Vorkenntnisse.

Ueber Maß und Gewicht.*)

Das hier als Maßbestimmung genannte Seidel, (dem Nößel gleich) dürfte um so leichter auch in weiterem Kreise verständlich sein, da ich, um etwaige Zweifel zu beseitigen, hinzufüge, daß z. B. 20 Loth kaltes Wasser ein Seidel ausmachen**), daher ein Töpfchen, welches damit gerade voll wird, als Seidelziment dienen kann. Vier solche gestrichene Seidel machen ein Maß, doch kömmt diese größere Quantität in den Angaben dieses Buches selten vor.

Um das Gewicht unzweifelhaft zu machen, habe ich alles, was unter einem Pfund ist, in Lothen angesetzt, nur bei Fleisch kommen ganze Pfunde öfters vor, wo die Bemerkung, es sei zu 32 Loth zu verstehen, genügen kann.

Wenn es heißt, so viele Eier schwer, so wird die genannte Zahl Eier als Gewicht genommen, wenn es steht, so viele Loth Eier, so sucht man das genannte Gewicht durch große oder kleine ganze Eier herauszubringen, die man dann zur Speise, oder wie bei Wind, das Klar davon verwendet. Bei größerem Backwerk ist diese Angabe die sicherste. 12 Eier machen im Durchschnitte ein Pfund.

Wenn von Semmeln (Weißbrot) die Rede ist, so kann eine ordinäre ungefähr zu 6 Loth, eine feine zu 3 bis 4 Loth angenommen werden.

Erklärung der gewöhnlichsten Küchenausdrücke.

Absprudeln oder quirlen dient um zwei oder mehr Bestandtheile gut zu mischen oder bei längerem Fortsetzen Eier u. s. w. schaumig zu machen. Eier, welche man in einen Teig gibt, oder mit denen man einen

*) Die Beigabe einer Maß-Tabelle unterließ ich, weil ich mich hinlänglich überzeugt habe, daß sie für ein Kochbuch unpractisch ist.

**) Daher 1½ Seidel einen Schoppen gleicht, eben so machen 10 Loth von feinem trockenen Mehl und 18 Loth Mailänder Reis guter Gattung ein Seidel.

Teig bestreichen will, sprudelt man ab, damit Klar und Dotter gleichmäßig gemengt werden. Will man Dotter oder ganze Eier etwas Heißem beimischen, so sprudelt man sie vorher mit etwas kalter Suppe, Milch oder Wasser (was eben geeignet ist) ab, damit sie durch die Hitze nicht gerinnen, sondern sich gleichmäßig mischen und dann erst soviel stocken, daß sie nicht mehr roh sind, wobei sich durch fortsprudeln Schaum erzeugt. Um Mehl mit etwas Flüssigem gleichmäßig zu mengen, gibt man von letzterem anfangs nur wenig dazu, bis es gut gemischt ist, dann erst nach und nach die bestimmte Quantität.

Abtreiben besteht darin, daß man Butter oder anderes Fett in einer tiefen Schüssel mit einem Kochlöffel so lange nach einer Seite hin in die Runde rührt, bis es weißlich und flaumig ist, worauf man Dotter oder ganze Eier, einzeln nacheinander damit verrührt, bis es wieder dick und licht geworden. Gehört Zucker zu der Speise, so gibt man ihn gestoßen ebenfalls nach und nach zum Abtriebe. Wenn das Klar (Eiweiß) zu Schnee geschlagen, beigemischt wird, so geschieht dies zuletzt mit den anderen Bestandtheilen, die man nur leicht beimischt und nicht mehr viel rührt. Geht der Abtrieb zusammen, das heißt, stockt das Fett und sondert sich vom Ei ab, so stellt man die Schüssel während des Rührens an einen warmen Ort, um es zu erweichen und rührt fleißig fort. Im Winter läßt man daher die Eier oder Dotter vorher im Wasser lau werden. Von dem ordentlichen Abtreiben hängt oft das Gelingen einer Speise ab.

Rühren heißt alles, was um eine Mischung zu bewerkstelligen in einer Schüssel oder Casserolle mit einem Kochlöffel in die Runde bewegt wird, bei Mehlspeisen bedeutet es jedoch vorzüglich, wenn man Eier mit Zucker oder anderen Bestandtheilen so lange wie beim Abtreiben rührt, bis es schaumig wird und die Dotter erblaßt sind, wonach man Schnee und das Uebrige nur leicht damit mengt.

Schneeschlagen. Dabei ist vor Allem zu beobachten, daß man frische Eier nimmt, und daß nichts von den Dottern zum Eiklar komme, da sich sonst so wenig als von wässerigem Klar ein fester Schnee schlagen läßt. Das Geschirr*), in welchem er geschlagen wird, stellt man vorher in kaltes Wasser, wischt es dann aus und gibt das ebenfalls kalt gestellte Eiklar hinein.

---

*) Am besten eignet sich ein messingenes Einsiedbecken, in Ermanglung eines solchen bedient man sich auch glasirter Schüsseln oder bei Schnee von ein Paar Eiern eines tiefen Tellers, zu letzterem einer Gabel oder Ruthe von abgezogenen Birkenzweigen, zu ersteren einer von Draht.

Man schlägt es anfangs ganz langsam, dann immer schneller und kräftiger, bis der Schaum so fest ist, daß während des Schlagens Flocken davon wegfliegen, und daß die, beim Herausziehen der Ruthe entstehenden Zacken nicht umsinken.

Schmieren von Formen und Blech. Butter oder gutes Rindschmalz läßt man zerschleichen, und bestreicht mittelst einer Feder oder eines dicken Pinsels den Model recht genau. Dann gibt man gestoßenen Zucker, Mehl oder Brösel, (Krummen von Weißbrot) hinein, dreht die Form nach allen Seiten, und klopft sie umgestürzt etwas auf, damit Alles, was nicht haftet, herauskomme. Für dunstgesottene Mehlspeisen soll man stets Zucker nehmen, und auch gebackene werden damit schöner und schmackhafter. Um in einer Schüssel zu backen, wird diese gewöhnlich etwas stärker mit Butter ausgestrichen. Das flache Blech zu Backwerk bestreicht man nur wenig mit der Feder und läßt manchmal Mehl darüber hinlaufen, worauf man es ebenfalls fest aufklopft. Zuweilen bei feinem Backwerke bestreicht man es mit weißem Wachs, worauf man es mit weichem Papier abwischt. Es versteht sich von selbst, daß das Beschmieren der Form oder des Bleches bei jeder Speise zu geschehen hat, ausgenommen bei Backwerk auf dem Bleche, welches mit ziemlich viel Butter bereitet wird. Ich gebe daher bei den Speisen nur an, mit was der Model ausgestreut werden kann.

Wenn ein Geschirr stärker mit Fett ausgestrichen werden muß, wie bei Germspeisen, Strudeln u. s. w., ist es gut die Butter etwas abzutreiben, weil sie sich dann leichter gleichmäßig vertheilen läßt.

Bähen, rösten und backen der Semmel. Für Semmelsuppe und Triett schneidet man einen Tag alte Semmeln meist in halbfingerdicke Schnitten, als Beigabe zu anderen Suppen schneidet man sie dünnblätterig oder länglich viereckig, und gibt sie auf dem Bleche in das Rohr oder in einer Pfanne auf den Herd, oder bräunt (bäht) die größeren Schnitten auf einem Roste über Gluth. Zum Backen schneidet man sie auch länglich und faßt sie schnell aus dem Schmalze, sobald sie gelblich werden. Zum Rösten nimmt man nur so viel Fett in eine Pfanne, daß die Semmel-Stückchen etwas befeuchtet werden.

Zu süßen Milch- und Wein-Suppen gibt man gerne glasirte Semmelschnitten, daher man die Schnitten beim Bähen mit Zucker stark bestreut und in den heißen Ofen gibt oder den Zucker mit einem glühenden Eisen brennt.

Einbröseln. Man reibt die Brösel dazu von Semmeln oder mürben Wecken, die nur einen bis zwei Tage alt sein sollen, entweder auf

einem Reibeisen oder man schneidet die Rinde weg, gibt die Schmolle (Krumme) zwischen ein reines Tuch und zerreibt sie mit den Händen und schüttelt die Brösel durch einen Durchschlag.

Man taucht nun das zu Backende in abgeschlagene gesalzene Eier darauf in die Brösel und schüttelt es, damit diese sich gleichmäßig anlegen. Fleisch- oder Fisch-Stücke dreht man meistens zuerst in Mehl, dann in Wasser *) oder Ei und in Brösel.

Backen in Schmalz. Wegen Feuersgefahr ist es rathsam, das Schmalz in einem emaillirten eisernen Geschirre heiß zu machen und den Herd um dasselbe mit Sand oder Asche zu bestreuen, damit das Hinausgespritzte nicht auflammen kann, und das Uebrige ebenfalls entzünden. Sollte es dennoch zufällig brennend werden, so deckt man es schnell gut zu, wodurch es erlischt. Das Schmalz hat den rechten Hitzegrad zum Beginnen des Backens, wenn die Luft über demselben zu zittern scheint, und ein mit dem Finger hineingespritzter Tropfen Wasser wol aufbraust, aber kein gar zu großes Geräusch verursacht. Wenn es ordentlich raucht, ist es schon zu heiß, daher man es zurückzieht oder kaltes Schmalz dazu gibt. Dasselbe gilt beim Backen mit Oel. Bei Mehlspeisen, welche auflaufen sollen, wird das Gefäß mit dem Schmalze etwas geschüttelt, bei Germkrapfen auch zugedeckt, für gewöhnlich jedoch keines von beiden. Wenn man das Gebackene mit dem durchlöcherten Backlöffel herausnimmt läßt man das Fett absinken und legt das Gebackene auf Löschpapier, und Mehlspeisen beim Anrichten gewöhnlich über einer Serviette auf die Schüssel.

Backen im Ofen oder Sparherdrohre. Die gehörige Hitze ist ebenso wichtig als die genaue Bereitung der Teige, läßt sich jedoch nur durch eigene Beobachtung erlernen. Diese macht man mittelst der Hand, welche man in die Tiefe des Rohres hält, wodurch man bald die verschiedenen Wärmegrade erkennen lernt, besonders wenn man durch ein paar Fehler ihre Wirkungen sieht. Ist das Rohr zu heiß, so kann man, wenn es sich nicht absperren läßt, dasselbe mit Dachziegelstücken belegen und stellt das zu Backende darauf, nachdem sie erwärmt sind und deckt oben Papier über die Speise, oder man stellt sie höher, wenn das Rohr stärkere Unter- als Oberhitze hat. Wenn eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken wird, so stelle man diese auf das fingerdick mit Sand oder Asche bedeckte Blech. Wenn man feine Mehlspeisen, Germspeisen oder Torten bäckt, soll man

*) In das Wasser soll man einen Löffel voll scharfen Essig geben, wodurch das Gebackene weniger fett wird.

den Ofen nicht zu früh aufmachen, und sie nicht verschieben. Wenn man bei offenem Herde mit Gluth bäckt, so gibt man diese nur im Kranze oben und unten herum, damit die Speise in der Mitte nicht verbrannt wird.

In Dunst sieden. Das Kochgeschirr (Casseroll), in welches der Model mit der zu kochenden Speise gestellt wird, soll bedeutend höher sein als dieser, und einen sehr gut passenden Deckel haben. Um diesen gibt man noch gewöhnlich einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Wenn man einen Kuppelmodel (halbkugelförmig) zu einem Dunstkoch verwendet, soll man ihn auf einen Dreifuß ins Wasser stellen, damit er nicht schwankt, oder man bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn so in einen tieferen Topf. Man darf nicht zuviel Wasser in das Casseroll geben, damit es den Model nicht hebt, und muß ihn erst hineinstellen, wenn es siedet. Wenn das Wasser sich früher einsieden sollte, als die Speise gut sein kann, muß man wieder siedendes nachfüllen. Es ist gut, das Casseroll in das Rohr zu stellen, da es darin nicht allzuschnell kocht und auch Oberhitze hat, welche man sonst durch Gluth auf dem Deckel verschaffen muß, damit die Speise steigt, und die Feuchtigkeit aufgesaugt werde. Auch soll man, wenn man den Model aus dem Wasser genommen, ihn vor dem Stürzen einige Minuten in das Rohr stellen, und wenn man Crême oder Chadeau über das Koch gibt, es nach dem Stürzen ein wenig stehen lassen, damit die große Hitze sich verliert.

Stürzen. Um sowol Gebackenes, als in Dunst Gekochtes aus der Form zu stürzen, sucht man zuerst den Rand der Speise mit einem feinen Messer von der Form zu lösen, dann legt man die Schüssel auf den Model, dreht sie mit einander um, läßt es ein paar Minuten ruhig, damit sich die Speise lösen kann und hebt dann die Form vorsichtig gerade in die Höhe.

Dämpfen oder Dünsten. (Braiser) Fleisch legt man dazu auf Speckschnitten, oder Kernfett, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel zu Scheiben geschnitten und was man allenfalls an Knochen- und Fleischabfällen hat, gibt Suppe dazu, daß die Wurzeln bedeckt sind, damit sich Dunst entwickeln kann, deckt das Casseroll gut zu, verklebt bei großen Stücken oder zähem Fleische noch den Deckel mit weichen Teig von ordinärem Mehl und Wasser und gibt es auf mäßige Hitze. Wenn sich die Feuchtigkeit verkocht hat, ehe das Fleisch mürbe geworden ist, muß man Suppe nachgeben. Gegen Ende gibt man Oberhitze, damit das Fleisch Farbe bekommt. Wenn man jedoch will, daß es weiß bleibt, dünstet man es zwischen Speckschnitten gelegt. Zähes Fleisch oder älteres Geflügel wird durch diese Bereitungsart am mürbsten und der Geschmack von jedem besonders gut. Der kurz eingesottene Saft wird geseiht zum Fleische, oder einer dazu gehörigen Sauce gegeben.

wozu man auch noch die Kraft aus den Wurzeln und Abfällen mit Suppe auskocht und diese zum Vergießen verwendet.

