoll, sehr kleine Gurken läßt man in halb Wasser und Essig mit Salz aufkochen und dann gehörig abtröpfeln, packt sie in Gläser oder Töpfe und streut spanischen Pfeffer, sowohl Kerne wie Schoten, zerpfückt dazwischen. Dann kocht man Weinessig mit allerlei Gewürz auf und gießt ihn abgekühlt über die Pickles.

20. Perlzwiebeln.

Die Perlzwiebeln werden abgewaschen, tüchtig mit den Händen gerieben und einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, wodurch die Haut der Zwiebeln sich löst; dann reibt man sie wieder ab und bestreut sie mit Salz, puzt sie rein und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde

in Wasser mit Weinessig, so daß sie beinahe weich werden. Nachdem sie abgetröpfelt sind, kocht man Weinessig mit Lorbeerblättern, weißem Pfeffer, Nelken, ganzer Muskatblüte und etwas von dem Sauch der Perlzwiebeln gut auf und giebt ihn erkaltet über die in ein Glas gelegten Zwiebeln.

21. Schnittbohnen.

Junge Bohnen werden geschnitten, gleich nach dem Schneiden mit Salz vermengt und am Tage darauf in kleine Tonnen oder Töpfe eingepackt. Es ist gut, ein Tuch unten in den Topf zu legen, welches so groß sein muß, daß es auf den Seiten überhängt. Hat man nun die Schnittbohnen schichtweise, gehörig gesalzen, eingepackt, so schlägt man die Enden des Tuches darüber zusammen und legt einen genau hineinpassenden hölzernen Deckel darauf, welchen man mit einem Stein beschwert. Die Bohnen müssen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden.

22. Perlbohnen.

Die Perlbohnen werden zu diesem Zwecke sehr jung genommen, abgezogen, durchgebrochen und ungesalzen ebenso eingepackt wie die Schnittbohnen; dann gießt man eine Lake darüber, die so stark ist, daß sie ein Ei trägt. Von dieser Lake wird so viel darüber gegossen, daß die Perlbohnen, wenn sie mit einem Stein beschwert werden, bedeckt sind. — Man kann die Perlbohnen auch nur stark salzen, doch hat man wohl darauf zu achten, daß Lake entstehe.

Das Einmachen in Büchsen.

Es ist notwendig, daß zum Einmachen in Büchsen frisches Gemüse genommen werde, welches sofort für das Einmachen zubereitet wird. Die Büchsen müssen vollkommen luftdicht verlötet

und der Inhalt in den verschlossenen Büchsen bis zum Siedepunkte erhitzt werden, was je nach der Größe der Büchsen verschiedene Zeit erfordert; durch diese Erhitzung wird erreicht, daß die Gärungskeime der atmosphärischen Luft innerhalb der Büchsen getötet werden, also nicht mehr Gärung erregen können. Darum ist aber auch der vollkommene Verschluß der Büchsen durchaus notwendig zur Verhinderung des Zutritts neuer Luft. Die Büchsen müssen von starkem, gut verzinnem Eisenblech sein und etwa $\frac{1}{2}$ — $1\frac{1}{4}$ l enthalten, je nach dem Bedürfnis für das Mahl (die Portion muß auf einmal verbraucht werden); sie sind nach gehörigem Reinigen mit dem Einzumachenden zu füllen bis auf eines kleinen Fingers Breite vom Rande. Man legt die Deckel, die umgebogenen Ränder nach innen, darüber und läßt die Büchsen sogleich zulöten. Sie sind dann in einen Kessel von genügender Größe gesetzt, so begießt man sie mit kochendem Wasser dergestalt, daß dieses wenigstens $2\frac{1}{2}$ cm hoch darüber steht. Der Kessel wird auf das Feuer gesetzt, und man hat genau zu beobachten, ob irgendwo aus der Büchse kleine Luftbläschen aufsteigen, welche noch eine kleine Öffnung andeuten würden; die Stelle ist genau im Auge zu behalten, man nimmt die Büchse heraus und giebt noch einen Tropfen Zinn auf die Fehlstelle. So vollkommen luftdicht verschlossen, läßt man die Büchsen langsam kochen und verschließt den Kessel mit einem Deckel. Härtere Gemüse, z. B. Erbsen, Bohnen etc. kocht man ungefähr 2 Stunden, dahingegen Spargel und Früchte nur $\frac{1}{2}$ Stunde.

Nachdem die Büchsen die genügende Zeit gekocht haben, nimmt man sie heraus, sticht mit einem spizen Instrumente hinein, damit die noch etwa vorhandene Luft ausströme und lötet die Öffnung im selben Augenblicke mit einem Tropfen Zinn wieder zu.

Zubereitung der Gemüse und der Früchte für die Büchsen.

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

Blumentohl wird ſauber gepuht, in Waſſer aufgekocht und mit demſelben in die Büchſen gethan.

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

Alles nicht zu reife Obſt, z. B. **Erdbeeren**, kann ſehr gut auf dieſe Weiſe eingekocht werden. Man packt es ſchichtweiſe mit geſtoſenem Hut Zucker in die Büchſen.

Mit Recht hat man in neuerer Zeit für das Einmachen die ſteinernen Krufen und Blechdoſen mit hermetiſch verſchließbarem Deckel vorgezogen. Man kocht das einzumachende Gemüse knapp gar, doch nicht weich, füllt damit die Krufen und gießt von dem abgekühlten Waſſer, in dem es gekocht worden iſt, darüber, doch darf es nicht ſo hoch ſtehen, daß es den Gummideckel, der die Krufe verſchließt, berührt. Hierauf werden die Krufen verſchloſſen und 2 Stunden in Waſſer gekocht.

Rebhühner und Haſen in Büchſen.

Haſen werden geſpickt, Rebhühner mit Speck umbunden, faſt gar gebraten, darauf in paſſende Büchſen gethan, bis an den Rand mit friſch ausgebratenem Schweineſchmalz begoſſen, die Büchſen zugelötet und $\frac{1}{2}$ Stunde im Waſſerbade gekocht. Zum Gebrauch werden die Büchſen geöffnet, warm geſtellt, das Fett abgoſſen, das Wild in brauner Butter ſchnell eine kurze Zeit gebraten und die Sauce mit ſaurer Sahne vollendet.

Champignons in Butter.

Möglichſt kleine Pilze werden ſehr ſauber gereinigt, in kochendes Salzwaffer geſchüttet und etwa 10—15 Minuten gekocht;

dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie etwas trocknen und schmort sie in einem irdenen Topfe mit reichlich Butter, etwas Salz und Citronensaft, bis sie weich sind. Darauf werden sie mit dem Saft in Büchsen gegeben und zugelötet $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Früchte in Büchsen.

Geschälte Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Reineclauden werden mit feinem Zucker recht sorgfältig und dicht in Büchsen geschichtet, daß keine leeren Räume bleiben, dann gut verlötet und je nach der Reife der Früchte 20—30 Minuten im Wasserbade langsam gekocht, wobei darauf zu achten ist, daß die Büchsen stets unter Wasser bleiben.

Kleine Rat schläge.

Reinigung glasierter Kochtöpfe.

Es empfiehlt sich, glasierte Kochtöpfe mit einer Auflösung von für 15 g Pottasche und für 10 g Chlor in 20 l Regenwasser alle Monat einmal auszukochen, um die Glasur wie neu zu erhalten.

Eier einzulegen.

100 Eier werden auf die Spitze gestellt in ein Glas gelegt und mit einer Mischung von 500 g Wasserglas auf 5 l Wasser übergossen.

Temperatur der Weine.

Die richtige Temperatur der Weine anzugeben, ist nicht so leicht und einfach, wie man wohl denkt. Ganz gerecht wird nämlich die Angabe allen Menschen nie werden, denn der Geschmack und Geruch des Einzelnen ist sehr verschieden, und nach seinem individuellen Geschmack und Geruch wird daher zumeist jeder entscheiden, welche Temperatur nötig ist, damit der Wein

sowohl höchsten Wohlgeschmack, wie Duft entwickelt. Weinkundige Trinker sowohl, als ärztliche Berater haben jedoch eine Durchschnittsnorm für die richtigen Wärmegrade der Weine angesetzt, nach der sich der Durchschnittsmensch, dem keine besondere Weinzunge verliehen wurde, oder richtiger, der sie aus Mangel an Übung leider nicht ausbilden konnte, ruhig richten mag. Danach soll Rotwein 12—14 Grad Reaumur haben, und es sei hier noch ausdrücklich gesagt, daß auch rote Rheinweine diese Temperatur verlangen, nicht kalt gereicht werden dürfen. Leichter weißer Wein darf nicht so kalt gegeben werden, wie schwere Rheinweine, und Schaumwein wieder kann noch kälter als Rheinwein sein. 10 Grad Reaumur gilt für leichten Weißwein, 8 Grad für schweren Rheinwein und 6 Grad (nicht kälter!) für Schaumwein hinreichend. Maßgebend ist bei dieser Temperaturangabe die nachgewiesene Thatsache, daß die Geschmacksnerven bei zu starker Kälteempfindung abstumpfen, daß man bei zu kalten Weinen von einem Genuß nicht mehr reden kann. Diese Thatsache nützen manchmal Gasthofbesitzer aus, indem sie wenig guten Wein stark kühlen und so seine schlechten Eigenschaften verdecken. Es wird, um auch die Zeitangabe des Kühlens nicht fehlen zu lassen, genügen, leichten Weißwein eine Stunde, Rheinwein zwei und Schaumwein drei bis vier Stunden in Eis zu stellen. Da vielfach auch Selterswasser und Trinkwasser gereicht werden oder doch bereit stehen, auch manchmal schwere Weine dargeboten werden, so seien auch hierfür die Wärmegrade noch angegeben. Für Sodawasser ist 11 Grad und für Trinkwasser 9 Grad Reaumur die beste Temperatur, während schwere Dessertweine einige Stunden im durchwärmten Raume stehen müssen, bevor sie den richtigen Wärmegrad haben.



Die Handhabung der Apparate.

Es läßt sich bei der großen Anzahl von verschiedenen Konstruktionen der Koch-, Brat- und Backapparate in diesem Büchlein leider nicht jede Konstruktion besonders besprechen; ich will aber versuchen, einzelne Gruppen zusammen zu fassen, um danach die bezüglichen Informationen zu geben. Es sei noch erwähnt, daß das, was ich über die Apparate zu sagen habe, lediglich meine eigene, bei Gelegenheit meiner Vorträge mit den verschiedenen Apparaten selbst gewonnene Anschauung ist.

Die Gasherde, soweit sie **nur zum Kochen** benutzt werden, lassen sich einteilen in 3 Gruppen; nämlich in solche mit gedeckter Kochplatte, bei denen die Brenner unmittelbar unter den Einsparingen der Kochstellen liegen, für die man flache Töpfe haben muß, welche auf die Platte, resp. auf die Ringe gestellt werden. Ferner in solche, bei denen der Brenner vertieft in Topfhöhe unter der Platte liegt, für die also Einhängetöpfe nötig wären, und drittens in solche, welche überhaupt keine gedeckte Platte haben, sondern bei denen die Brenner frei in ausgesparten Öffnungen der rostartig offenen Herdplatte liegen. Es hat jede dieser Herd-Konstruktionen ihre besonderen Vorteile, die sich erklären lassen aus der Verschiedenartigkeit des Kochvorganges an sich. Das Kochen zerfällt in zwei Abteilungen; erstens das Ankochen mit fortwährender Steigerung der Temperatur bis zum Siedepunkt, der im offenen Topfe 100° Celsius beträgt. Zweitens das Fortkochen oder Garkochen, bei dem eine Steigerung der Temperatur über den Siedepunkt hinaus nicht mehr möglich ist, weil beim Sieden die nicht anders abgeleitete Wärme zur Umsetzung des Wassers in Dampf verwendet wird.

Das Ankochen, welches, um Zeit zu ersparen, immer möglichst schnell gewünscht wird, geschieht natürlich am besten und schnellsten, wenn man möglichst den ganzen Topf und nicht nur seinen Boden von der Flamme, resp. den heißen Gasen umspülen läßt. Dieses ist aber nur möglich bei solchen Herden mit gedeckten Platten, bei denen die Brenner vertieft liegen, der Topf also in die Öffnung hineingehängt werden kann oder bei solchen Herden, bei denen die Platte nicht geschlossen ist und die Töpfe frei über der Flamme stehen, die heißen Gase also auch die Seitenwandung des Topfes umspülen. Die Herde mit gedeckten Platten, bei denen nur der Boden des Topfes von der Flamme bestrichen wird, haben für das Ankochen demgemäß den geringsten Effekt; aber sie sind wieder besser zu gebrauchen für das Fortkochen der Speisen, und dieses nimmt ja meistens eine wesentlich längere Zeit in Anspruch als das Ankochen. Für das Fortkochen ist nämlich eine weit geringere Hitze erforderlich als für das Ankochen, und daher ist es durchaus thunlich, mehr als einen Topf, ja sogar bis zu viereen um, resp. über einen Brenner auf die durch den letzteren erhitzte Platte zu setzen und doch dabei ein lebhaftes Kochen in diesen Töpfen zu unterhalten, ohne ein leichtes Anbrennen befürchten zu müssen. Man kann dadurch auf einem verhältnismäßig kleinen Herde mit solcher Platte viel mehr bescheiden, als auf einem solchen Herde, bei dem die Brenner frei liegen und jeder Topf seinen eigenen Brenner haben muß. Am zweckmäßigsten ist demnach ein gedeckter Herd, bei dem für das Ankochen der Speisen einige Kochlöcher mit vertieften Brennern vorhanden sind, die übrigen Brenner aber für das Fortkochen der Speisen nahe unter der Platte angeordnet sind. Über das Kochen selbst ist nach dem Gesagten nur noch wenig zu erwähnen. Man wird natürlich, sobald der Inhalt eines Topfes in's Kochen gekommen ist, den entsprechenden Brenner auf „Klein“ stellen, denn für das Fortkochen ist nicht soviel Gas nötig als für das Ankochen. Über die Form der Töpfe ist noch zu sagen, daß bei den offenen Kochplatten mit freiliegenden Brennern es nicht sehr darauf ankommt, welche Form der Topf hat; bei den geschlossenen Platten ist indessen die niedrige Form des Topfes mit großem Boden die zweckmäßigste, weil ja nur durch den Boden die Hitze übertragen wird, und große Seitenwandungen der Töpfe, welche nicht von den Heizgasen umspült

werden, nur auf die Abgabe der Wärme an die umgebende Luft wirken. Für diejenigen Herde, welche zum theil vertiefte Kochlöcher haben, sind Töpfe mit großem Boden und konischer Wandung erforderlich, die für die vorhandenen Ringe ausgepaßt sind.



Beim Anzünden der Brenner achte man darauf, daß man nicht etwa zuerst den Zünder, resp. das Streichholz an den Brenner halte und dann den Gashahn aufdrehe, sondern erst drehe man den Gashahn auf, und wenn dann wirklich brennbares Gemisch dem Brenner entströmt, zünde man dasselbe an, weil sonst, solange noch zuviel Luft in dem Brenner ist, wegen der größeren Explosionsfähigkeit des mit zu reichlicher Luft gemischten Gases innerhalb des Brenners ein Zurückschlagen der Flamme bis zur Gasausströmungsdüse, die nahe hinter dem Hahne sitzt, stattfinden kann. Tritt dieses Zurückschlagen der Flamme ein, so muß man den Gashahn wieder zudrehen und dann nochmals anzünden. Andererseits hat man auch darauf zu achten, daß dem Brenner nicht etwa zuviel Gas entströme, ehe man anzündet; zumal ist dieses bei den Brennern der Bratröhren oder sonst geschlossener Heizkammern zu berücksichtigen, weil dabei leicht der ganze Bratraum sich mit Gas füllen und dadurch eine größere Explosion bewirkt werden könnte. Jede Köchin, welche nur ein klein wenig aufmerksam ist, wird sehr bald den richtigen Zeitpunkt für das Anzünden inne zu halten wissen.

Die Bratröhren bilden wieder ein besonderes Kapitel für sich. Es existieren darin fast soviele Konstruktionen, als es Fabriken für Gasherde giebt. Die zweckmäßigsten Bratröhren sind diejenigen, bei denen erstens eine gute Oberhize erzielt werden kann (an Unterhize fehlt es selten, weil die Brenner meistens nur unter der Bodenplatte der Bratröhre angeordnet sind) und bei denen zweitens der Luftzutritt für die Verbrennung des Gases auf das für diese Verbrennung notwendige Minimum beschränkt wird. Ist der Zutritt der sekundären Luft zu den Brennern an der Stelle, an welcher die Flämmchen sich entwickeln, und findet sonst ein Hindurchstreichen der Luft für den Bratraum nicht statt, so wird die Luft auf das notwendige Quantum beschränkt werden können, und eine zu große Ventilation und damit zu große Abkühlung

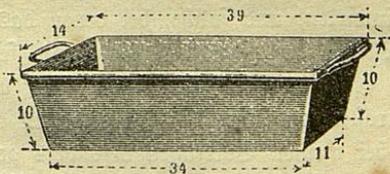
findet nicht statt. Die Bratröhren sind meistens mit seitlichen Leisten versehen, auf denen man das Brat- oder Backobjekt, das auf einem Kofst oder Blech sich befindet, in der Höhe verstellen kann. In den nach dem Patent „Galley“ gebauten Bratröhren befindet sich noch ein in der Höhe verstellbares isolirtes Deckblech, mittelst dessen man die Oberhize dadurch intensiver zur Wirkung bringen kann, daß man es dicht über den Braten in der Bratröhre heruntersetzt, resp. mit Hilfe der genannten Leisten einschiebt. Die soeben genannten Bratöfen haben außerdem noch die sehr nützliche Einrichtung, daß unter den Öffnungen für die sekundäre Luftzuführung sich noch ein Schieber befindet, mittelst dessen man, sobald der Ofen warm geworden ist, und ein genügender Zug sich im Schornstein gebildet hat, die sekundäre Luft ganz abstellen kann. Die Brenner erhalten dann nur durch das Mischrohr ihre, für die Verbrennung des Gases notwendige Luft, wodurch die Hize im Ofen ganz wesentlich erhöht werden kann.