Beim Dünsten von Gemüsen gibt man dieses in heißes Fett und etwas Suppe dazu, wenn es keine eigene Feuchtigkeit hat, deckt es zu und rührt es fleißig auf, damit es sich nicht am Boden anlegt und anbrennt. Beim Braundünsten deckt man es nicht zu, gibt weniger Feuchtigkeit, anfangs kein Salz, und gibt nur wenn es theilweise braun wird etwas Suppe dazu, damit sich die Farbe vertheilt.

Obst u. s. w. wird auch ohne Fett gedünstet genannt, wenn es mit eigener Feuchtigkeit oder etwas Zuckerwasser in einem zugedeckten Casserolle bereitet wird.

Anlaufen lassen besteht darin, daß man Mehl oder Gries oder fein geschnittene Kräuter oder sonst etwas in heißes Fett gibt und bei beständigem Rühren auf dem Herde, anschwellen läßt. Bei lichter Einbrenn läßt man Zwiebel vor dem Mehle, bei dunkler nach diesem anlaufen.

Stauben. Will man bei gedünstetem Fleisch die Wurzeln oder ein gedünstetes Gemüse stauben, so staubt man das Mehl erst darauf, nachdem man die Feuchtigkeit ganz eingehen ließ und nur noch das Fett bleibt, was man erkennt, wenn es nicht mehr spritzt und prasselt. Man nimmt dazu jedoch nur so viel Mehl als das Fett befeuchtet.

Einbrennen nennt man das Anlaufen von Mehl in Fett, welches entweder ganz licht gelassen, oder bis zum Gelb- oder Braunwerden fortgerührt wird, dann mit Suppe vergossen, und dazu dient ein Gemüse zu binden oder eine Suppe dicklich zu machen u. s. w. Ganz lichte Einbrenn nennt man auch Einmach oder Anlauf.

Vergießen heißt das Verrühren einer Einbrenn oder Einmach oder gestaubten Speise mit siedender Suppe oder anderer Flüssigkeit, die man bei beständigem lebhaften Rühren nach und nach dazu gibt bis es aufkocht und dabei nicht mehr dick wird, worauf man es gut verkochen läßt. So nennt man auch das spätere Verdünnen einer Sauce u. s. w. Ob diese gestaubt oder nur beim Braten oder Dünsten bereitet werden, darf man sie nie zu lange einkochen lassen, ohne wieder Flüssigkeit nach zu geben, da sich sonst meistens Farbe und Geschmack ändert, und das Fett absondert. Jedenfalls muß es dann auch wieder mit Suppe aufgekocht werden. Das Fett was sich oben absondert, muß vor dem Anrichten jedesmal abgeschöpft und der Rest des Saftes oder der Sauce mit etwas Suppe aufgekocht werden.

Kurz einsieden einer Sauce oder Brühe heißt, sie so lange auf gäher Hitze kochen bis sie sich stark einsiedet, daher weniger, dicklich und kräftiger wird.

Legiren oder Beimischen. Wenn man rohe Dotter zu etwas Heißem mischen will, so muß man sie vorher mit kalter Suppe, etwas Wasser oder Milch (was eben geeignet ist) fein verrühren, oder man läßt die Speise auskühlen, verrührt die Dotter damit, dann stellt man sie wieder zum Feuer, aber nicht bis zum Kochen, sondern wenn sie kleine Blasen wirft zieht man sie zurück, rührt aber noch fort bis sie etwas dicklich wird. Aber auch, wenn man Blutessig am Ende beimischt, nennt man es legiren.

Binden heißt, eine Fleischsache mit einer Sauce, Eiern, Beschamel oder dgl. mischen, damit sie zusammenhält, wenn sie gekocht wird.

Frikassiren heißt, eine lichte Sauce mit Limoniensaft gesäuert, mit mehr Dottern als beim Legiren, auf dem Herde schaumig sprudeln. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese geseiht und heiß zu den mit etwas kalter Brühe schon gesprudelten Dottern gerührt. Wenn man Braisesaft vom Geflügeldünsten zu Fricassee machen will, wird er geseiht, mit Limoniensaft gesäuert und zu den Dottern gesprudelt, die man vorher mit etwas Mehl und saurem Rahm fein und schaumig geschlagen hat und nun mit der Brühe noch so lange auf dem Herde rührt, bis es dick wird.

Seihen heißt eine Sache durch etwas fließen lassen, damit sie feiner oder rein wird, daher dickere Suppen oder Saucen durch ein Passirsieb, klare Brühen durch ein feines Drahtsieb, Säfte oder Sulzen durch Leinwand (gewöhnlich ältere Servietten) die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausdrückt, oder durch einen Filzsack den man ebenfalls befeuchtet.

Passiren, durchtreiben, besteht darin, etwas Dickeres mit einem Löffel durch ein grobes Sieb streichen, welches man mit dem schmalen Rand in der Höhe über eine Schüssel gestellt. Was nicht durchgeht, wird als unbrauchbar entfernt, oder nochmals gestoßen.

Warmhalten, Dunstbad. Um Saucen oder dgl. nach dem Passiren, überhaupt Fertiges, bis zum Gebrauche warm zu erhalten, ohne daß sie durch zu vieles Einkochen verlieren, gibt man etwas Suppe darauf, und setzt das zugedeckte Casseroll in ein größeres mit heißem Wasser, was Dunst- oder Marienbad genannt wird.

Ueber die Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen.

Abliegen von Fleisch. Alles Fleisch wird mürber, wenn man es nicht gleich verwendet, sondern abliegen läßt, nämlich an einen kühlen luftigen Ort aufhängt, was jedoch nach der Temperatur und nach der Gattung des Fleisches von verschiedener Dauer ist. Schweinfleisch kann gleich

gekocht werden, Leber verliert durch das aufheben. Geflügel, Wildpret u. s. w., läßt sich im Frost so lange dieser dauert erhalten, verliert aber, wenn es friert an Güte und Ansehen.

Waschen von Fleisch. Rindfleisch und Wildpret soll nur schnell abgewaschen werden, um es zu reinigen, jedoch nie im Wasser liegen bleiben. Wenn es nicht ganz frisch ist, so wirft man glühende Kohlen in das Wasser, welche den Geruch ausziehen. Nur Fleisch, welches weiß werden soll, (Kalbskopf, zahmes Geflügel u. dgl. m.) läßt man etwas länger im Wasser liegen.

Abbrühen, Blanschiren*). Unter diesem Ausdruck versteht man Fleisch (besonders Füße, Köpfe, Brieß u. dgl.) mit ziemlich viel kaltem Wasser zusetzen, heiß werden lassen, dann wieder in kaltes geben.

Absengen, Flammiren besteht darin, daß man die feinen Haare vom Geflügel, nachdem es entfedert ist, über Flammen von Papier, Stroh, Holzspänen oder Spiritus verbrennt, wobei man das Thier nach jedem Schwingen über der Flamme mit einem Tuche gegen die Haare fahrend, abwischt, worauf man es im kalten Wasser abwäscht, dann ausnimmt.

Abhäuten. Bei Hasen-, Reh- und anderen Rücken, bei Lungenbraten und Schlegeln wird meistens, besonders zum Spicken, das Häutchen abgelöst, wozu man mit einem scharfen schmalen Messer zwischen Haut und Fleisch hineinsticht und die Haut in Streifen abnimmt, ohne das Fleisch zu zerreißen.

Spicken und Durchziehen. Man nimmt dazu geräucherten oder Luftspeck, den nächsten an der Schwarte. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Zum Schneiden gehört ein dünnes, scharfes Messer, welches dabei öfters in kaltes Wasser getaucht wird. Geschnitten dreht man den Speck in Salz, bei Manchem auch in Gewürze. Die Spicknadel muß der Dicke des Speckes anpassend sein. Für kleines Geflügel, Coteletten u. dgl. wird er ungefähr 1½ Zoll lang und stark messerrückendick geschnitten. Bei größeren Stücken im Verhältnisse dicker und länger. Die Schönheit des Spickens besteht darin, daß die Reihen regelmäßig in einander greifen und der Speck dicht zu sehen und gleich lang abgeschnitten sei. Die Richtung des Spickens betreffend, soll man beobachten, daß der im Fleische steckende Speck beim Tranchiren des Fleisches abgeschnitten werde.

Zum schief hinein Durchziehen, schneidet man den Speck kleinfingerdick und fingerlang, durchsticht mit einem schmalen Messer das Fleisch nach der

---

*) Eigentlich Blanchir, das heißt, weiß machen, wird aber auch bei Gemüse angewendet, wo es grün macht, wenn es in Salzwasser geschieht.

Länge des Fadens, bohrt mit einem Kochlöffelstiele hinein, und schiebt dann den Speck nach, ohne die Enden herausstehen zu lassen.

Wenn man etwas Zerdrücktes in das Fleisch zu geben hat, so sticht man mit einem Messer hinein und streicht es in diese Oeffnungen.

Mit Trüffeln spicken heißt, diese keilartig oder nagelförmig zugespitzt schneiden und in gestochene Oeffnungen des Fleisches stecken.

Mit Trüffeln oder gekochter geräucherter Ochsenzunge belegen (Bigarer) bedeutet, Schnitzchen u. dgl. mit Eiklar bestrichen, auf eines der genannten Dinge, auf einem Brette aufgestreut andrücken, wodurch davon gleichmäßig am Fleische haften bleibt.

Untergreifen und Füllen. Geflügel muß man vom Hals aus, beim Stich hinein, untergreifen, daß heißt, die Haut vom Fleische lösen, oder man bläst es auf, indem man nach dem Putzen einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halsschnitte unter die Haut steckt und die durch diesen hineingeblasene Luft weiterschiebt. Dann gibt man die Fülle durch einen Trichter oder mit einer Spritze oder Papier-Düte hinein. Bei Kalbs- oder Lammsbrust wird zum Füllen von der breiten Seite gegen den Hals zu, das Fleisch mit einem Messer von den Rippen losgelöst. Wenn die Fülle hineingegeben ist näht man es zu und zieht den Faden nach dem Braten aus.

Abstechen und Herrichten von Geflügel. Hühner. Man nimmt das Thier mit der linken Hand bei den Flügeln, biegt den Hals zurück und hält auch den Kopf, dann schneidet man mit einem scharfen Messer den Hals nahe am Kopfe so tief ein, daß er blutet. Nun läßt man es liegen, bis es ruhig geworden ist und ausgeblutet hat, wozu man das Huhn eine Weile in kaltes Wasser legen kann oder nachdem man die Flügelfedern ausgerissen (um sie zum Bestreichen mit Ei oder Fett aufzubewahren), werden die übrigen mit kaltem Wasser befeuchtet. Dann taucht man das Thier in siedendes Wasser und streift mit den Händen die Federn weg. So ist Geflügel am schnellsten und leichtesten geputzt; doch etwas ältere Hühner werden mürber, wenn man sie einige Tage vor dem Gebrauche absticht, trocken rupft so lange sie noch warm sind und an einem kühlen luftigen Orte aufhängt. Auf letztere Art verfährt man stets mit Kapaunen, Hennen u. s. w. Nach dem Rupfen muß man, wenn das Thier verwendet wird, die feinen Haare absengen (flammiren), worauf man es in kaltem Wasser abwäscht. Vom Steiße seitwärts macht man nun einen Schnitt gegen aufwärts, nimmt die Gedärme, sowie Leber und Magen heraus, wobei man vorzüglich darauf achten muß, daß die Galle nicht zerdrückt wird, welche man dann vorsichtig von der Leber ablöst und alles Grünliche von dieser

wegschneidet. Der Magen wird in der Mitte halb durchgeschnitten und die innere Haut abgezogen. Die Füße löst man beim Kniegelenke ab, legt sie in siedendes Wasser, zieht ihnen die Haut ab, und gibt sie in den Fleischtopf. Den Kropf und die Schlundröhre zieht man beim Halsschnitte heraus, sticht die Augen aus und reißt den untern Theil des Schnabels weg und schneidet beim Steiße das Darmende aus. Dann legt man das Thier eine Weile in Wasser worauf man es dressirt. Dieses besteht darin, daß man dem Thiere durch Heften der Schenkel und Biegel, Festigkeit und gutes Aussehen verschafft. Man zieht in eine lange Heft- oder Dresir-Nadel weißen Spagat (Bindfaden) und sticht beim Gelenke des Schenkels rechts hinein, drängt ihn an dieser Stelle gegen den Rücken zurück, durchsticht den Leib und an derselben Stelle links hinaus und durch den Schenkel. Dann sticht man links beim Flügelgliede hinein und rechts hinaus, zieht den Faden an und bindet ihn zusammen. Nun sticht man wieder rechts, aber am Kniegelenke zwischen Sehnen und Bein hinein, durch den Leib nahe am Steiße an derselben Stelle links hinaus und hinter dem Rohrbeine zurück, wo man die beiden Enden des Fadens ebenfalls über dem Beine zusammenbindet. Wenn man Hühner ganz oder zerlegt dünstet, biegt man die Flügel ebenso ein, ohne sie zu befestigen und steckt das Kniegelenke beim Steiße durch die Haut.