Die geschlossenen Koch- und Brat-Öfen*) eignen sich besonders zum gleichzeitigen Kochen und Braten; in dem geschlossenen Raum wird die Hize sehr vorteilhaft ausgenützt, namentlich wenn zahlreiche verschiedene Gerichte gleichzeitig hergestellt werden. Das Kochen erfolgt über den im unteren Teil angeordneten gewöhnlichen Rundbrennern, das Braten auf einem über den Kochtöpfen befindlichen, herausziehbaren Gitterrost, der in verschiedener Höhe je nach Bedarf eingeschoben werden kann. Die größeren Koch- und Brat-Öfen enthalten zwei solcher Kofste und werden auf Wunsch mit einem rechts oder links angeordneten Consol versehen, welches einen oder mehrere größere Brenner enthält, die zum Ankochen dienen. Speisen, die mit viel Wasser angefügt werden müssen, bringt man auf dem Consol zum Sieden und setzt sie erst dann in den Kochofen, in welchem die kleineren Brenner die zum Weiterkochen genügende Hize liefern. In diesen geschlossenen Koch- und Brat-Öfen kann auch gebacken werden, indem man behufs gleichmäßiger Verteilung der Hize unter und über das Backblech geeignet durchbrochene Schutzbleche einschiebt; das Backen kann gleichzeitig mit dem Kochen und Braten erfolgen.

*) Werden geliefert von der Central-Werkstatt in Dessau.

Die neueren, besseren Bratöfen haben meist eine, durch Luft oder Asbest isolierte Grundplatte, wodurch verhütet wird, daß die unter derselben angeordneten Brenner dem Braten von unter her zuviel Hitze geben. Ist in einem Gasbratofen eine nicht genügend isolierende oder womöglich gar keine Grundplatte vorhanden und die Bratpfanne steht auf dem Rost unmittelbar über den Gasflammen, so muß man sich zu helfen suchen, wie es eben gehen will. Gewöhnlich kann man dann dadurch, daß man ein paar Chamottesteine unter die Bratpfanne legt, die letztere vor zu großer Unterhitze bewahren. Wird ein Bratobjekt in einem sonst guten Ofen doch unten zu braun, so kann man es auf die etwas höher liegenden Leisten der Bratröhre setzen; dadurch kommt dann auch die Oberhitze mehr zur Geltung. Für den Zweck des Backens kann man mit Asbest isolierte, besondere Platten käuflich erhalten, auf welche man dann den Kuchen setzt, oder aber man muß sich mit den Steinen behelfen. Im ganzen kann es als Regel gelten, daß man die Braten unten in dem Ofen placiert, größere Kuchen, Topfkuchen oder dergl. etwas höher setzt, und flache Kuchen, die auf Blechen gebacken werden, setzt man ganz oben in die Bratröhre.

Die alte runde Topfkuchenform, so hübsch sie aussieht, ist eigentlich wohl mehr für den offenen Herd aus alter Zeit berechnet, bei dem die Form womöglich auf einen Dreifuß gesetzt und mit Holzfeuer geheizt wurde. Sie läßt sich ja auch gut im Backofen verwenden, und auch für die Gas-Brat- resp. Backröhre ist sie verwendbar; eine ganz wesentlich praktischere Backform für unsere



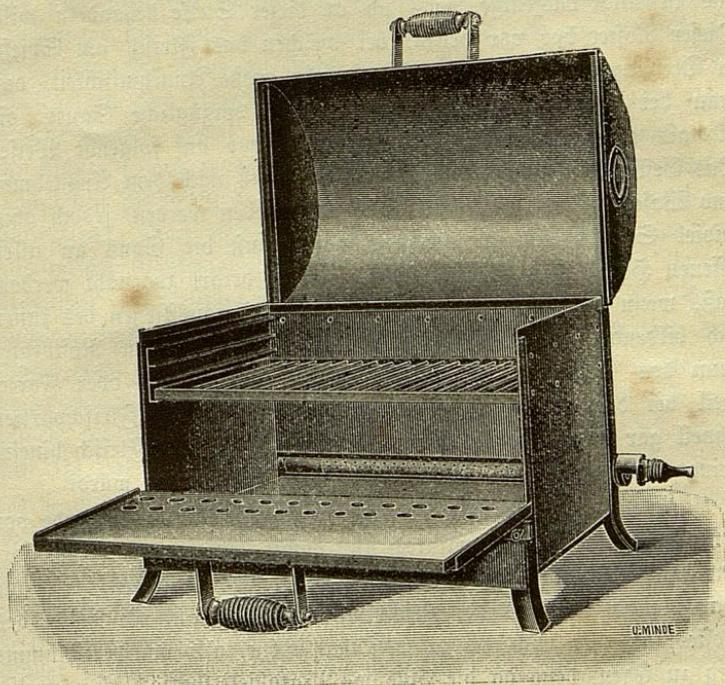
Zwecke ist indes die längliche Trogform. Diese Form ist die für den Gasofen naturgemäße. Der Kuchen wird in ihr völlig gleichmäßig braun und bäckt vollständig gut durch. Er bietet in dieser Form außerdem noch die Annehmlichkeit, daß er sich

wesentlich besser und praktischer schneiden läßt als der sogenannte altdeutsche Topfkuchen. Bei dem Backen der Blechkuchen hat man darauf zu achten, daß die Form des Backbleches so gewählt ist, daß die heißen Gase der Bratröhre auch über das Blech gelangen können und zwar vom Rande desselben her. Das Blech muß also etwas schmaler und kürzer sein als die Bratröhre, so daß ringsherum etwa 35 mm frei bleiben. Man kann den Bratofen auch verwenden, um in ihm Teller, Schüsseln u. dgl. anzuwärmen. Das geht bei den meisten Bratröhren, sogar in beschränktem Maße während des Bratens oder Backens, indem man die zu wärmenden Geschirre in den durch das Deckblech gebildeten oberen Raum der Bratröhre hinein auf dieses Blech setzt. Wird der Ofen nicht gerade zum Braten oder Backen benutzt, dann kann man natürlich den ganzen Bratraum für das Geschirrwärmen verwenden. War der Ofen vorher kalt, so genügt es für diesen Zweck, das Gas darin nur kurze Zeit brennen zu lassen. Die auch nach dem Verlöschen desselben den Wandungen des Ofens verbleibende Wärme teilt sich dann doch noch genügend dem Geschirr mit.

Der Röstbrater. Es giebt Röstapparate, bei denen der zu röstende Gegenstand an einen Spieß gesteckt werden muß und durch eine Uhr an der Wärmequelle dem Gasfeuer vorbei bewegt wird*) oder durch den Auftrieb der Abgase selbstthätig gedreht wird, wobei der Spieß an einem Flügelrade hängt; und es giebt solche Röstapparate, bei denen das Röstobjekt nur frei auf einen Rost gelegt und so der Einwirkung der heißen Gase ausgesetzt wird. Unter den letzteren giebt es wieder solche, bei denen die heißen Gase den Röstraum geradlinig durchstreichen und dabei auf das Röstobjekt einwirken, und solche, bei denen das Röstobjekt nur die strahlende Wärme der Flammen empfängt, ferner solche, bei denen die heißen Gase das Röstobjekt umkreisen und dadurch ein gleichmäßiges Anrösten desselben von allen Seiten bewirken. Diese letzteren, die ich bei meinen Vorträgen besonders gern benutze, und die ich für die praktischste halte, weil das Rösten darin am wenigsten Mühe macht, am wenigsten Gas erfordert und am präzisesten sich vollzieht, will ich hier besonders behandeln.

*) Solche liefert u. a. die Centralwerkstatt in Dessau. Sie sind besonders zum Braten von Geflügel geeignet.

Sch bilde den Röster hier im Texte ab, weil die Beschreibung an der Hand der Zeichnung am einfachsten zu bewirken ist. *) Wie



ein Geflügel, ein Roastbeef oder dgl. in dem Röster zu placieren ist, ersieht man schon aus dieser Abbildung. Ein Begießen des Bratens ist wegen der Feuchtigkeit der heißen Gase des Gasfeuers gar nicht nötig. Das Gasfeuer entzieht dem Fleische bei weitem nicht soviel Wasser als Kohlenfeuer, und aus diesem Grunde hält sich das Fleisch in dem Röstapparat auch saftig genug an sich, nur muß man dafür sorgen, daß man Fleisch vom jungen Tiere, das genügend alt geschlachtet ist, verwendet, denn ein Stück, welches wegen seiner zähen Beschaffenheit eine lange Schmorzeit erfordert, um weich zu werden, und bei dem sich die letztere wünschenswerte Eigenschaft womöglich nur durch Zuhilfenahme von einem Glase Cognac oder Portwein erreichen läßt, kann man nur in der Pfanne behandeln. Es ist allerdings nichts dagegen, solche Pfanne auch

*) Der Röster wird angefertigt von der Central-Werkstatt in Dessau.

in diesem Röster mit Vorteil zu verwenden; jedenfalls wird ein Braten darin wenigstens ebensogut als in einer Bratröhre. Aber das ist nicht dasjenige, was ich an dieser Stelle behandeln will. Dieser Röster hat vor denen, bei welchen das Fleisch am Spieße in Drehung versetzt wird, noch die sehr große Annehmlichkeit, daß man bei darin geröstetem Geflügel eine vorzügliche Sauce, die niemals anbrennen kann, gewinnt, und zwar auf folgende Weise: Das Geflügel, beispielsweise eine Gans, muß nach dem Ausnehmen und Waschen innen leicht mit Salz eingerieben werden, jedoch ohne zuviel Salz hinein zu bringen; dann muß die Gans an allen offenen Hautstellen, Bauch, Hals, Flügel, derart zugenäht werden, daß, wenn sie auf dem Rücken liegt, ein Herausfließen des innen sich bildenden Fleischsaftes unmöglich ist. Für den Roastbrater kann das Geflügel nicht gefüllt werden mit Äpfeln oder Farce, weil bei der großen Hitze im Röster die äußeren Fleischpartien schnell gar werden, diese Hitze aber nicht tief in das Fleisch hineindringt, und eine Farce daher innen nicht gar werden würde.

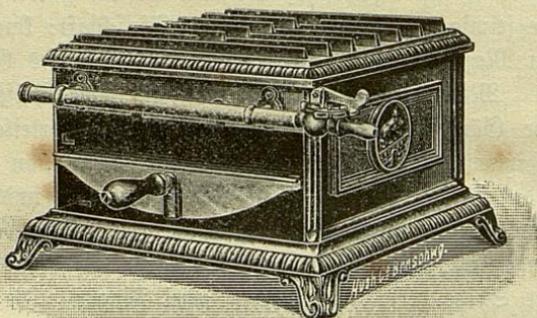
Man zündet die Gasflammen im Röster etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche des Apparates an, damit letzterer genügend vorgewärmt wird, und legt dann das Objekt, also in diesem Falle die Gans, etwa wie aus der Zeichnung ersichtlich, auf die Mitte des Rostes, hüte sich auch, es zu weit nach vorne, also von der Flamme weg zu legen, denn da die Hitze das Bratobjekt thatsächlich umkreist, so könnte letzteres vorne so gut verbrennen, als wenn es zu nahe an den Brenner gelegt, hinten zuviel Hitze bekäme. Eine junge, zarte Gans ist in etwa $\frac{1}{2}$ Stunde fertig geröstet. Je nach dem Alter und der Größe wird sie mehr Zeit erfordern, bis zu $\frac{5}{4}$ Stunden. Beim Rösten achte man darauf, daß das Objekt anfangs die ganze Hitze des Apparates bekommt, nachdem es aber braun genug ist, muß man den Gasbahn kleiner stellen. Ein großes Roastbeef, das dick im Fleische ist, muß längere Zeit hindurch geringere Hitze haben, damit die Hitze bis ins Innere hinein wirkt. Wenn man hier gleich von vornherein dem Fleische die ganze Hitze giebt, bis es braun ist, so wird es außen trocken, und die Wärme kann dann, weil die feuchte Leitung der Wärme fehlt, nicht mehr so gut bis ins Innere hineindringen; das Fleisch bleibt dann innen zu roh. Doch zurück zu der Gans! Nachdem man sich durch Hineindrücken mit einem stumpfen Hölzchen davon überzeugt hat, daß die Gans weich und

gar ist, nimmt man sie in derselben Lage, wie sie im Röster liegt, heraus und legt sie auf die Schüssel, schneidet die Bauchnaht wieder auf und gießt den Fleischsaft, der sich während des Roastprozesses im Innern der Gans gebildet hat, am besten erst auf die Schüssel, indem man die Gans an ihrem oberen Ende hochhebt, und von der Schüssel in eine Pfanne. In dieser Pfanne vermischt man etwas braune Butter, etwas Fleischextrakt und ein wenig Kraftmehl, um die Sauce feinig zu machen, mit diesem Fleischsaft; kann auch ein Ständchen Majoran damit aufkochen und läßt dieses Gemisch gut aufwallen. Man wird finden, daß man auf diese Weise eine ganz vorzügliche Gänseauce gebildet hat. Um zu beurteilen, ob ein Roastbeef innen genug Wärme erhalten hat, steche man eine Spicknadel in das Fleisch hinein bis zur Mitte desselben und lasse diese Nadel etwa eine Minute darin, bis sie die Temperatur des Fleisches angenommen hat; hierauf ziehe man die Nadel heraus und fasse schnell die Spitze derselben zwischen zwei Finger. Ist die Spitze kalt, so hat das Fleisch noch nicht genug Wärme gehabt; ist sie warm oder wenigstens etwas warm, so genügt das für ein Roastbeef, und das Fleisch kann serviert werden. Das Backen kann ebenfogut in diesem Röster besorgt werden, wobei man sich der vorhin beschriebenen trogartigen Form bedient. Der Brenner muß dann klein gestellt werden. Wenn man Beefsteaks auf diesem Röster rösten will, so legt man den Rost auf die höchsten Leisten der Seitenwandungen des Apparates und läßt den Röster möglichst heiß werden. Die Fleischscheiben werden nur mit Salz und Pfeffer bestreut und nicht mit Fett behandelt und dann der Einwirkung der Hitze ausgesetzt, bis sie genügend gar sind, was in ca. 5 bis 8 Minuten erreicht ist. Nachher kann man beim Servieren ein Stückchen recht gute rohe Butter auf jedes Beefsteak legen, oder aber eine Sauce aus brauner Butter und etwas Fleischextrakt, in Bouillon gelöst, darüber gießen. In Restaurationen besteht die Gewohnheit, die Beefsteaks vor dem Rösten in Öl zu tauchen. Für diesen Röster ist das gar nicht angebracht und unrichtig. —

Auch Fische, Schellfische, Seezungen zc. kann man auf diesem Röster rösten, die dadurch gegenüber der Zubereitungsweise durch Kochen ganz wesentlich an Geschmack gewinnen, weil sie ihren vollen Fleischsaft und alle Nährsalze dabei behalten. Die Zeit, wie lange die Fische rösten müssen, muß sich jede Hausfrau ausprobieren.

Solche Fische dürfen auch paniert werden und erhalten dann im Röster eine schöne braune Farbe.

Ich muß noch einen **Röster für kleinere Gegenstände***), d. h. für Beefsteaks, Roteletts u. s. w., anführen, der sich auch als sehr praktisch erwiesen hat. Auch die Zeichnung dieses Rösters will ich hier im Texte darstellen.



Kurze Zeit, bevor das gehörig geklopfte, nur gesalzene und gepfefferte Fleisch geröstet wird, heize man den Apparat an, wozu 3—4 Minuten genügen. Nun nehme man ein Stückchen Speck auf eine Gabel und bestreiche damit den Rost, damit das Fleisch sich nicht ansetzt. 4—5 Minuten Zeit reichen aus, um das Röstgut aufgehen und gar werden zu lassen, wobei die höchste Stellung des Rostes die vorteilhafteste sein dürfte. In den ersten 2 Minuten soll beim Rösten die Hitze stark sein, während später die Hähne kleiner gestellt werden können. Beim Rösten von Hammel-Rippchen sind Knochen möglichst zu entfernen, weil diese von der Hitze leicht anbrennen. Würstchen müssen auf dem Rost hin und her gewälzt werden, damit die Haut nicht platzt. Vorzüglich werden auf, resp. in dem Röstapparat Omelette, sowie jedes Ober- und Unterhize erfordernde, nicht zu dicke Gebäck, das nur kurze Backzeit nötig hat, während derselben aber großer Hitze bedarf.