Wenn bei Tauben oder jungen Hühnern die Füße daran bleiben, so stutzt man die Klauen halb ab, und steckt die Kniegelenke der zurückgebogenen Füßchen, nachdem man die Häutchen durch Sengen spröde gemacht und abgeschält hat unten in die Haut, wodurch sie im Leibe zu stecken scheinen und nur die Krone heraussteht. Die Flügel dreht man ein ohne sie zu heften.

Enten sticht man wie die Hühner ab oder durch den Kopf. Sie werden naß geputzt oder mit Pech bestreut und mit siedendem Wasser begossen, abgerieben, wenn sie jung und mürbe sind, oder trocken gerupft und einige Tage aufgehängt; aufgemacht und hergerichtet wie die Hühner. Wenn man will, kann man wie der Gans, Hals und Flügel abhacken und nebst Magen und Leber zu Einmachsuppe verwenden.

Gänse. Ehe man die Gans absticht, läßt man sie sich in reinem Wasser baden, damit die Federn gesäubert werden, dann 18 Stunden hungern. Nach dem Schlachten wäscht man das Schmutzige noch weg, legt sie an den warmen Ofen, rupft sie sobald als möglich, sengt die Härchen, nimmt binnen 24 Stunden die Gedärme aus und kann sie im Keller 1 Woche, wenn es kalt ist auch länger aufbewahren. Flügel und Hals schneidet man ab, doch so, daß vom Flügel ein Glied an der Gans bleibt und die Haut länger als dieses vorher abgeschnitten und zurückgeschoben wird, welche man

über dem Beine schließt. Ebenso beim Halse, wo man Schlund und Gurgel herauszieht und mit einem Finger hineinfährt, um die Eingeweide in der Brust loszulösen, die man rückwärts heraus nimmt, wobei man auf die Leber achthaben muß. Die gelben Füße hackt man ab wie den Hühnern. Dann salzt man die Gans ein, steckt sie in einen Topf, bedeckt sie mit frischem Wasser, und läßt sie so über Nacht stehen, worauf man sie herausnimmt, wieder einsalzt und nach einigen Stunden bratet.

Indian oder Truhthahn (wälscher Hahn). Puter. Dieser wird geköpft. Der Kopf und der obere Hals kommt ganz weg. Flügel und Hals kann man wie bei der Gans weglösen. Um das Thier am Ende rein zu putzen, kann man es mit Mehl recht abreiben und wieder gut waschen.

Wildgeflügel. Nachdem es, um mürbe zu werden, einige Tage an einem kühlen luftigen Orte aufgehängt war, wird es trocken gerupft,*) worauf man die feinen Härchen an der Flamme absengt und das Thier vor dem Aufmachen wäscht. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Die Füße bleiben daran, und werden gegen den Bauch gedrückt, dressirt oder nur unten festgebunden. Die Flügel dreht man ein wie bei Hühnern, wenn sie nicht abgenommen werden.

Hühnerbrüste. Von erwachsenem Geflügel wird nach dem Ausnehmen das rohe Brustfleisch mit einem feinen Messer vom Gerippe abgelöst, nachdem man die Haut über der Brust aufgeschnitten, heruntergezogen, und das Gabelbein gespalten hat. Das aus zwei Stücken bestehende Fleisch trennt man und schneidet die Sehne am untern Stücke weg. Wenn man das Fleisch spickt, wird das feine Häutchen nicht abgelöst. Wenn man das Brustfleisch von Hühnern wie Coteletten richten will, so schneidet man oben beim Flügel ein, wie beim Zerlegen, zieht beim Flügel an, und reißt damit die halbe Brust ganz heraus. Dann ebenso auf der andern Seite. Man zieht nun die Haut ab, und läßt nur das eine Flügelglied dabei, was man abschabt und das Fleisch klopft.

---

*) Bei Fasanen, Wildenten u. s. w. läßt man am Kopfe die Federn und dreht ihn während der Bereitung in Papier oder man schneidet ihn mit einem Stücke vom Halse ab, schiebt dann vom Halse die Haut zurück und hält ihn so lange in siedendes Wasser, bis er gekocht aussieht, worauf man die Haut zurückschiebt, und dann den Kopf zum transchirten Braten auf die Schüssel legt. Von Schnepfen und Krammetsvögeln zieht man die Kopfhaut sammt den Federn ab und sticht die Augen aus. Beim Auerhahn reißt man nur die starken Federn aus und zieht dann die ganze Haut mit den übrigen ab.

Das Auslösen von Geflügel zu Galantine. Das rein geputzte Thier wird nach der Länge des Rückens aufgeschnitten und ausgenommen. Nun schabt man mit einem kleinen scharfen Messer das Fleisch vom Gerippe, wobei man trachten muß, die Haut nicht zu zerreißen. Bei manchen läßt man in Schenkeln, Flügeln und Hals die Beine; meistens aber werden sie bis zum ersten Gliede abgehackt, diese auch ausgelöst, worauf man die Haut in den Körper zieht. Die Stellen, wo wenig oder gar kein Fleisch an der Haut ist, belegt man mit Stücken, die man an dicken Orten abschneidet, damit es ganz flach und überall gleich wird. Wenn die Farce nach Angabe eingefüllt worden, näht man die Haut nach der Länge des Rückens zusammen. Man richtet es dann so viel als möglich in seine natürliche Form, besonders, wenn Flügel und Schenkel nicht ausgelöst sind. Meistens wickelt man es in Speckplatten und in Leinwand, bindet diese an den Enden und windet netzartig Spagat herum. Mit Suppe, Wein, Wurzeln, Gewürz und Fleischabfällen, sowie dem Gerippe, wird es gedämpft, wozu große Stücke bei 2 Stunden brauchen. Man läßt sie über Nacht in der Brühe erkalten.

Vorrichten von Hasen. Man hängt das Thier mit den Hinterfüßen an einen Nagel, schneidet längs des Bauches bis zur Schnauze hinab den Balg auf, und von diesem Schnitte nach der inneren Seite der Füße und des Schweifes hinaus. Dann löst man theils mit dem Messer, theils durch Ziehen den Balg vom Fleische, zuerst Schweif und Hinterfüße, an denen man das Fell beim Kniegelenke abschneidet. Nun wird der Rücken des Thieres gegen sich gedreht, worauf man den Balg bis über den Kopf hinunter zieht, an diesem schneidet man die Ohren ab, damit die Haut ganz bleibt. Man wischt nun mit einem feuchten Tuche die Haare rein weg, legt den Hasen auf ein Hackbrett, schneidet den Bauch auf, und nimmt die Eingeweide aus. Dann schneidet man Schultern, Hals und Brüstchen vom Rücken weg, und hackt die Rippen längs des Rippenfleisches ab. Leber, Herz und Lunge kann man mit den vorderen Stücken (das Junge vom Hasen genannt) sowol zum Braundünsten als zu Farce verwenden. Den Rücken mit den Hinterfüßen (der alte Hase) kann man dann abhäuten und gleich verwenden, oder mariniren, oder einbeizen. Letzteres ist zwar sehr üblich, sollte jedoch nur bei alten zähen Thieren geschehen.

Vorrichten von Milchferkel (Spanferkel). Wenn es nach dem Abstechen ausgeblutet hat, befeuchtet man es mit Wasser, bestreut es mit gepulvertem Pech, begießt es mit siedendem Wasser, und schiebt mit der Hand gegen die Borsten, welche dann leicht abgehen. Dann nimmt man

das Eingeweide aus. Ferkel gebraucht man ohne Abliegen. Wenn man es am Spieße bratet, steckt man diesen durch die Schnauze hinaus und durch die Schenkel und Schultern einen Speil, damit es fest bleibt und befestigt die Hinterfüße unter dem Bauche mit Spagat. Die Vorderfüße werden unter dem Kopfe durch die Haut gesteckt, welche man dazu an 4 Stellen fingerbreit einschneidet und loslöst.

Das Auffangen von Blut. Das abgestochene Thier, Huhn u. s. w. wird mit dem Schweife in die Höhe gehalten, damit das Blut bei der Stichwunde leichter abfließen kann. In die Schale, mit welcher man es auffängt, gibt man etwas Essig und rührt es gleich um. Wenn man es zu Saucen verwendet, kommt es erst kurz vor dem Anrichten dazu.

Vorrichten von Schnitzeln, Coteletten und Rostbraten. Zu Schnitzeln schneidet man das Fleisch von Schlegeln, Lungenbraten oder abgelöstem Rückenfleische in fingerdicke Scheiben, wobei man den Faden des Fleisches abschneiden muß. Häutchen, Flächsen und Fett löst man vorher weg, und sieht darauf, daß nichts Zähes zwischen dem Fleische bleibt. Dann salzt und klopft man die Schnitzeln und gibt ihnen dabei eine runde oder längliche Form.

Rippenstücke (Coteletten*) werden ebenso vom Rückenstücke geschnitten, doch bleibt an jeder Scheibe vom Fleisch eine Rippe. Da die vordere Seite des Rückens weniger fleischig ist, so theilt man sie da auch zu zwei Rippen ab, nimmt eine davon weg und klopft das Fleisch dünner auseinander. Schöpsen- und Lamms-Coteletten schneidet man meistens zu zwei auch drei Rippen auseinander. Den Deckel**) löst man vom Rücken ab, schneidet die Rückgratsknochen beim Gelenke von den Rippchen weg, löst das um die Rippen befindliche Häutchen los, schiebt es herab und schneidet es weg. Diese Abfälle kann man zu Suppen u. s. w. verwenden.

Vom Rostbraten soll man ebenfalls Beine, Haut, Haarwachs und das zu viele Fett wegschneiden, ehe man das Fleisch klopft.***) Man macht davon einen oder zwei schöne runde Schnitze und läßt sie eingesalzen einige Zeit liegen. Damit sie mürber werden, kann man sie auch schon Tags vorher mit dem hölzernen Hammer klopfen und mit Oel oder Schmalz bestrichen zugedeckt liegen lassen.

---

*) Auch häufig Karbonaden genannt, was jedoch nur die Bereitung über Kohlen gebraten, bedeutet.

**) Das dünne zähe Fleisch durch ein Häutchen mit dem Rückenfleische verbunden.

***) Wenn es jedoch, damit das Fleisch größer aussieht, dabei gelassen wird, muß man die Haut an einigen Stellen durchschneiden, weil diese sich im Kochen zusammenzieht.

Filet*) nennt man sowol die Lendenstücke (Lungen- oder Jungfern-Braten), welche unter, als auch die Fleischtheile, welche ober den Rippen längs des Rückgrates liegen, wenn sie davon abgelöst werden, was sowol zu Schnitzchen als andern Bereitungsarten öfters geschieht. Ebenso nennt man auch das roh abgelöste Brustfleisch von Geflügel und bei Fischen das von der Hauptgräte abgelöste Fleisch.

Auslösen der Nuß. Nuß (noix) nennt man ein Stück Fleisch vom Schlegel, welches sich an der inneren Seite desselben befindet, leicht auslösen läßt und ungefähr die Form eines kleinen Brodes hat. Wenn die Nuß gespickt wird, löst man das feine Häutchen ab und schneidet die Oberfläche mit einem scharfen Messer glatt.

Köpfe und Füße zu putzen und zu kochen. Der beim Genick sammt der Haut abgeschnittene Kopf vom Kalb, Schwein, Lamm u. s. w. wird in heißes Wasser gegeben und mit einem Messer abgeschabt, um ihn von den Haaren zu befreien. Nach dem Abwaschen und Trocknen sengt man noch die feinen Haare ab, worauf man den Kopf einige Stunden in frischem Wasser liegen läßt. Kopf vom Wildschwein sengt man mit glühendem Eisen. Dann bestreut man einen Kalbskopf mit 3 Löffeln voll Salz, steckt einen Kochlöffelstiel ober der Zunge hinein und beim Genicke hinaus (damit der Kopf leichter durchgekocht werde), bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn an einem Kochlöffelstiel in den Topf, welcher so groß sein muß, daß der Kopf vom Wasser bedeckt ist. Wenn er gesotten ist (wozu er ungefähr 2 Stunden braucht), zieht man die Haut von der Zunge ab. Man kann auch Wein, Essig, Wurzeln, Thymian und ein Lorbeerblatt mitkochen. — Zu Ragout u. dgl. wird er nicht gesäuert, wol aber, wenn er mit Kren gegeben wird.

Stücke von Ochsenkopf (Obergaumen) kocht man in gesalzenem Wasser mit Wurzeln weich, schneidet das Fleisch dann nudelig oder blätterig und verwendet es weiter.

Ebenso putzt man Ohren oder Füße und kocht sie mit Salzwasser und Wurzeln.

Kalbsmilch oder Brieß zu blanchiren. Nachdem es eine Weile im Wasser gelegen, gibt man es in den Suppenlöffel und damit in den siedenden Fleischtopf. Nach kurzem Kochen nimmt man es heraus, und löst, wenn es abgekühlt ist, Schlund und Adern weg, ohne die Rosen zu zerreißen, welche man dann weiter bereitet.

**) Filee ausgesprochen.

Kalbshirn zu blanchiren und abzudünsten. Das Kalbshirn wird gewaschen, in heißes Wasser gelegt, bis sich das Häutchen mit den Adern abziehen läßt, wobei man auch die Beinsplitter wegsucht oder es durch ein Sieb streicht. Bei den meisten Speisen gebraucht man es abgedünstet, wozu man es zu angelaufener Petersilie in heißes Fett gibt. Wird Hirn zu weiterer Verwendung gekocht, so geschieht es mit Suppe und Wurzeln ungefähr 10 bis 15 Minuten, wodurch es steif wird.