Um nun die Zahl der zweckmäßigen Apparate zu vervollständigen, muß ich zweier Hilfsapparate erwähnen, die zwar nicht

*) Aus der Centralwerkstatt in Dessau. Derselbe wird auch größer angefertigt.

speziell nur für die Gasküche angefertigt werden und dienen sollen, die aber doch so nützlich sind, daß sie zweckmäßig in diesem Büchlein auch erklärt werden müssen. Es sind das die sogenannte „Schwedische Küche“ und der „Kunze'sche Schnellbrater“. Es giebt noch einen dritten sehr nützlichen Apparat, nämlich den Dampfkochtopf (Papin'schen Topf). Dieser letztere ist aber schon zu bekannt, als daß es notwendig wäre, ihn hier genauer zu beschreiben.

Die schwedische Küche, eine Vorrichtung, die schon seit etwa 30 Jahren bekannt ist, besteht aus einem Behälter, in den die Kochtöpfe hineingesetzt werden können, und der in seiner ursprünglichen Herstellung innen mit dickem Filz ausgefüttert wurde. Statt des Filzes kann man auch andere zweckmäßige, die Wärme schlecht leitende Isoliermittel verwenden, beispielsweise Stroh- oder Schlackenwolle oder dergl. Der Apparat wird am besten in Form eines kleinen Wandschranks von Holz hergestellt, muß aber mit einer gut dichtenden Thür versehen sein und wird zweckmäßig nicht größer gemacht, als derart, daß der Topf, der darin untergebracht werden soll, gerade hineingeht. Der Apparat kann auch mit einer Zwischenwand für zwei Töpfe eingerichtet sein. Es existieren auch bereits im Handel solche Apparate, die cylinderförmig, oben mit einem Deckel versehen sind, und in denen sich die Töpfe übereinander anordnen lassen. Die Anwendung eines solchen Apparates ist folgende:

Das Gemüse oder die Bouillon wird nur wenige Minuten in demselben Topf, der für den genannten Behälter paßt, auf dem Herde angekocht und dann so heiß wie möglich in diesen Behälter, dem man jetzt den Namen „Selbstkocher“ gegeben hat, hineingesetzt. Infolge der isolierenden Eigenschaft des Filzes hält sich die Wärme der Speise in diesem Selbstkocher stundenlang und wirkt auf dieselbe auch weiter ein. Der Selbstkocher bewährte sich gut beim Kochen von Hammelfleisch mit weißem Kohl und Kartoffeln, von Rindfleisch mit Wurzeln und Kartoffeln u. s. w. Bei einem Versuch mit dem Apparat wurde das Fleisch 5 Minuten angekocht, gut geschäumt, dazu das in Wasser angekochte Gemüse und die ebenfalls in Wasser abgekochten Kartoffeln gethan, Alles zusammen noch 5 Minuten gekocht, der Topf fest geschlossen, dann schnell in den Selbstkocher gesetzt und dieser auch gut geschlossen. Das Essen wurde nach 6 Stunden serviert und äußerst schmackhaft befunden. Wenn man

nun Hülsenfrüchte auf diese Weise kochen will, so setzt man sie womöglich mittags am Tage, vor dem man sie essen will, erst in Wasser an, ohne sie zu kochen, und läßt sie bis zum Abend auf diese Weise weichen. Dadurch vollzieht sich ein Reinigungsprozeß, bei dem sich Zucker bildet, wodurch die Hülsenfrüchte wesentlich an Geschmack gewinnen und hauptsächlich ihren eigenartigen rohen Geschmack verlieren. Am Abend kocht man sie an und läßt sie über Nacht in dem Selbstkocher. Morgens kocht man sie nochmals an und läßt sie bis zum Mittag in dem Selbstkocher. Dann setzt man sie zum dritten Mal an's Feuer und braucht sie nun nur ganz kurze Zeit, etwa 10 bis 15 Minuten kochen zu lassen, bis sie völlig gar sind. Man wird sich wundern, wie außerordentlich schmackhaft so bereitete Hülsenfrüchte sind, und wird finden, daß sie auch bekömmlicher sind als es bei gewöhnlicher Bereitungsweise der Fall ist; die Stärkemehlkörperchen sind nun zweifellos viel besser aufgeschlossen und verdaulicher. Ein Anbrennen der Speise ist dabei ganz ausgeschlossen.

Der Runze'sche Schnellbrater ist ein Topf von Weißblech, dessen Boden zwischen doppelter Wandung eine Asbesteinlage hat. Diese Asbesteinlage bewirkt eine gleichmäßige Verteilung der Wärme unter dem Topfe, wodurch die Möglichkeit des Anbrennens der Speise auf ein Minimum beschränkt wird. Der Topf wird in runder und auch in länglicher Form geliefert. Der Deckel desselben schließt recht gut und fest, und dadurch wird ein gewisser Überdruck über den atmosphärischen Luftdruck im Innern des Topfes erzielt, woraus eine höhere Temperatur als die Kochtemperatur von 100° resultiert. Der Topf eignet sich vorzüglich für kompakte Gerichte, wie Irish Stew oder Bückelsteiner Fleisch oder dgl. Ganz ausgezeichnet geraten Schmorbraten und Geflügel in demselben.

Eine Abart des Runze'schen Schnellbraters ist der **Spar- und Saftbrater** von Schäffer und Walcker. Dieser Apparat ist speziell für den Gasbrenner eingerichtet und auch sehr empfehlenswert.

Die Wahl der Apparate und einige allgemeine Regeln.

Bei Auswahl des Herdes ist zu berücksichtigen, daß bei allen Kochplatten mit Ringeinlagen, welche in neuerer Zeit sehr bevorzugt werden, mehrere Töpfe mit einem Brenner geheizt werden können. Demgemäß genügen für kleinere Haushaltungen Kochplatten mit 2 und 3 Kochstellen, für mittlere Haushaltungen solche mit 3 und 4 Kochstellen und für größere Haushaltungen 6 und mehr Öffnungen. Hierbei ist bürgerliche Küche angenommen; für einfachere Küche können dieselben kleiner und für Herrschaftsküchen, je nach den Ansprüchen, größer gewählt werden.

Um rasches Ankochen zu erzielen, muß der Topf auf das offene Loch gesetzt werden. Der Hahn steht in der Stellung „auf“. Handelt es sich um die Bereitung von einer Speise, so geschieht das Weiterkochen bei der Hahnstellung „halb“.

Bei Bereitung von mehreren Speisen ist für das Weiterkochen eine besondere Heizquelle nicht mehr erforderlich.

Steht beispielsweise eine Vierloch-Kochplatte zur Verfügung, so wird man zur Bereitung des alltäglichen Mittagessens nur die beiden vorderen Brenner in Benutzung nehmen. Die Töpfe, deren Inhalt zuerst kochen muß, werden auf die vorderen offenen Löcher gesetzt. Alle anderen Töpfe gruppirt man auf dem hinteren geschlossenen Teil der Platte, der durch die Abgase der vorderen Brenner hochgradig erhitzt wird.

Ist eine Speise in's Kochen gebracht, so wird der Topf zum Weiterkochen nach hinten geschoben, ein anderer Topf wandert dafür von hinten nach vorn auf das offene Loch und so fort. — Auf solche Weise kann ein Mittagessen schnell und mit sehr geringem

Gasverbrauch hergestellt werden. Alle Kochlöcher müssen, so lang sie nicht benutzt werden, durch die Ringe geschlossen gehalten werden.

Das Innere der Brat- und Backöfen muß sehr sauber gehalten werden, im Besonderen ist die untere Platte von Braten- und Saucenresten stets sorgfältig zu reinigen, wenn unangenehmer Geruch vermieden werden soll.

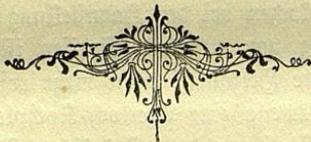
Beim Braten werden die Hähne ganz geöffnet.

Erfahrungsmäßig braucht ein Braten von 10 bis 12 K ein- einhalb Stunden Bratzeit, und zwar können die Hähne während der letzten halben Stunde auf „halb“ stehen.

Ein Wenden des Bratobjekts ist nicht erforderlich, jedoch muß dasselbe fleißig begossen werden.

Beim Backen stehen die Hähne stets in der Stellung „halb“. Beim Backen von Napfkuchen muß die Kuchenform möglichst hoch gestellt werden.

Beim Backen von kleinem Backwerk auf Blechen gilt dieselbe Regel, und muß das Kuchenblech 6 cm schmaler sein, als der Ofen, damit die Hitze von unten nicht abgesperrt wird, man würde sonst keine genügende Oberhitze haben.



Central-Werkstatt

der
Deutschen Continental-Gas-Gesellschaft
Special-Fabrik für Gas-Apparate
in
Dessau.