Lunge zu kochen. Man überkocht die Lunge in Salzwasser mit etwas von dem Gewürze, was dann bei weiterer Verwendung dazu kommt, nimmt sie aus dem Sude, und beschwert sie während des Auskühlens ein wenig, weil man sie dann leichter schneidet. Schöpsenlunge beizt man vor dem Kochen ein Paar Tage ein.

Gekröse zu reinigen. Es wird ausgewaschen, mit Salz und ordinärem Mehle bestaubt, recht abgerieben, nochmals gewaschen, und nachdem es ein Paar Stunden in Wasser gelegen, 1/4 Stunde mit gesalzenem Wasser gekocht, wieder gewaschen und weiter verwendet.

Kuheuter zu kochen. Man kocht es in gesalzenem Wasser mit gelben Rüben, Petersiliewurzel und etwas Zwiebel weich, wonach man es gleich aus dem Sude nimmt, die Haut abzieht und weiter verwendet. Sollte Kuheuter in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so kann man es den folgenden Tag in demselben Sude besser kochen, darf es aber in der Zwischenzeit nicht darin lassen.

Flecke, Kuttelflecke oder Kaldaunen vorzurichten. Nachdem sie einige Stunden in Wasser gelegen und in mehrmals gewechseltem Wasser gewaschen worden sind, überkocht man sie in Wasser mit Salz und Pfeffer, wozu auch etwas Knoblauch gegeben werden kann, schüttet diesen Sud weg, und sieht beim Schneiden darauf, daß der Faden abgeschnitten werde.

Behandlung der Leber. Wenn man sie in Stücken braucht, wird gewöhnlich das feine Häutchen abgelöst und die zähen Röhren herausgeschnitten. Wird sie ausgestreift, so schneidet man sie noch feiner mit dem Wiegemesser (halbrundes sogenanntes Schneidemesser), und streicht sie durch ein grobes Haarsieb. Leber darf man immer erst salzen, wenn sie gekocht ist, da sie sonst, sowie von zu langem Kochen, hart wird.

Milz ausstreifen. Diese wird meistens (wie die Leber) ausgestreift und durch ein Sieb getrieben.

Kalbs- und Schweins-Netz legt man eine Weile in laues Wasser und läßt es auf einem feuchten Tuche oder Brette liegen, bis man es zum Eindrehen verwendet.

Schinken zu kochen. Von dem mit warmem Wasser rein gewaschenen Schinken hackt man nur die Stelze ab, gibt ihn in einen Topf, worin er mit Wasser ganz bedeckt werden kann, kocht ihn weich, wozu er zwei bis vier Stunden braucht, und läßt ihn in der Brühe erkalten; sollte die Brühe sehr scharf salzig schmecken, so muß man sie während dem Kochen wegschütten und wieder siedendes Wasser darauf geben.

Oder: Nachdem der Schinken eine Nacht im Wasser gelegen, überkocht man ihn ein wenig, trocknet ihn gut ab, schlägt ihn in fingerdickem schwarzen Brotteig ein, durchsticht diesen öfters, damit er beim Backen nicht platzt und bäckt ihn vier Stunden im Ofen. Man läßt ihn im Teige erkalten, und kann ihn auf diese Art lange aufbewahren und leicht versenden.

Ochsenzungen zu kochen. Frische siedet man mit dem Rindfleische und ebenso lange, bis sie so weich geworden, daß man die Haut abziehen kann, dann bereitet man sie nach Angabe weiter. Gepöckelte ist ebenso lange wie die frische zu kochen, aber nicht in der Suppe, sondern nur in Wasser mit Wurzeln und etwas von dem Pöckelsafte. Geräucherte läßt man über Nacht in Wasser liegen, klopft sie gut, kocht sie zwei bis drei Stunden, bis sie so weich ist, daß man ihr leicht die Haut abziehen kann, was geschehen muß, so lange sie noch heiß ist.

Ueber das Braten.

Sowol beim Braten am Spieße am offenen Feuer, als im Rohre ist zu beobachten, daß anfangs die Hitze mäßig sei und erst wenn das zu Bratende mürbe geworden, muß man sie vermehren, damit es Farbe bekommt. Am Besten ist dazu ein gähes Feuer von hartem Holze. Je kleiner und zarter das Stück ist, um so kürzer und gäher muß es gebraten werden. (Große Stücke dreht man oft in mit Butter bestrichenes Papier, damit die Außenseite nicht spröde wird, ehe es innen mürbe ist.) Dabei begießt man das Fleisch mit Schweinschmalz oder bestreicht es mit Butter, und schöpft später den in die Bratpfanne getropften Saft fleißig mit einem Löffel darüber. In diese gibt man anfänglich Wasser oder Brühe, daß der Boden kaum bedeckt ist, und wenn sich der Saft einkocht, immer etwas Suppe nach, damit er nie ganz eingeht und zu dunkel wird, wodurch er an Güte verliert. Gegen Ende schöpft man das Fett ab, und richtet den Saft durch ein Sieb über den Braten an. Wenn von gemästetem Geflügel oder Schweinfleisch viel Fett ausfließt, schöpfe man es fleißig aus der Pfanne. Auch wenn man im Rohre bratet, soll das Fleisch oder Geflügel an einen kleinen Spieß gesteckt werden, welchen man auf die Handhaben der Pfanne auflegt. Kleine Braten

steckt man an ein dünnes Spießchen, welches an den größeren gebunden wird. Den Dunst läßt man bei dem Schubloche aus dem Rohre. Gegen Ende soll jene Seite nach oben gekehrt bleiben, welche am schönsten und reschesten gebraten sein muß; bei Geflügel die Brust, bei Ferkel der Rücken, bei Brust und Rücken die Fleischseite. Sehr fettes Geflügel steche man während des Bratens mit einer Nadel gut an. Um größere Fleischstücke mürbe und doch saftig zu haben, müssen sie gut abgelegen sein und beim Braten fleißig begossen werden. Man soll auch das Fleisch nicht zu früh einsalzen, da dies den besten Saft auszieht. Alles, was Haut hat, erst dann, wenn es schon heiß ist, weil es da besser eindringt. Geflügel vorzüglich nur von innen.

Beim Braten von Rost- und Lungenbratenschnitzeln, und vorzüglich solchen von Wild, ist zu bemerken, daß man sie gut geklopft auf gäher Hitze schnell bratet, damit sie in einigen Minuten fertig sind und saftig bleiben, denn bei gelinder Hitze zieht sich der Saft heraus, wodurch das Fleisch zähe und trocken wird, auch muß es schon früher durch Abliegen mürbe sein. (Frisches oder zähes Fleisch wird daher vor dem Braten durch Dünsten mürbe gemacht.) Man läßt die Schnitzeln so lange auf einer Seite braten, bis sie Farbe haben, beim Umdrehen soll man sie nicht mit einer Gabel anstechen, damit der Saft nicht herausdringe, und muß sie gleich anrichten, sobald sie Farbe haben, aber nicht mehr blutig sind, wenn man sie ansticht. Im letzten Augenblicke kocht man sie meist mit etwas Brühe oder einer andern, bei den einzelnen Speisen angegebenen Beigabe auf, damit eine kurze Tunke wird, welche das Fett in sich aufnimmt. Zu vieles Fett wird natürlich früher abgegossen.

Wenn man Etwas über Gluth auf dem Roste bratet, muß man diesen früher heiß werden lassen und mit Schmalz oder Oel bestreichen und das Fleisch öfters mit demselben Fett betropfen.

Was die Zeit des Bratens betrifft, kann man sie wol im Allgemeinen angeben, doch verursachen vielerlei Umstände Ausnahmen davon. Z. B. Kalbsschlegel, Milchferkel 1½ bis 2 Stunden, ein großer Nierenbraten, Indian, Rehschlegel 1¼ Stunde, Kapaun, Fasan, u. dgl. 1 Stunde, Hühner oder gebeizter Hase ½ Stunde, Schnepfen und Aehnliches ¼ Stunde.

Bereitung der Bratenfülle.

Semmelfülle. Man treibt ein eigroßes Stück Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, dann 2 Rundsemmeln (6 bis 8 Loth) gerieben oder blätterig geschnitten mit Milch be-

feuchtet und etwas Salz dazu, verrührt es fein und füllt es in eine Kalbsbrust. Für ein Paar junge Hühner genügt halb so viel.

Oder: Man läßt Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, macht sie mit Milch und Eiern, welche man zusammen absprudelt, saftig, und salzt es.

Rosinenfülle. Man treibt 2 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt eine abgeriebene, in Obers geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, Korinthen (Weinbeerln), Rosinen, gestiftelte Mandeln, ganze Pistazien und etwas Zucker dazu. Man füllt dies in den Kropf von Indian und gibt sie nach dem Braten geschnitten als Garnirung.

Leberfülle Nr. I. Man schneidet Leber und Magen von Kapaun, jungen Hühnern oder Tauben recht fein und mischt es zur Semmelfülle.

Nr. II. Man dünstet Schalotten, Petersilie und Champignons, fein geschnitten, mit Butter, gibt in Milch geweichte, fein zerdrückte Semmeln, ganze Eier oder Dotter, daß es saftig ist, und Leber von Kapaun oder Gans, passirt oder würfelig geschnitten dazu, welche man auch mit den Kräutern etwas überdünsten und erkaltet beimischen kann.

Wurstfülle. Zu Semmelfülle mischt man die gleiche Quantität von Bratwurstfülle, würzt dieses mit Majoran und Thymian, und füllt damit Kropf und Bauchhöhle von einem jungen Indian.

Schinkenfülle. Zu einer Kalbsbrust nehme man ungefähr 6 Loth Semmelschmolle (Weißbrotkrume) in Suppe geweicht und ausgedrückt, 4 Loth Beinmark, in dem man Schalotten und Petersilie anlaufen ließ, Pfeffer, 2 Eier und 16 Loth fein geschnittenes Schinkenfleisch.

Farcefülle. Eine gute Kalbsfarce mischt man mit mehr Eiern und mit in Milch geweichter zerdrückter Semmel.

Krebsfülle. Geflügelfarce mit Krebsbutter und Eiern ziemlich weich gemacht, mischt man mit würfelig geschnittenen Krebsschweifchen und Champignons und füllt es in Hühner u. s. w.

Oder: Semmelbeschamel von 3 Loth wird ausgekühlt, mit einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Dottern gerührt, dann Salz, Petersilie, Krebsfleisch und der Schnee der Eier und gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen darunter gemischt.

Ragoutfülle. Ein gutes Ragout von Brieß, Euter, Erbsen und Schwämmen wird mit Dottern gebunden.

Trüffelfülle. Geschälte Trüffeln schneidet man fein, gibt, gleich im Gewichte, frischen Speck dazu, dann Salz, Pfeffer und ausgestreifte Geflügelleber.

Oder: Trüffeln (ungefähr 24 Loth) werden gewaschen, geschält und abgerundet, die Abfälle (ohne die Schalen) mit Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten und mit Speck, den ganzen Trüffeln, Salz, Pastetengewürz, guter Brühe und Wein gedünstet, so lange, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann füllt man es erkaltet in den Bauch von einem Fasan oder Kapaun, den man damit einige Tage an einen kalten Ort hängt.

Austernfülle. Man macht eine Farce von Kalbs- oder Geflügelleber, Speck, Sardellen, Petersilie, Beinmark, Pfeffer, Salz und den Bärten der Austern. Wenn dies fein gestoßen ist, mischt man die ganzen Austern darunter.

Oder: 20 Austern, aus den Schalen gelöst, werden mit 2 Löffel voll Brösel und fein geschnittener Petersilie in 3 Loth Butter ein wenig geröstet. Man würzt es mit Salz und Muscatblüthe und füllt damit einen Kapaun oder Indian.

Blutfülle zu falschem Wildgeflügel. Einige Loth ausgestreifte Kalbsleber, dann 2 Sardellen, 1 Zwiebel, 3 Wachholderbeeren, Gewürznelken, Pfeffer, Thymian fein geschnitten und gestoßen, und das mit rothem Wein aufgefangene Blut mischt man zusammen, läßt es auf der Gluth etwas anziehen, damit es nicht zu feucht ist, und füllt damit die Brust von Hühnern oder einem Kapaune.

Kastanienfülle. Zu einem großen Indian nimmt man ungefähr 2 Pfund Kastanien, die man schält, dann kocht, um sie von der zweiten Schale befreien zu können, mit Salz bestreut und in Kropf und Bauch füllt. Nach dem Braten nimmt man sie heraus, läßt Zucker in Schmalz gelb werden, dann etwas Mehl darin anlaufen, vergießt es mit brauner Suppe, dünstet damit die Kastanien, daß diese Sauce sich ganz verkocht und garnirt damit den Indian.

Oder: Man mischt gebratene, geschälte Kastanien mit Leberfarce und füllt damit den Bauch von Indian oder Gans.

Erdäpfelfülle. Erdäpfel werden roh geschält, würfelig geschnitten, in Wasser gelegt, dann abgetrocknet mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer, auf dem Feuer bei fleißigem Aufschütteln gedämpft, dann Bratwurststückchen, denen man nach dem Braten die Haut abgezogen, dazu gemischt, und erkaltet in eine Ente oder dgl. gefüllt.

Reisfülle. Der Reis wird mit Suppe dick gekocht, dann mit würfelig geschnittenem Beinmarke, fein gehacktem Schinkenfleische oder Zunge und Eiern gemischt. (Zu einem Milchschweinchen nimmt man 16 Loth Reis und 2 Eier.) Man kann die Eier weglassen, dafür gedünstete Champignons und Erbsen dazu mischen.

Einbeizen und Mariniren von Fleisch.

Der Gebrauch, Wildpret einzubeizen, ist bei alten zähen Thieren oder, wenn das Fleisch nicht durch Abliegen mürbe geworden ist, sowie um es länger aufbewahren zu können, zu empfehlen, doch gutes, zartes Fleisch verliert dadurch von seinem eigenthümlichen Geschmacke und nahrhaften Saft. Je zarter ein Fleisch ist, desto kürzer soll es eingebeizt sein.

Anderes Fleisch kann man durch Beizen wildpretähnlich machen.

Die Beize muß täglich aufgekocht und wieder kalt darauf gegeben werden, und wenn Fleisch längere Zeit eingebeizt bleibt, muß sie auch ein- oder mehrmal erneuert werden. Es ist auch gut, das eingebeizte Fleisch mit einem irdenen einpassenden Deckel u. dgl. niederzuhalten, damit die Beize darüber steht, weil Herausragendes verdirbt, worauf das Geschirr erst noch bedeckt wird. Natürlich darf man in keinerlei metallenem Geschirr etwas einbeizen.

Beize Nr. I. Zu 1 Maß Wasser, mit Essig nach Geschmack gesäuert, gibt man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Sellerienwurzel (Schalotten und Pastinak), Alles zu Scheiben geschnitten, dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian, einige Körner Pfeffer, Neugewürz, etwas Ingwer und Salz und kocht es ½ Stunde.

Nr. II. Man nimmt einen Theil Wasser, einen Theil Essig und einen Theil rothen Wein und nebst den genannten Wurzeln und Gewürzen Limonienschalen und Gewürznelken.

Nr. III. Zu Allem wie bei der Vorigen gibt man noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wachholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilikum, Rosmarin und Salbei.

Marinade. Diese dient ebenfalls, um verschiedenem Fleische Geschmack zu geben und es länger zu erhalten, zieht jedoch weniger die Säfte aus, als die Beize. Man schneidet dazu Wurzeln wie für eine Beize in dünne Scheiben, zerquetscht die Gewürze, gibt ein Paar Löffel voll Oel und Limoniensaft, Wein oder Essig dazu, dreht das Fleisch in dieser Marinade um, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt und wendet es öfters um, oder dreht es in Leinwand, welche man mit Essig befeuchtet, oder in Speckschnitten und Papier und läßt es einige Stunden oder Tage liegen.

Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic) zu bereiten.

Kochen von Fleischsulze. Zu 6 Maß Wasser nimmt man ungefähr 1 Ochsenfuß, 2 Schweins- und 2 Kalbsfüße, 1 Pfund Kalbsstelze, Kalbs- und Rindsknochen, Leber und 2 Pfund mageres Rindfleisch (ein altes Huhn, welches man wie das Rindfleisch, wenn es weich ist, herausnehmen kann), dann einige gelbe Rüben, Petersiliewurzeln, Sellerie, 1 Zwiebel, Porre, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner. Man läßt es recht langsam bei 6 Stunden kochen, schöpft Schaum und Fett fleißig ab, deckt dann den Topf zu und salzt es erst gegen Ende. Wenn es dann eine Weile seitwärts gestanden, seiht man die Brühe langsam durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel zum Auskühlen, und nimmt wenn es gestockt ist, alles Unreine oben und unten weg oder schwemmt es mit heißem Wasser ab. Man nimmt anfangs so viel Wasser, weil sich beim langen Kochen sehr viel einsiedet und man nichts mehr nachgießen darf. Man kann sie auch von Schweins- und Ochsen- oder Kalbs-Füßen und Vormaul, ebenso mit Wurzeln und Gewürze bereiten.

Kochen von Fischsulze. Man kocht Fischköpfe und Abfälle, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonienschalen, Lorbeerlaub, Thymian, Essig, Gewürz, etwas weißen Wein und so viel Wasser, daß es stark darüber steht und kocht es bis die Köpfe zerfallen. Dann gibt man aufgelöste Hausenblase und den Sud eines größeren Fisches dazu und erhöht die Farbe ein wenig durch etwas Safran und abgedünstete Wurzeln.

Verschiedene Farben der Sulze. Um Fleischsulze recht licht zu machen, nimmt man nur Kalbfleisch, Hühner, und Kalbsfüße, keine gelben Rüben, und gibt Limonensaft dazu. Dunkler als die zuerst angegebene Art wird sie, wenn man einen Theil des Fleisches, gelbe Rüben und Zwiebel wie zu brauner Suppe ohne Fett dünstet, oder Hasenfleisch mitkocht. Roth macht man sie nach dem Klären durch Beimischung von Alkermessaft oder Rosenessig, grün mit Spinattopfen, Letzteres wird jedoch sehr selten angewendet. Recht dunkle Sulze roth gefärbt, daß sie fast granatfarb ist, eignet sich zum Zieren von gestürzter Aspic.

Klären der Sulzen. Man schlägt in einem Casserolle das Klar von 2 Eiern zu leichtem Schnee, gibt die zergangene Sulze, Limoniensaft und guten Essig nach Geschmack dazu und schöpft es fleißig auf, bis es anfängt zu kochen, worauf man es langsam kochen läßt, und wenn der Schaum sich zu festen Wolken zusammenzieht in das Rohr stellt oder einen Deckel mit Gluth darauf gibt. Wenn sich die Sulze dann klar zeigt, stellt

man sie weg und gießt sie noch ganz heiß durch eine vorher in warmes Wasser getauchte Serviette, welche man an die Füße eines umgekehrten Sessels gebunden hat. Der Schaum darf nicht weggenommen werden, da er das Durchfließen der klaren Sulze befördert. Wenn man nicht alle Sulze auf einmal aufgießt, stellt man die übrige indessen warm, man soll den Sessel auch in die Nähe eines Ofens oder Herdes geben oder einen Deckel mit Gluth darüber halten, damit die Sulze nicht stockt. Man darf dabei nichts rühren oder drücken. Wenn es auf einmal seihen nicht klar genug ist bindet man eine andere Serviette auf und thut es nochmals. Nachdem die Sulze gestockt ist, soll sie so fest sein, daß man sie schneiden kann ohne zu springen oder zu zerfallen, jedoch etwas zittern und im Munde leicht zergehen, sie soll klar, durchsichtig und angenehm säuerlich sein.

Eingießen von Sulzen in Formen. Den Model taucht man in kaltes Wasser und schlingt ihn wieder aus. Dann stellt man denselben in eine Vertiefung des zerhackten Eises fest und gerade, damit das Einzugießende rund herum gleich dick werde. In Ermanglung von Eis genügt auch kaltes Wasser, nur braucht die Sulze längere Zeit zum Festwerden; auch ist dabei zu sorgen, daß das Wasser ihn nicht hebe. Wenn nur eine Farbe ohne Unterlegen eingegossen wird, so füllt man den Model auf einmal an. Die Sulze soll kühl sein, aber ja nicht theilweise gestockt.

Stürzen. Um eine Sulze zu stürzen, legt man die Schüssel auf den abgewischten Model, dreht sie mit einander um und fährt mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche oder Schwamme vorsichtig rund um den Model, bis sie herausgegangen ist, worauf man denselben langsam schön gerade in die Höhe zieht. Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit am Rande der Schüssel zeigen, so muß man sie mittelst eines Federkiels abziehen, und den Rand mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche abwischen. Man pflegt auch, besonders bei gemischten Farben, den Model mit Mandelöl auszustreichen, in welchem Falle man ihn aber beim Stürzen nicht erwärmt. Diese Art hat den Vortheil, daß die Farben sich nicht am Rande verwischen, aber oft den Nachtheil, daß die Sulze anspringt, wenn die Form nicht gern ausläßt, oder der Geschmack durch das Oel verdorben wird.

Unterlegen von Sulzen. Wenn mehrere Schichten von Sulze eingegossen werden, so muß die eine so viel gestockt sein, daß man bei einer Berührung mit dem Finger keinen Eindruck mehr macht, die daraufzuschüttende aber so lau, daß sie sich verbinden können, sonst trennen sie sich gerne, wenn die Sulze gestürzt ist.

Zum Unterlegen gießt man zuerst höchstens fingerhoch in den Model und läßt dieses fest werden. Dann gibt man langsam und vorsichtig das Einzulegende gleich auf den Fleck, wo es bleiben soll und taucht es daher in kalte aber flüssige Aspic, damit es anklebt und gibt anfangs nur löffelweise Sulze, gleichmäßig vertheilt darauf, damit es die Gegenstände nicht verschiebe, und erst wenn diese gestockt ist, noch so viele dazu, daß sie bedeckt werden. Wenn auch dieses fest geworden ist, gibt man wieder eine Lage, und verfährt auf dieselbe Weise. Um das Trübewerden der Sulze zu vermeiden, ist es gut die Gegenstände vorher in einen Theil solcher Sulze zu tauchen und stocken zu lassen. Auch kann man, nachdem der Boden mit Sulze bedeckt, fest geworden ist, einen kleineren glatten Model (an dem man statt Einem vier Ringe anbringen ließ) hineinhängen, beschwert ihn ein wenig und füllt den Zwischenraum mit Sulze an. Ist diese ordentlich gestockt, so wärmt man den kleinen Model mit in heißes Wasser getauchter Leinwand, und hebt ihn heraus, sobald er sich ablöst. Wie dieses geschieht, muß augenblicklich der leere Raum vollgefüllt und der Zwischenraum mit der Sulze ausgegossen werden. — Ebenso in kleinen Formen.

Die größte Zierlichkeit besteht nun in der sinnreichen Abwechslung und Verwendung der Formen, in dem Auslegen der ersten Reihe unter der dünn eingegossenen Aspic, was gestürzt, oft wie ein schönes Bild von Blumen oder Arabesken unter Glas aussieht, und wozu schon nicht mehr die eßbaren dazu üblichen Dinge, als: rother Monatrettig, zu Blättchen geschnitten und wie Blumen zusammengestellt, gekochte Goldrüben, Eier in Scheiben, Essiggurken, Bohnenschoten, Petersilie, Karfiol, in Wein gekochte Trüffeln, schön rothe gekochte Zunge u. dgl. genügen, sondern selbst aus Camelien und anderen unschädlichen Blüthen werden kleinere geschnitten und zusammengestellt, mit Blättern von Petersilie und derlei frischen Kräutern eingelegt. Es versteht sich, daß man solches nur mit Zeichentalent, Geschicklichkeit und Uebung zu leisten im Stande ist und dieß durch Beschreibung nicht beibringen kann, für diejenigen aber, die dazu fähig sind, genügt eine Andeutung.

Auflösen von Hausenblase und Gallerte.

Die Kränzchen echter Hausenblase*) wickelt man anfänglich in Papier und klopft sie mit dem hölzernen Hammer, bis sie dünn werden, wobei man

*) Hausenblase, welche aus der Blase und rein bereitet wurde, ist glatt, weiß und durchsichtig, während die aus Gedärmen gemachte kraus erscheint, sich nicht so gut auflöst und warm einen Fischgeruch hat.

sie öfters mit kaltem Wasser abwäscht. Meistens bekommt man sie schon geschlagen zu kaufen. Man zerreißt davon so viel, als man im Gewichte zur Sulze braucht, gibt zu 2 Loth ungefähr 1 Seidel frisches Wasser und läßt sie über Nacht oder wenigstens einige Stunden an einem warmen Orte stehen. Dann kocht man es langsam, bis die Hausenblase aufgelöst ist, nimmt dabei den Schaum fleißig ab, und rührt sie öfters auf, da sie sich gerne am Boden anlegt und daher anbrennt. Durch Leinwand geseiht wird sie weiter verwendet.

Die von Speckschwarten gemachte, und andere Gallerte wird ebenfalls gewogen, mit Wasser an einen lauen Ort gestellt, und wenn sie sich aufgelöst hat mit Eiklar wie Aspic geklärt. Man kann Gallerte zu dem meisten Gesulzten verwenden, nur zu Sulzen von Milch ist die englische Gallerte (nudelartig geschnitten im Handel) vorzuziehen, da sie ohne Säure ist, und braucht auch in dieser Verwendung nicht geklärt zu werden. Wo ein Loth echte Hausenblase genügt, muß man 2 Loth von Schweinsschwarte bereitete, und 2½ Loth von der im Handel erscheinenden Gallerte nehmen, da beim Klären davon verloren geht.

Bereitung von Fleischessenz.

Kräftige Brühe zu Saucen. Der Saft von verschiedenem gedämpften Fleische (Braise) kurz eingekocht, so wie die mit Suppe aus den Beigaben oder aus Gerippen und Abfällen ausgekochte Kraft, oder Kalbfleischabfälle etwas gebraten dann mit Suppe ausgekocht, verwendet man zum Vergießen von feineren Saucen.

Glace. Wenn in einem größeren Haushalte oft gedünstetes Fleisch gegessen wird, so kann man den Braisesaft mit den Fleischabfällen so lange fortkochen, bis ihnen alle Kraft ausgezogen ist, und hebt ihn dann kurz eingesotten, geseiht und entfettet auf und verwendet ihn als Glacesaft zur Verbesserung von Fleischspeisen und Saucen.

Solcher Saft kann dann von mehrmals mit einander noch dicker eingekocht werden, bis er ganz sulzig und dunkel wird, was in einem flachen Casserolle geschehen muß, damit die Feuchtigkeit schnell verdampft, dann schüttet man ihn in ein Gefäß und hebt diese Glace zu fernerem Gebrauche auf, wozu man etwas davon mit heißer Suppe auflöst.

Suppenzelten werden aus solchen Glacesaft bereitet, indem er fingerdick in Gefäße zum Trocknen gefüllt, wenn er darin gestockt ist, herausgenommen und an einem kühlen luftigen Ort besser getrocknet wird.