*Die Centralwerkstatt in Dessau ist die erste Fabrik in Deutschland, welche ausschliesslich für die Herstellung von Gas-, Plätt-, Koch- und Heizapparaten gebaut wurde. Nachdem für unsere deutschen Verhältnisse unpraktische und obendrein sehr teure ausländische Fabrikate das Kochen und Heizen mit Gas sehr in Misskredit gebracht hatten, gelang es der **Centralwerkstatt in Dessau** durch Erfindung besonders **praktischer, handlicher, im Gasverbrauch sehr sparsamer** und in der Anschaffung **billiger Apparate** die Vorurteile zu zerstreuen, die der Einführung des Gas-Kochens und -Heizens entgegenstanden.*

*Die **Centralwerkstatt in Dessau** ist errichtet von der Deutschen Continental-Gas-Gesellschaft, welche in zahlreichen deutschen und ausländischen Städten Gasanstalten besitzt. Nach den Erfahrungen dieser Gasanstalten mit englischen und französischen Apparaten wurden unsere Gas-, Plätt-, Koch- und Heiz-Apparate so gebaut, dass sie, alle Fehler und Missstände der früheren vermeidend, sich den besonderen Wünschen des deutschen Publikums anpassen. Sie haben dadurch eine ausserordentlich grosse, stetig wachsende Verbreitung erlangt, und unsere Gas-Plätten und Gas-Herde erfreuen sich einer Beliebtheit wie kein anderes Fabrikat. Hauptgesichtspunkte bei der in ausschliesslich dieser einzigen Spezialität entsprechend eingerichteten Werkstätten erfolgenden Herstellung unserer Gas-Apparate sind:*

Geringster Gasverbrauch. — Gediogene Arbeit.

Bestes Material. — Schöne Formen.

— Billige Preise. —

Gas-Apparate:

Plätten-Erhitzer nach mehreren patentierten Systemen, für Hausgebrauch sowie für alle gewerblichen Zwecke, in verschiedener Ausstattung und Grösse, nebst dazu passenden Plätten in verschiedenen Formen und Gewichten,

Gas-Kocher aller Grössen und für alle Zwecke, darunter neuerdings der sehr billige und ungemein praktische Gas-Kocher „Continental“,

Zwei- und Dreilochkocher, Herdplatten mit 3—7 Löchern, **Bratröhren, Koch- und Bratöfen, Gasherde**, darunter die sehr billigen, praktischen und äusserst sparsamen Herdplatten und Bratöfen „Askania“,

Tassen- und Tellerwärmer, Wärmeschränke,

Fleischröster (Grill),

Kafferröster in mehreren Grössen,

Baumtorten- und Baumkuchen-Backapparate,

Spiessbrater mit und ohne selbstthätigem Uhrwerk,

Gas-Heizöfen nach sehr vielen Modellen, in allen Preislagen, einfachster bis reichster Ausstattung, für Zimmer, Bureaux, Säle, Kirchen, für Aushilfs-Heizung u. s. w.

Gas-Bade-Öfen neuer, verbesserter Construction
und vieles Andere.

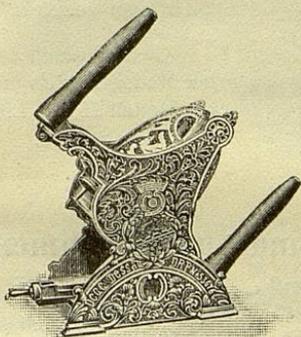


Nachfolgend Abbildungen einiger besonders beliebter Dessauer Gas-Apparate. Ausführliche Prospekte, Gebrauchsanweisungen und Preisangaben gratis und franko von der

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Gas-Plätten.

Von unseren zahlreichen, in vielen tausend Exemplaren verbreiteten Dessauer Gas-Plätt-Apparaten giebt nachstehende Abbildung das ganz besonders beliebte Modell EK (D. R.-P. Nr. 53676) wieder.

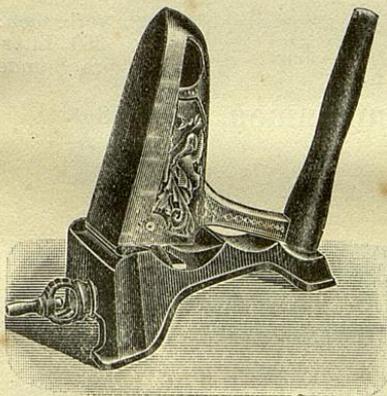


Modell E K

Derselbe wird einfach, doppelt und dreifach geliefert.

Zu dem einfachen Erhitzer gehören 2 Plätten, zu dem doppelten 4 Plätten und zu dem dreifachen 6 Plätten.

Offener Plättenerhitzer mit gesicherter Aufsetz- und Abhebe-Vorrichtung.



Modell E A K.

Derselbe wird einfach und doppelt geliefert.

Zu dem einfachen Erhitzer gehören 2 Plätten und zu dem doppelten 4 Plätten.

Den ausführlichen Katalog über Gasplatten versenden wir gratis und franko.

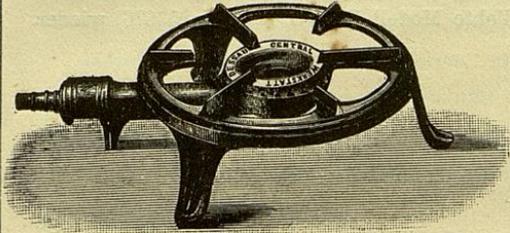
Brief-Adresse:

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Gas-Kocher.

Nachstehende Abbildungen veranschaulichen einige besonders beliebte Modelle unserer Gaskocher.

Gaskocher mit Innen- und Aussenflammen.

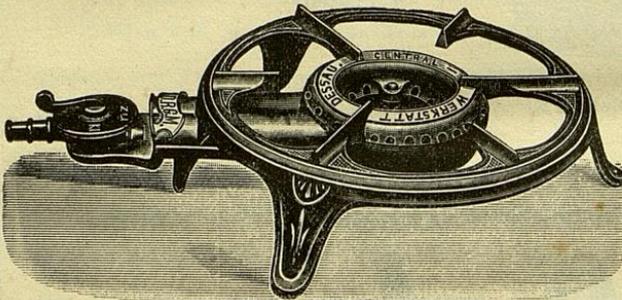


Modell Continental.

Derselbe wird in
2 Grössen geliefert.

Gasverbrauch:
bei Modell I 210 und
bei Modell II 280 Liter
pro Stunde.

Doppelkocher mit Innen- und Aussenflammen.

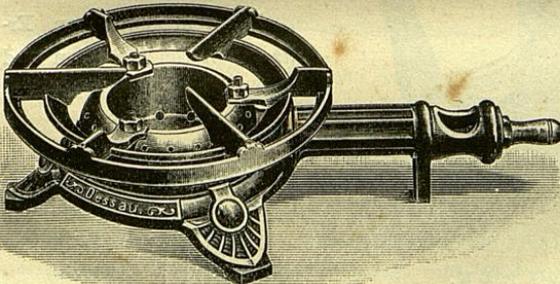


Modell O G N.

Jeder
Flammen-
kranz dieses
Kochers ist
entweder für
sich allein
oder aber
auch beide
zusammen
zu benutzen.

Gas-
verbrauch:
360 Liter
pro Stunde.

Kocher mit Innenflammen. Modell S G.



Gasverbrauch:
150 Liter
pro Stunde.

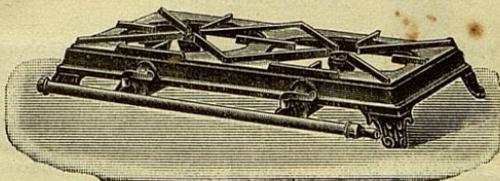
Den ausführlichen Katalog über Gaskocher versenden wir gratis und franko.

Brief-Adresse:

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Gas-Herdplatten ohne Bratöfen.

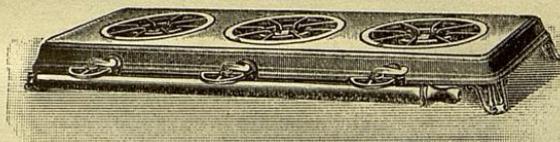
Herdplatten mit Radial-Rippen.



Zwei Brenner mit
zusammen 380 Liter
Gasverbrauch in der
Stunde.

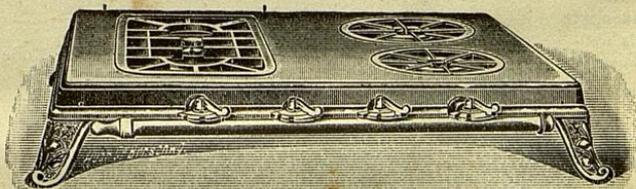
Modell R H M 2. Zweilochplatte.

Glatte Herdplatten mit umkehrbaren Radial-Ringen.



Drei Brenner
mit zusammen
620 Liter Gas-
verbrauch in
der Stunde.

Modell G H 3. Dreilochplatte.



Modell G H L. Dreilochplatte.

Zwei runde und ein rechteckiges Kochloch; vier Brenner
mit zusammen 920 Liter Gasverbrauch in der Stunde.