Zu dieser Bereitung gehört jedoch eine große Menge Fleischkraft und kann daher nur im Großen vorgenommen werden. Es eignet sich dazu Rind- und Kalbfleisch, Haus- und Wildgeflügel, da sie durch Mischung von verschiedenen Fleisch nur um so besser wird. Diese Zelten dienen um Suppen zu erzeugen wenn man davon in gesalzenes Wasser gibt, (auf Reisen) oder Suppen zu verbessern, und aufgelöst als Glacesaft.

Fastenbrühen zu Suppen und Saucen.

Klare Erbsenbrühe. Man dünstet Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und Porre mit Butter ab, bis die Wurzeln gelblich sind, dann gibt man grüne Petersilie, 1 Seidel getrocknete Erbsen und 6 Seidel Wasser dazu und läßt es einige Stunden ruhig kochen, ohne die Erbsen zu zerrühren. Man setzt es dann weg und seiht die klare Brühe in einen irdenen Topf. Da sie so lange kochen muß, bereitet man diese Brühe einen Tag vor dem weiteren Gebrauche.

Petersiliewasser. Einige Wurzeln Petersilie und einige Erdäpfel roh geschält und zerstückt, 4 Seidel Wasser und etwas Salz kocht man bis die Wurzeln weich sind, und seiht es für weiteren Gebrauch.

Klare Fischsuppe. In einen ausgewaschenen Fisch *) gibt man Rindschmalz und setzt ihn mit kaltem Wasser, gelben Rüben, Petersilie, Zwiebelschalen und Salz zum Kochen und läßt es nur langsam sieden, sonst wird die Suppe trübe und weiß. Man nimmt dabei fleißig den Schaum ab, und wenn der Fisch gekocht ist, stellt man den Topf bei Seite und gibt etwas kaltes Wasser dazu, damit die Suppe klar wird, worauf man sie abseiht. Man verwendet sie sowol um etwas einzukochen, wie in klare Fleischsuppe, als auch zum Vergießen von Suppen und Saucen wie solche.

Klare braune Fischsuppe. Einen zerstückten aber nicht ausgewaschenen Fisch dünstet man auf Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie, Fischabfällen, Froschkeulen und Rindschmalz gelegt. Wenn die Zwiebel braun wird, gibt man einige Löffel voll kaltes Wasser darauf dann erst klare Erbsenbrühe, mit der man es 1 Stunde sieden läßt, und wie obige mit etwas kaltem Wasser klar macht.

Bereitung der Grund-Saucen (Tunken).

Buttersauce. Ein beliebiges Stück Butter wird mit Mehl mittelst eines Kochlöffels abgedrückt, wenn man es gleichmäßig gemischt hat,

*) Dazu vorzüglich schleimige Fische, als: Schlei u. dgl.

mit kalter Suppe verrührt, bis es dünn und fein ist, worauf man es bei beständigem Rühren aufkochen macht und mit weißem Pfeffer und Muscatnuß würzen kann.

Oder: Man läßt Butter zergehen, verrührt Mehl damit, so viel die Butter befeuchtet, und wenn dieses angelaufen, vergießt man es unter beständigem Rühren mit Suppe und läßt es gut verkochen.

Kräftige lichte Sauce. Kalbfleischabfälle, Haut und Knochen, gelbe Rüben und Zwiebel zu Scheiben geschnitten, bratet man mit etwas fetter Suppe licht ab, kocht es mit Suppe aus, seiht diese und gießt damit eine lichte Buttereinbrenn auf. Dies gibt eine kräftige schmackhafte Sauce, die man durch ein Sieb streicht, bis zum Erkalten oder bis zum Gebrauche rührt, damit sich keine Haut bildet und mit verschiedenen Beigaben zu Ragouts, Eingemachten, Gemüsen, Fricassees u. s. w. verwenden kann.

Kräftige braune Sauce. Fleisch und Wurzeln, wie bei der lichten Sauce angegeben, bratet man schön dunkel ab, staubt es, vergießt es mit Suppe, wenn es genug Farbe hat, läßt es gut kochen, und passirt es. Diese Sauce ist mit Essig, Limoniensaft und anderen Beigaben vielfach zu gebrauchen.

Semmelkoch (Panade).

Man reibt von einer Semmel die Rinde weg, taucht sie in gute Fleischsuppe, zerdrückt sie nach einiger Zeit und rührt sie in warmer Butter auf dem Herde, bis es ein feines dickes Koch geworden und sich vom Casserolle löst. Nun rührt man ein Paar Dotter dazu, und wenn diese nicht mehr roh sind, setzt man es beiseite.

Beschamel (Bechamel *).

Beschamel für Mehlspeisen. In 3 Loth heiße Butter oder 2 Loth Rindschmalz rührt man ½ Seidel Mehl, läßt es aber nicht gelb werden, schüttet nach und nach 1 Seidel siedendes Obers dazu und schlägt es anfangs zurückgezogen, dann auf dem Feuer ab, bis es ein dicker, feiner Teig ist, der sich vom Löffel schält.

Semmelbeschamel. Feine Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, befeuchtet man saftig mit kaltem Obers (Sahne, Schmetten, süßer Rahm), zerdrückt sie, nachdem sie erweicht sind und rührt sie in heiße Butter, mit der man sie kocht, bis es ein feiner, glatter, aber nicht trockener Teig geworden, der sich jedoch vom Casserolle löst.

---

*) Nach dem Namen des Erfinders.

Fleischbeschamel. Abfälle von Kalbfleisch und Geflügel, zu Stücken geschnittene Wurzeln, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas fette gute Suppe dünstet man ab, bis der Saft eingegangen ist. Dann kocht man die Kraft mit ½ Seidel Suppe aus und seiht sie. Nun läßt man in 1 Loth Butter 2 Loth Mehl anlaufen, verrührt die erkaltete Suppe und ebenso viel kaltes Obers dazu, und kocht es wie obige dicklich ein. Wenn es nicht ganz fein sein sollte, streicht man es vor der Vollendung durch ein Sieb.

Fischbeschamel. Fischstücke dünstet man mit Butter, Wurzeln und Gewürz, staubt Mehl daran, vergießt es mit Obers, und läßt es nach dem Passiren besser einkochen.

Krebsbeschamel. In 3 Loth Krebsbutter gibt man Zwiebelscheiben und 2 Loth Mehl, dann 1 Seidel Obers, streicht es durch ein Sieb, damit Alles von der Zwiebel zurückbleibt und kocht es dicklich ein.

Bereitung von Fasch (Farce).

Es gehört dazu zartes Fleisch, und sowol gekocht als roh muß dieses noch von allen zähen Theilen befreit werden, darauf fein geschnitten und gestoßen, daß man es durch ein Sieb treiben kann. Dann stößt man auch die Semmel, ob nur in Obers geweicht und ausgedrückt, oder als Beschamel, oder aber als Semmelkoch (Seite 26). Wenn man Schalotten, Petersilie und Champignons (die feinen Kräuter genannt) oder Trüffel-Abfälle, wovon Farce besonders wohlschmeckend wird, dazu gibt, so dünstet man sie vorher mit Butter ab. Wenn Fleisch, Semmel und Fett (ob Speck, Butter oder Ochsenfett) so gestoßen ist, daß es vollkommen gemischt erscheint, gibt man auch noch frische Dotter, Gewürz und sauren Rahm (wenn welcher dazu kommt) in den Mörser, und verreibt es da recht gut, worauf es passirt wird. Kalbsenter oder Nieren, sowie Geflügelleber, roh oder gedünstet, wie das eigentliche Fleisch, eignet sich bei jeder Farce als Zugabe. Die Würze wird bei jeder einzeln angegeben, kann aber nach Geschmack geändert werden. Ehe man Farce weiter verwendet, stellt man sie nach dem Stoßen an einen kühlen Ort und macht, wenn sie gekocht wird, eine Probe davon, indem man einen kleinen Knödel (Klößchen) formirt und in Brühe siedet. Ist es zu fest, so gibt man noch Semmel, ist es zu weich, Dotter dazu. Um Farce zu streichen, muß man Messer oder Löffel in heißes Wasser tauchen.

Rindsfarce. Nr. I. Zu 1 Pfund rohem Lungenbraten oder anderem mürben Rindfleische gebe man 4 Loth Speck oder Beinmark, 2 Sar-

dellen, Zwiebel, Salz, Pfeffer und sauren Rahm. Als Würze kann man auch zerdrückten Knoblauch und Limonienschalen nehmen.

Nr. II. Wie obige, aber statt saurem Rahm in Milch geweichte Semmel und Dotter. Zu Schnitzchen und Wurst.

Nr. III. Zu 1 Pfund Fleisch 8 Loth Speck, etwas Beinmark, Semmelbeschamel, Dotter, Salz und beliebige Würze.

Nr. IV. 1 Pfund Lungenbraten und 6 Loth frischen Speck hackt man fein und gibt in Milch geweichte Semmel, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer, Salz und Neugewürz dazu.

Kalbsfarce. Nr. I. Zu 16 Loth gedünstetem Kalbsfleische gibt man 4 Loth in Obers geweichte Semmel, 6 Loth gewöhnliche oder Krebsbutter, Sardellen, Pfeffer, Salz, 2 Dotter und 1 Löffel sauren Rahm.

Nr. II. Zu 16 Loth gedünstetem Fleische kann man 2 Kalbsnieren sammt dem Fette, oder 1 Euterl, ebenfalls gekocht, die feinen Kräuter, vier Loth Semmelkoch, 2 Dotter, ein Paar Löffel Rahm und Salz nehmen, und wie sonst fein gestoßen, passiren.

Nr. III. Man gibt zu 16 Loth rohem Kalbfleische, am besten von der Nuß oder dem Rückenfleische, 8 Loth Speck, 8 Loth Semmelkoch, Schalotten oder die feinen Kräuter, oder Trüffeln, 3 frische Dotter, Salz und Pfeffer, stoßt und passirt es.

Nr. IV. Zu 1 Pfund rohem Kalbfleische, wovon ein Theil Euterl oder Niere sein kann, nimmt man 8 Loth Beinmark, 4 Loth in Obers geweichte Semmel und 2 oder 3 Dotter. Man kann Sardellen, Pfeffer oder andere Würze dazu geben.

Nr. V. Zu 1 Pfund Kalbfleisch 4 Loth Semmel zu Beschamel gekocht, mit 2 Dottern noch heiß verrührt, erkaltet, gestoßen und passirt.

Schweinsfarce. Zu rohem oder gebratenem Schweinfleische, fein geschnitten und gestoßen, gibt man Zwiebel und Petersilie, im Fett angelaufen, Speck, in Suppe und Obers geweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Limonienschalen, oder Knoblauch und Majoran, und in den meisten Fällen auch Dotter.

Geflügelfarce. Nr. I. Das Brustfleisch von Kapaun, jungen oder alten Hühnern wird geschnitten, gestoßen und passirt. Zu 18 Loth solchen Fleisches nehme man 9 Loth Kalbseuter, 6 Loth Semmelkoch, 8 Loth Butter oder frischen Speck, 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, Salz und als Würze die feinen Kräuter oder wenigstens Schalotten. Zu Nocken u. dgl.

Nr. II. Zu 10 Loth Hühnerfleisch und 4 Loth Semmelkoch gibt man 4 Loth Krebsbutter, 1 oder 2 Dotter und etwas Salz, und kann es mit Muscatblüthe würzen.

Nr. III. Das Brustfleisch von Rebhühnern oder dgl. wird gestoßen, bei 10 Loth davon 6 Loth Kalbsnierenfett gegeben, dann ein Paar Löffel voll fein geschnittene Trüffeln oder Champignons oder Schalotten, 2 Eier, Salz und etwas Pastetengewürz.

Leberfarce. Nr. I. 8 Loth Kalbfleisch und 8 Loth Kernfett dünstet man und gibt, wenn es schon braun wird, eben so viel Kalbsleber dazu; sobald diese nicht mehr blutig ist, wird es geschnitten und gestoßen, mit Semmelkoch und Dottern, Salz, angelaufener Petersilie und Schalotten recht fein verrieben und passirt.

Nr. II. Zu 16 Loth halb Geflügelfleisch halb Gansleber nimmt man 5 Loth Semmelbeschamel, 6 Loth Speck, 2 Dotter, Salz, Pfeffer und Schalotten oder feine Kräuter, oder Trüffeln.

Nr. III. Halb so viel Speck als Gansleber, ziemlich viel Schalotten, etwas Pastetengewürz, dünstet man, bis die Leber nicht mehr blutig ist, dann streicht man sie durch ein Sieb. Zum Einlegen in Fleischsulze.

Wildpretfarce. Nr. I. Man belegt ein Casseroll mit Speck und Wurzeln, gibt darauf das zu Stücken geschnittene Fleisch von Hasen oder Reh (wozu man gewöhnlich die Vordertheile verwendet), einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stück Semmel, etwas Suppe und Essig, und dünstet es mürbe. Dann wird Speck und Fleisch geschnitten und gestoßen und bei einem halben Hasen mit 2 oder 3 Dottern und ein Paar Löffel voll saurem Rahm gemischt, und wenn es recht zart ist, durch ein Sieb gestrichen. Zu Kuchen gibt man noch meistens würfelig geschnittenen Speck darunter, und kann etwas Pastetengewürz oder Pfeffer beimischen.

Nr. II. Rohes Fleisch von ungebeizten Hasen oder anderem Wild mit halb so viel Speck, in rothem Wein getauchter Semmel, Zwiebel, Limonienschalen, Sardellen, Salz und Pfeffer, fein gestoßen, wird mit Dottern und saurem Rahm verrieben und passirt.