Beide Systeme von Herdplatten sind in zahlreichen Formen ausgeführt.
Den ausführlichen Katalog darüber versenden wir gratis und franko.

Brief-Adresse:

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Geschlossene Spargaskochherdplatten „Askania“.

Die
Askania-
Platten
werden ent-
weder mit
oder ohne
Wasser-
blase, aber
immer mit
dem Ab-
zugsrohre
geliefert.



D. R.-G.-M. Nr. 98153, 99116, 100245, 100676, 109138, 130909, 137599, 172440.

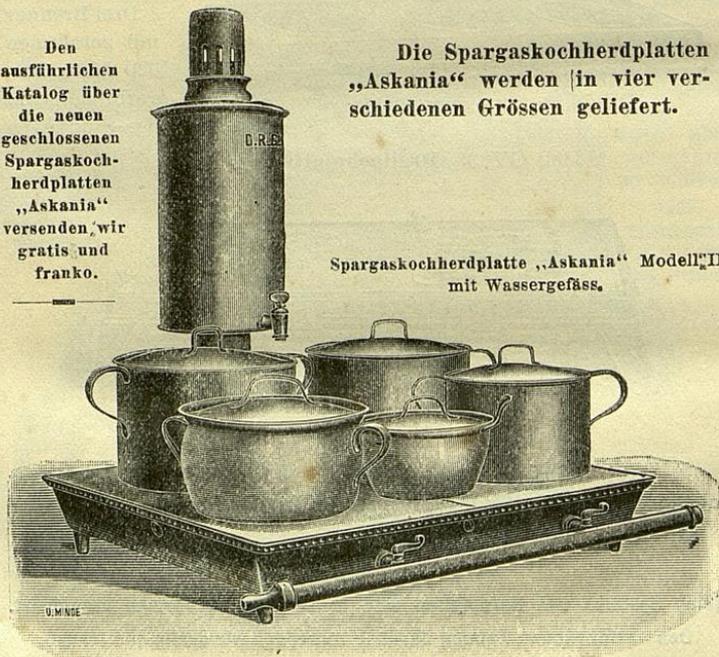
D. R.-P. Nr. 130211.

**Vollkommenste Ausnutzung des Gases,
daher sparsamster Betrieb.**

Es kocht auf jeder Stelle der geschlossenen Herdplatte. Die Askania-Platten lassen sich infolge ihrer vorzüglich konstruierten Brenner gleich vorteilhaft, sowohl als offene, als auch als geschlossene Herdplatten verwenden.

Spargaskochherdplatte
„Askania“ Modell I
mit Abzugsrohr.

Den
ausführlichen
Katalog über
die neuen
geschlossenen
Spargaskoch-
herdplatten
„Askania“
versenden wir
gratis und
franko.



Die Spargaskochherdplatten
„Askania“ werden in vier ver-
schiedenen Grössen geliefert.

Spargaskochherdplatte „Askania“ Modell II
mit Wassergefäß.

Brief-Adresse :

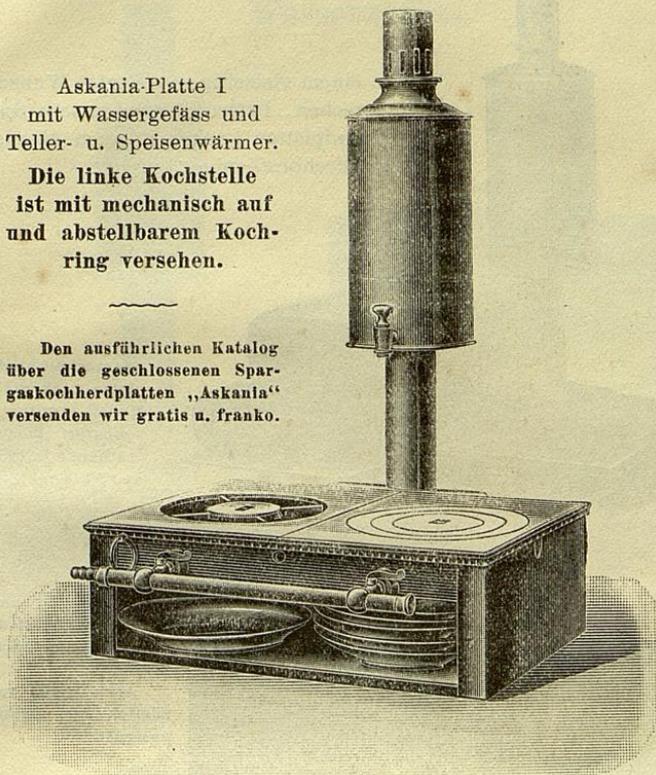
Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Geschlossene Spargaskochherdplatte „Askania“.

Askania-Platte I
mit Wassergefäß und
Teller- u. Speisenwärmer.

Die linke Kochstelle
ist mit mechanisch auf
und abstellbarem Koch-
ring versehen.

Den ausführlichen Katalog
über die geschlossenen Spar-
gaskochherdplatten „Askania“
versenden wir gratis u. franko.



Vorzüge der Spargaskochherdplatte „Askania“:

1. Sparsamster Gasverbrauch.
2. Es kocht auf jeder Stelle der geschlossenen Herdplatte.
3. Nach Wunsch offen und geschlossen zu benutzen.
4. Verwandlung der geschlossenen Herdplatte in eine offene durch Versenken der Ringe.
5. Teller- und Speisenwärmer, sowie Wasserwärmer ohne besondere Heizung.
6. Kein Zurückschlagen der Flammen.
7. Zwei Brenner mit sparsamem Gasverbrauch.
8. Abzugstutzen zum Abführen der Verbrennungsprodukte in den Schornstein vorhanden.

Brief-Adresse:

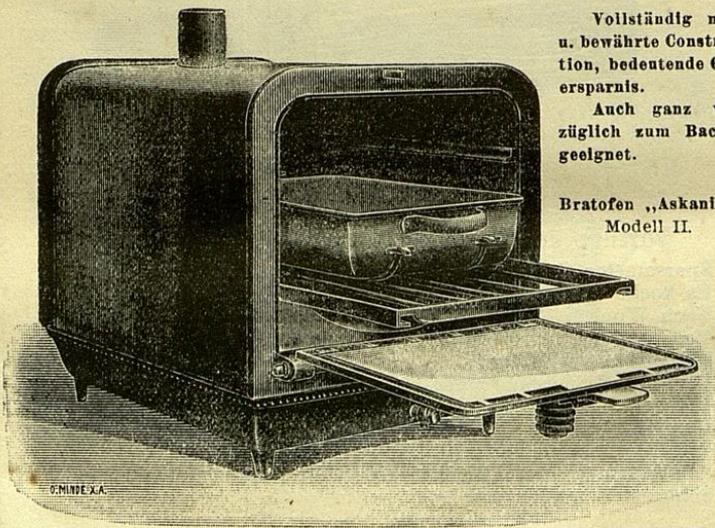
Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Geschlossene Spargaskochherdplatten und Bratofen „Askania“.

Um einem vielseitig geäußerten Wunsche zu entsprechen, liefern wir zu unsern Spargaskochherdplatten „Askania“ auch eine abhebbare Blechbrathaube „Liliput“.



Spargaskochherdplatte „Askania“ Modell I mit abhebbarer Blechbrathaube Liliput und Wassergefäß.



Vollständig neue u. bewährte Construction, bedeutende Gasersparnis.

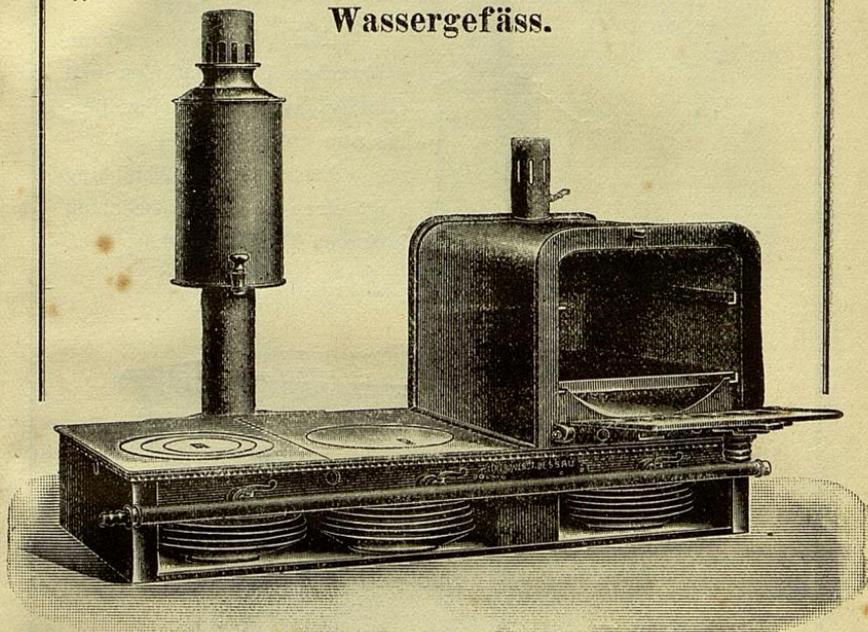
Auch ganz vorzüglich zum Backen geeignet.

Bratofen „Askania“ Modell II.

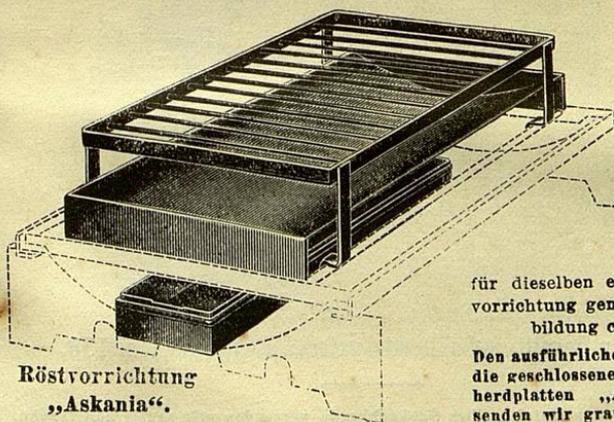
Brief-Adresse:

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

**Geschlossene Spargaskochherdplatte
„Askania“ mit Bratofen, Tellerwärmer und
Wassergefäß.**



Spargaskochherdplatte „Askania“ Modell II mit Bratofen, Wassergefäß und Tellerwärmer.



Röstvorrichtung
„Askania“.

Um unsere
Bratöfen
„Askania“
auch gleich-
zeitig als
Röst-
apparate
benutzen
zu können,
haben wir

für dieselben eine neue Röst-
vorrichtung gemäss obiger Ab-
bildung konstruiert.

Den ausführlichen Katalog über
die geschlossenen Spargaskoch-
herdplatten „Askania“ ver-
senden wir gratis und franko.

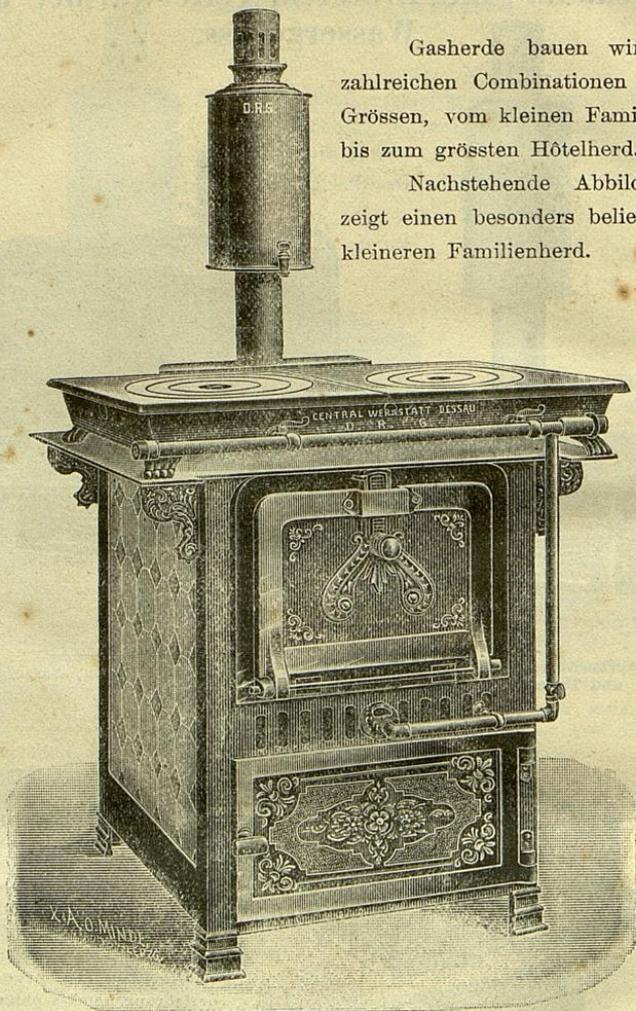
Brief-Adresse:

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Gas-Kochherde.

Gasherde bauen wir in zahlreichen Combinationen und Grössen, vom kleinen Familien- bis zum grössten Hôtelherd.

Nachstehende Abbildung zeigt einen besonders beliebten kleineren Familienherd.

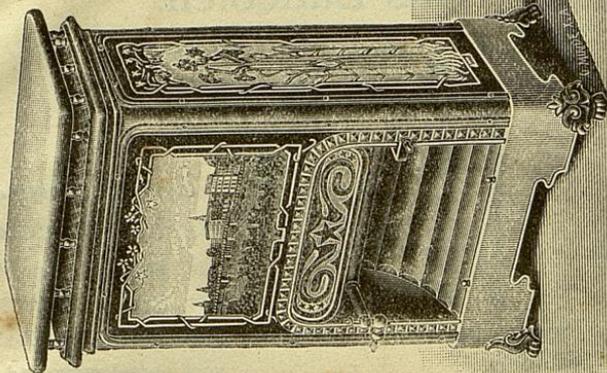


Kleiner Familien-Gasherde System „Askania“ No. 138.

Den ausführlichen Katalog über Gaskochherde versenden wir gratis und franko.

Brief-Adresse:

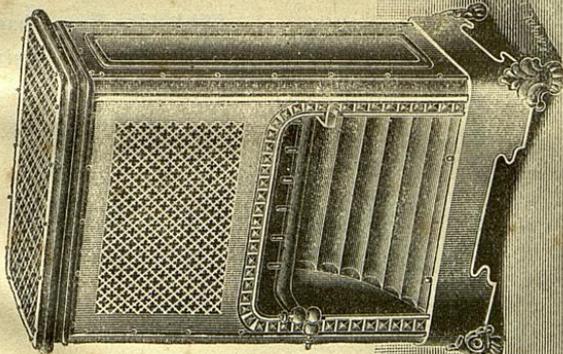
Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.



**Gasheizöfen mit
Kupferreflector,
Heizregister
und seitlich her-
ausdrehbarem
Brenner.**

Von der einfachsten
bis zur elegantesten
Ausführung.

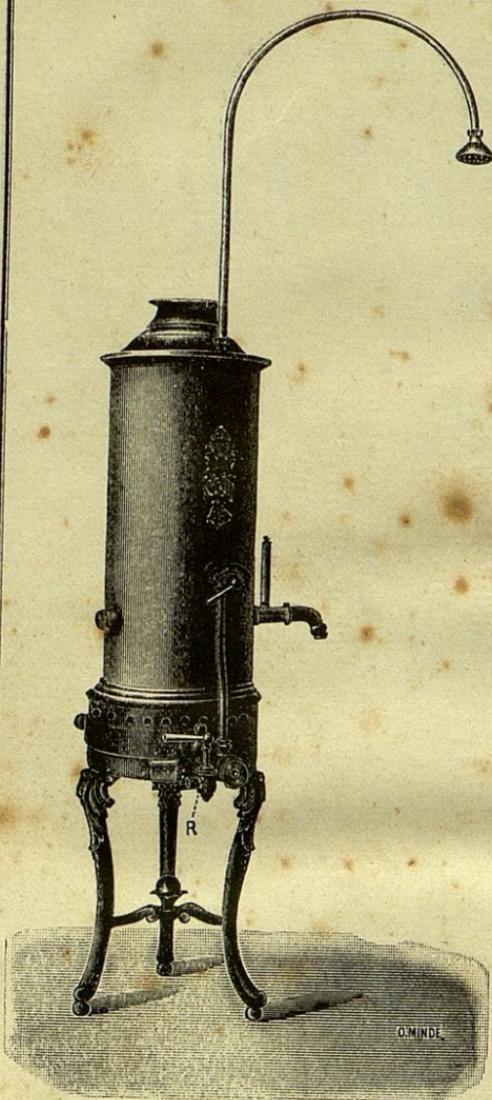
Den ausführlichen Katalog
über Gasheizöfen versenden wir
gratis und franko.



Brief-Adresse:

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

Gas-Badeöfen.



Neuer verbesserter Gas - Badeofen

mit gusseisernem Fuss,
mit Brause und Hahn-
sicherung. (Derselbe wird
auch ohne Brause und ohne
Hahnsicherung und auf
geschlossenem Untersatz
mit Heizofen geliefert.

Einfache Konstruktion.

D. R.-G.-M. No. 110937.

Die Brause bei unsern
neuen verbesserten Gas-
Badeöfen ist derart kon-
struiert, dass man sowohl
ein sich allmählich ab-
kühlendes Brausebad als
auch ein kontinuierlich
warmes Brausebad
nehmen kann.

Den ausführlichen Katalog über Gasbadeöfen versenden wir gratis und franko.

Brief-Adresse :

Verwaltung der Centralwerkstatt in Dessau.