Nr. III. Zu 1 Pfund rohem Hasen- oder Rehfleische nehme man 16 Loth Kalbfleisch, 16 Loth Beinmark, 2 Trüffeln, 6 Champignons, Schalotten und Petersilie, 2 Sardellen, 2 Schnitten Semmel in rothem Wein geweicht und zu Panade gekocht, mit 4 Dottern verrührt, dann Salz und Pastetengewürz.

Nr. IV. Gedünstetes Wildpret fein gestoßen und passirt, mischt man nach Geschmack mit etwas Essig, Pfeffer, Salz, Aspic, kocht es dicklich ein und läßt es erkalten. Dann schneidet man es zu beliebigen Stücken, und verwendet es zum Einlegen in Aspic.

Fischfarce. Nr. I. Von Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch stoßt und passirt man und gibt zu 16 Loth davon 8 Loth Butter, 8 Loth in Obers geweichte, gut in einer Serviette ausgedrückte Semmel, 3 Dotter, 1 Löffel sauren Rahm, Salz und die feinen Kräuter, und passirt es, wenn alles gut verrieben ist. Wird zu Nocken u. dgl. verwendet.

Nr. II. Eine Karpfenmilch überkocht man in Salzwasser, dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern ab, und bereitet sie weiter, wie obiges Fischfleisch, zu Farce.

Nr. III. Von ausgelösten Häringen, Sardellen oder geräucherten Fischen dünstet man 8 Loth mit Butter und den feinen Kräutern ab, stoßt es, und gibt 6 Loth Semmelkoch, 4 Loth gewöhnliche nnd 2 Loth Krebsbutter und 3 Dotter dazu und treibt es fein verrieben durch ein Sieb.

Krebsfarce. 4 Loth Krebsbutter, Schweifchen und Scheeren der ausgelösten Krebse, 6 Loth mit Obers erweichte Semmel, Salz und 2 Dotter stoßt und passirt man.

Bereitung von Fleisch-Püree.

Von zahmem oder Wildgeflügel wird das gebratene Brustfleisch fein geschnitten, mit Fleischbeschamel oder kräftiger lichter Sauce gebunden, sehr fein gestoßen, heiß gemacht, passirt und weiter verwendet. Wenn man es in Pastetchen füllt, wird es heiß mit Limoniensaft und Dottern gemischt.

Von Hasen, Reh u. dgl. wird das gebratene, fein geschnittene Fleisch gestoßen, mit brauner Sauce gemischt und passirt. Das zerschlagene Gerippe kocht man mit dem Safte vom Dünsten und gutem rothen Wein aus und läßt den geseihten Saft auf gäher Hitze dick einsieden, ehe man ihn dazu mischt.

Bereitung von Salmi.

Von gebratenem und gedünstetem Wildgeflügel schneidet man das abgelöste Fleisch fein zusammen und stoßt es nebst ein Paar in Butter oder Bratenfett gebackenen Semmelstücken und dem gebratenen Bruststpecke. Dieses Gestoßene dünstet man mit dem Bratenfette, staubt es ein wenig, kocht vorher die ebenfalls gestoßenen Beine mit etwas Suppe aus, und seiht diese durch ein feines Sieb zum Fleische. Ebenso viel gibt man rothen Wein dazu, würzt es mit Limonienschalen, gestoßenem Pfeffer, Neugewürz und Gewürznelken und mischt etwas Bratensaft oder Fleischessenz dazu. Es wird passirt und dicklich eingekocht.

Bereitung von Haschee (Hachis).

Von Kalbfleisch oder Geflügel. In Butter oder Bratenfett läßt man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie anlaufen und gibt gebratenes Fleisch, mit dem Wiegemesser recht fein geschnitten, dazu. Es wird mit ein wenig Mehl gestaubt, mit Suppe vergossen und verkocht, doch muß es dadurch nur saftig und gebunden werden. Man kann es mit Limonienschalen und Pfeffer oder Muscatblüthe würzen. Meistens verrührt man es mit Eidottern, läßt es dann aber nicht mehr kochen.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Fleisch vom Fasan, Rebhuhn u. s. w. sehr fein geschnitten, wird mit Butter abgedünstet, mit Beschamel oder lichter Sauce gebunden, und mit dem Bratensafte und Pfeffer gemischt.

Von Wildpret. Uebrig gebliebenes Fleisch von Hasen oder Reh schneidet man fein, läßt Zwiebel und das Fleisch in Bratenfett anlaufen, staubt es dann und gibt Suppe, sauren Rahm, Limoniensaft und Pfeffer dazu. Es muß dick, aber saftig sein.

Oder: Man gibt Wildpretsauce mit Rahm zu fein geschnittenem Fleische und läßt es dick einkochen. — In beiden Fällen ist es gut, Fleischessenz und Trüffeln beizumischen.

Von Kalbs- oder Lammslunge. In Butter oder Schmalz läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt die gesottene, fein geschnittene Lunge dazu, staubt es, verrührt es mit Suppe und Essig und würzt es mit Salz und Limonienschalen.

Von Krebsen. Ausgelöste Schweife und Scheeren scheidet man fein zusammen, dünstet dieses mit Krebsbutter und Petersilie nur wenig ab, salzt es und bindet es mit einem Dotter oder lichter Sauce oder beidem.

Bereitung von Ragout.

Die zu den verschiedenen Ragouts verwendbaren Gegenstände werden folgendermaßen vorbereitet: Kalbs-Kopf oder Ohren, Kalbs-Euter und Brieß kocht man in gesalzenem Wasser nicht zu weich und schneidet sie würfelig. Obergaumen wird gekocht, bis man die Haut abziehen kann, dann in dünne Streifen geschnitten. Kalbsnieren siedet man einige Minuten in Suppe. Hirn wird übersotten und abgehäutet. Rückenmark blanschirt würfelig geschnitten. Hahnenkämme begießt man mit siedendem Wasser, damit man ihnen das Häutchen abreiben kann, dann kocht man sie eine Stunde mit Suppe und Limoniensaft. Geflügel-

leber überkocht man mit Suppe. Geflügel wird gedämpft. Farceknöderl oder Nocken kocht man in Suppe. Krebse werden in Salzwasser mit Petersilie gesotten, ausgelöst, und die Schweifchen zu gleichen Stückchen geschnitten. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Champignons, in Ermanglung auch andere Schwämme werden geschält, dünnblätterig geschnitten und mit Butter und Petersilie gedünstet, oder mit Butter, Limoniensaft und etwas Wasser, Trüffeln aber mit Wein. Erbsen dünstet man mit Butter. Karfiol und dünnen grünen Spargel in Salzwasser gekocht, schneidet man zu kleinen Stücken. Artischockenböden, gelbe Rüben werden meist in Spitzweckchen geschnitten, und sowie Schalotten und kleine Zwiebeln mit Butter, Zucker, Salz und etwas Suppe gedünstet. Kastanien werden roh geschält und mit Butter und Suppe gedünstet. Für Ragout zum Füllen (Salpicon) wird alles kleinwürfelig geschnitten.

Vollständiges Ragout. In Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, vergießt es mit kräftiger Fleischsuppe zu einer Sauce, welche die auf oben angegebene Weise vorbereiteten Bestandtheile verbindet, und mit denselben zu einer saftigen aber dicken Speise eingekocht wird.

Weißes Ragout. Dieses wird mit gewöhnlicher Butter bereitet oder mit lichter Sauce zu der man etwas Champignon-Essenz geben kann, statt Krebsschweifchen kann man Rückenmark nehmen, dann Karfiol, Geflügelleber, Trüffeln, Brieß u. s. w.

Von Hausgeflügel. Brustfleisch von gedünstetem Geflügel und in Dunst gekochte Farce schneidet man würfelig, ebenso Brieß und Champignons oder Trüffeln, und gibt es in lichte mit dem Saft vom Dünsten verbesserte Sauce, die man mit Dottern und Limoniensaft legiren kann. Oder: Mit Krebs-Sauce gebunden, Hühner-Brustfleisch und Leber, Champignons, Karfiol, Krebsschweifchen, Spargel.

Von Wildgeflügel, als Rebhuhn, Fasan u. dgl. das Brustfleisch, dann Gansleber, Champignons, Trüffeln, bindet man mit kräftiger lichtbrauner, mit Wein und Limoniensaft gesäuerter Sauce.

Von Wildpret. Gebratenes Fleisch von Hasen, Reh oder Wildgeflügel schneidet man würfelig oder nudelartig, gibt kräftige braune Sauce mit Limoniensaft und Schalen, sauren Rahm und Schwämme dazu und läßt es eine Weile kochen.

Oder: In Salmisauce mit rothem Wein gibt man das Fleisch, Leber, geräucherte Zunge und Champignons oder Trüffeln.

Von Kalbfleisch. In guter Suppe kocht man Kalbfleisch halbweich, schneidet es würfelig, dünstet es mit Butter und Petersilie, staubt es und vergießt es mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde. Man mischt, wie bei vollständigem Ragout, Schwämme, Erbsen, Karfiol, Krebsfleisch und Krebsbutter dazu.

Fischragout. Von gebratenen oder gebackenen Fischen löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch kleinwürfelig, sowie auch Karpfenmilch und Krebsschweifchen, dann dünstet man Morcheln, Champignons oder Trüffeln und grüne Erbsen, Spargel, und bindet dieses mit einer dicklichen Sauce von Krebsbutter, mit Fischsud vergossen, und würzt das Ragout mit Muscatblüthe. Nebst den genannten Sachen eignen sich noch Hechten- oder Rutten-Leber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Fischfarce in Dunst gekocht, würfelig geschnitten oder als Nocken, und sehr kleine Krebsknödel. Kurz vor dem Anrichten legirt man es mit einem Dotter.

Oder: In lichte Sauce mit weißem Wein, Limoniensaft und der Brühe vom Dünsten der Bestandtheile vergossen, gibt man Fleisch von geräuchertem Lachse oder andern Fischen, dann Leber und die Milch von Hechten, sowie Sardellen, Krebsschweifchen und Austern mit ihrem Wasser.

Weißes Fischragout. Man gibt Mehl in heiße Butter, vergießt es mit Saft vom Dünsten der Bestandtheile, mischt etwas sauren Rahm darunter, und gibt Karfiol, Erbsen, Trüffeln, Schildkrötenfleisch, Fisch-Leber u. s. w. dazu.

Krebsragout. Man macht eine kräftige lichte Sauce, verrührt sie mit Krebsbutter und läßt Krebsfleisch und Champignons damit aufkochen. Man kann sie mit einem Dotter legiren oder auch Geflügelfleisch und Leber, Kalbsbrieß u. dgl. dazu geben.

Austernragout. In lichte Sauce, von Wein und Limoniensaft bereitet, gibt man Austern mit ihrem Wasser. Oder: Man gibt auch Krebsfleisch, Fischleber mit Beize gekocht, Fischfleisch und einen Dotter dazu.

Ueber Fische im Allgemeinen.

Bis man sie verwendet, läßt man Fische gewöhnlich lebendig im Wasser, nur große kann man in der Kälte einige Tage abliegen lassen, indem man sie ausnimmt und eingesalzen an einen kalten Ort gibt. Teichfische soll man vor dem Tödten einige Tage in Flußwasser geben, damit sich der modrige Geschmack verliert oder wenigstens auf kürzere Zeit in gesalzenes Wasser oder nach dem Oeffnen heiße Kohlen in das Wasser zum Fisch geben. Braucht

man das Blut zu Suppe oder Sauce, so sticht man die Fische ab, sonst tödtet man sie meistens durch einen Schlag auf den Kopf.

Forellen u. dgl. darf man beim Tödten nur bei den Halsfloßen halten, um die Haut nicht zu verletzen. Man schneidet den Bauch nach der Länge auf und nimmt die Eingeweide mit großer Vorsicht heraus, damit man die Galle nicht zerdrückt, und thut dieß, wenn der Fisch blaugesotten werden soll, entweder im Wasser oder auf einem befeuchteten Brette, damit der Schleim nicht weggewischt werde. Ganz oder zu Stücken geschnitten, gibt man sie öfters in frisches Wasser, wodurch das Fleisch körniger wird. Galle und Gedärme wirft man weg, vom übrigen Eingeweide (Peuschel genannt) wird, besonders vom Karpfen, braune Suppe gemacht, wozu man auch gewöhnlich den Kopf verwendet. Zum Abschuppen legt man den Fisch auf ein Brett, hält ihn beim Schweife und fährt mit der Schneide des Messers gegen den Kopf, bis man rund herum alle Schuppen abgelöst hat. Fische, welche abgesotten werden, darf man nach dem Schuppen nicht mehr waschen. Von Schiel und Barsch kann man die Schuppen mit dem Reibeisen wegreiben oder den Fisch überkochen und sie herabschieben. Große Fische muß man sehr langsam kochen.

Um frischen Aalfisch anzugreifen, muß man die Hand in Asche oder Sand tauchen. Wenn man ihm die Haut abziehen will, wirft man den getödteten Fisch in Gluth, dreht in nach allen Seiten herum, nimmt ihn mit einem groben Tuche heraus, und streift die Haut nun ganz leicht ab. Zum Braten und Blausieden läßt man sie darauf, marinirtem Aale zieht man auch die Haut ab, was jedoch ganz leicht geschieht.

Eingesalzenen Häringen wird der Kopf und ein Theil des Schweifes abgeschnitten. Abgeschuppt läßt man sie eine Weile in süßer Milch liegen, um ihnen den scharfen Salzgeschmack zu benehmen, dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitung wird die Haut abgezogen.

Marinirten Sardellen wird die Haut sammt den Schuppen mit dem Messer abgestreift und die Mittelgräte mit Kopf und Flossen weggelöst; sind sie sehr scharf, so wäscht man sie aus.

Geräucherte Fische legt man in siedendes Wasser, bis sie heiß sind, dann zieht man die Haut ab.

Huchen und Hechte gehören zu den beliebten Tafelfischen und sind auf alle Arten zu bereiten, besonders da sich die Gräten leicht davon entfernen lassen. Von Hechten und Rutten (Aalraupen) ist vorzüglich die Leber ausgezeichnet.

Um Fischen die Haut abzuschaben, kann man sie einige Minuten in siedendes Wasser, dann in kaltes geben. Schill (Hechtbärschling) soll man nach dem Schlachten eine Stunde in recht kaltes Salzwasser oder eingesalzen über Nacht an einen kalten Ort geben, damit das Fleisch nicht so leicht zerfalle. See- und andere Fische, welche für einen größeren Transport ausgenommen und eingesalzen worden sind, muß man, um das Salz auszuziehen, und sie zum Schuppen zu erweichen, einige Stunden in Wasser legen.

Krebse zu kochen.

Man kocht Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilie, Kümmel, Pfeffer und Salz, seiht es noch siedend über die gewaschenen Krebse, und läßt sie damit auf gähem Feuer bis sie schön roth sind.

Schildkröten zu tödten.

Man hält ihnen ein glühend gemachtes Eisen auf das Rückenschild damit sie den Kopf und die Pfoten herausstrecken, worauf man diese schnell abhackt, sowie auch den Schweif. Sie werden auch wie Krebse zum Tödten in siedendes Wasser gegeben. *) Beim Abschlachten wird das Blut meistens aufgehoben um es zur Bereitung zu verwenden. Die gewaschene Schildkröte wird dann so lange mit Wasser gekocht bis man die Schale ablösen kann, was man thun muß sobald sie aus dem Wasser genommen wird. Haut, Galle und Gedärme wirft man weg. Wenn kleine gelbe Eier darin sind, löst man sie heraus und gibt sie in die Sauce, aber erst im letzten Augenblick da sie sonst zu hart werden.

Behandlung von Austern und Muscheln (Müscherl).

Austern. Nur wenn sie fest geschlossen sind, daß man sie mit einem Messer aufmachen muß, sind sie frisch. Zu Saucen, Ragouts u. dgl. werden sie gewöhnlich aus ihren Schalen genommen, mit ihrem Wasser und Limoniensaft etwas gekocht, und die Bärte, das ist das Schwarze, weggethan. Oder man kocht die ganzen mit Wein auf, seiht sie gleich wieder ab, und schneidet die Bärte ab.

Muscheln (Müscherl). Man wäscht sie zuerst mit Wasser, dann mit Wein, läßt diesen eine Weile stehen, seiht ihn dann durch Leinwand und kocht die geschlossenen Muscheln mit diesem Wein, Petersilie und Zwiebel, bis sie aufspringen, dann löst man die leere halbe Schale weg, und gibt die

*) Was zwar weniger unangenehm aber noch grausamer ist.

volle in die Sauce, meistens sucht man die schönsten Stücke zur Garnirung aus, und gibt die übrigen ausgelöst in die Sauce.

Leere Muscheln für kleine Gerichte zu reinigen. Man sucht solche Auster-Muscheln aus*), die ziemlich tief sind und wenn man sie hinstellt, gerade stehen bleiben, reinigt sie mit warmem Wasser und einem Bürstchen, legt sie eine Weile in kaltes Wasser und trocknet sie dann ab. Zu mancher Speise geeigneter sind die glatten weißen Meermuscheln, die man mit Seife wäscht und dann gut abspült. Nach jedem Gebrauche kann man sie wieder so reinigen. Auch hat man ähnliche Muscheln von Porcelan.

Oliven.

Da man die Salzoliven zu mancher Speise ohne Kern verwendet, so entfernt man diese, indem das Fleisch spiralförmig herabgeschnitten wird, (wie man Aepfel schält) und rollt jede wieder in die natürliche Form zusammen, worauf man sie einige Minuten blanschirt. Auch kann man sie mit Kalbsfarce statt des Kernes füllen, ehe man sie kocht. Die ausgelösten Salzoliven, sowie die eingemachten und die mit Sardellen gefüllten, werden zu wälschem Salat verwendet.

Ueber Schwämme im Allgemeinen.

Zähe, von Insecten zernagte, soll man nicht genießen, gekochte nicht wieder aufgewärmt essen, sondern wegwerfen. Ueberhaupt sind sie eine schwer verdauliche Speise.

Bei ausgewachsenen Schwämmen zieht man meistens die Haut vom Hute ab und nimmt unten die Blättchen oder den Bart weg. Die Hautabfälle von Champignons verwendet man zu Suppen oder Saucen, welche geseiht werden. (Die kleinen festen sind wohlschmeckender als die großen.) Wenn sie auf diese Art gereinigt, dann gewaschen sind, schneidet man sie meistens feinblätterig, salzt sie hübsch stark und läßt sie zugedeckt eine Weile stehen, wodurch sie weich und saftig werden. Diesen Saft drückt man dann aus und verwendet die Schwämme weiter. Wenn man kleine ganze Schwämme zu Ragouts u. dgl. weiß erhalten will, gibt man sie beim Schälen in Wasser, dann zu etwas Suppe, Limoniensaft, Salz und Butter, dünstet sie auf, und stellt sie zugedeckt bei Seite.

Morcheln werden in mehrmals gewechseltem Wasser von Sand und Erde befreit und weiter wie die Champignons gedünstet.

---

*) Sind in den Specereihandlungen zu bekommen.

Trüffeln. Man legt sie in frisches Wasser und bürstet sie von der n den Furchen der Schale befindlichen Erde rein. Manchmal überkocht man sie in Wein und bürstet sie dann wieder. Da in der Schale der beste Geschmack enthalten ist, kann man diese in Saucen, welche passirt werden, verwenden. Zu lichten ungesäuerten Speisen werden sie geschält, dünnblätterig geschnitten, meistens mit Butter und Salz etwas überdünstet und heiß zur Speise gegeben. Zu sauern Saucen gibt man sie geschnitten ein paar Stunden vorher in Wein oder dünstet sie damit.

Gemüse zu kochen.

Nachdem man die Gemüse rein ausgesucht und gewaschen hat, kocht man sie mit gesalzenem Wasser weich, setzt solche, welche grün bleiben sollen, mit kaltem zu und deckt sie zu. Blähende oder bittere überbrüht man vor dem Kochen mit siedendem Wasser, läßt sie eine Weile zugedeckt stehen und setzt sie dann mit anderem Wasser zu. Bei den Kohlarten wird meistens Kümmel mitgekocht.

Hülsenfrüchte zu kochen.

Sie sollen wenigstens ein paar Stunden vorher, besser aber über Nacht, in Wasser gegeben und wo möglich mit fließendem Wasser zugesetzt werden, da solches weicher ist. In Ermanglung von solchem kann man Wasser sieden und es ausgekühlt verwenden. Man gibt sie in einen Topf den sie kaum halb voll machen und Wasser öfters nach, daß sie immer nur damit bedeckt sind. Man salzt sie nur wenig, deckt den Topf zu, und läßt sie recht langsam kochen, wozu Erbsen ungefähr 3 Stunden, Linsen bei 2 Stunden und Bohnen 1½ Stunde brauchen. Damit sie ganz bleiben, darf man sie nicht aufrühren, sondern schüttelt sie öfters auf, damit sie gleichmäßig weich werden. Gehören sie zum Abschmalzen, so ist es besser, fette heiße Suppe nachzufüllen, oder Speck mitzukochen. Hülsenfrüchte sollen nicht aufspringen, sich aber leicht zerdrücken lassen. Um alte Erbsen vollkommen weich zu kochen, mische man, wenn sie zugesetzt werden, auf eine Portion für sechs Personen, eine Messerspitze voll Soda dazu. Der Geschmack davon verliert sich durch das Kochen, wenn man später ein paarmal das Wasser wechselt.

Erdäpfel zu kochen.

Wenn man die Erdäpfel gewaschen hat, gibt man sie in einen Topf, den sie gerade voll machen, füllt ihn mit heißem Wasser an, streut Salz und Kümmel darauf, und schließt ihn mit einem passenden Deckel. Man

kocht sie bis sie anfangen weich zu werden, was bei neuen Erdäpfeln un fähr in einer Viertelstunde, bei alten in mehr als einer halben Stunde Fall ist, wobei meistens einer anspringt. Nun seiht man sie ab und läßt zugedeckt seitwärts am Herde stehen, damit die Feuchtigkeit verdampft. F manche Speise werden sie auch vor dem Kochen geschält, wozu man die Ha jedoch nur abkratzt.

Kastanien zu kochen und zu braten.

Gesotten. Die Kastanien werden gewaschen in eine Pfanne od Casseroll gegeben, mit Wasser bedeckt, dazu Salz und Kümmel oder Ani und gut verschlossen so lange gekocht, bis sie beim Angreifen weich sind, wo über eine Stunde dauern kann. Vor dem Anrichten ist es gut, sie in anderes heißes Wasser zu geben, da ihr Sud Alles fleckig macht, besond wenn man sie zwischen einer Serviette servirt. Zu Fleischspeisen, Ragor u. dgl. werden sie roh geschält, nach einigen Minuten Kochen zieht man innere Haut ab, legt sie in kaltes Wasser, und dünstet sie dann mit Butt Salz und Suppe. Zu Püree werden sie ebenso geschält mit Salzwa gekocht, zu süßen Speisen jedoch mit Zuckerwasser, zu dem man auch Stückchen Vanille gibt, gedünstet.

Gebraten. Dazu schneidet man die Schalen der Kastanien bis au einige an der geraden Seite über quer ein. Man kann sie in einer durch löcherten Pfanne oder in einem Kaffeebrater über gähem Feuer rösten, bi die Schalen der unangeschnittenen krachend aufspringen, im Nothfalle au auf der sehr erhitzten Herdplatte. Um sie ohne Geschirr bei offenem Feue zu braten, kann man sie mit einer Ahle durchstochen an starkem Zwirn fassen, zu einem großen Kranz fest zusammen binden (den Faden kurz abgeschnitten), über eine Ofengabel winden und im Feuer drehen bis sie krachen.

Eier zu kochen.

Weiche Eier. Wenn man die Eier mit kaltem Wasser zusetzt (wobei die Schalen nicht so leicht anspringen) und einmal tüchtig aufwallen läßt, kann man probiren, ob sie schon so heiß sind, daß man sie kaum in der Hand halten kann. In diesem Falle ist meistens das Klar gestockt, der Dotter aber weich, wie es sein soll.

Kernweich gekochte Eier sind etwas länger gekocht, daß man das Ei schälen kann und es ganz bleibt. Der Dotter muß jedoch noch weich sein.

Hartgesottene Eier. Ebenfalls mit kaltem Wasser zugesetzt, läßt man sie sieden, bis sie so heiß sind, daß sie schnell trocknen, wenn man sie aus dem Wasser nimmt, und man sie nicht in der Hand erhalten kann. Dies braucht ungefähr zehn Minuten, doch werden frisch gelegte Eier schneller hart, als alte.

Verlorene Eier. Das Ei wird in den Schaumlöffel geschlagen und damit in die siedende Suppe gehalten, daß diese darüber steht, und gekocht bis das Weiße stockt, worauf man die Suppe herabschüttet und das Ei vorsichtig auf die angerichtete Speise gibt. So wird eines nach dem andern bereitet, bis man die zur Speise nöthige Menge hat.

Gebratene Eier. Man legt die Eier in heiße Asche, bedeckt sie gut damit und läßt sie so lange darin, bis sie so heiß sind, daß man sie kaum mehr in der Hand halten kann.

Gebackene Eier (Ochsenaugen). Man gibt etwas heiße Butter oder Schmalz in einen kleinen Schöpflöffel, schlagt ein Ei hinein, hält den Löffel über Gluth bis das Ei am Rande herum gebacken ist, worauf man es heraus leert, auf Gemüse u. s. w. und andere ebenso bäckt.

Mehlspeisen zu kochen.

Das Wasser muß genügend aber nicht zu viel gesalzen werden, daher man es vor dem Einkochen kosten soll. Auch hat, sowie bei Suppenspeisen, die Menge des Wassers oder der Suppe zu der Speise stets im Verhältnisse zu stehen, damit diese schwimmen kann, wenn sie ausgekocht ist. Wasser oder Suppe muß bei Knödel u. dgl. stark aufwallen, ehe man sie einlegt, sonst fahren sie auseinander. Nocken, Nudeln u. dgl. zum Abschmalzen schüttet man dann in den Durchschlag, und sobald das Wasser abgelaufen ist, in das Schmalz oder in die Schüssel, wo man sie anrichtet. Für Suppenspeisen kocht man Nocken, Strudel u. dgl. in der Suppe große Knödel meistens in Salzwasser, aber besser in Suppe. Macaroni übergießt man vor dem Knochen mit siedendem Wasser, um sie von dem ihnen eigenthümlichen Maschinen-Geruche zu befreien.

Ueber das verschiedene Fett. Anwendung.

Zu Mehlspeisen gehört nur Butter oder Rindschmalz (ausgelassene oder Schmelz-Butter.) Butter läßt man meistens nur zergehen, doch jedes andere Fett muß heiß sein daß es raucht ehe man etwas hinein gibt. Zu Fleischspeisen nimmt man gewöhnlich Schweinschmalz oder Suppenfett, feiner kocht man mit Butter, doch gibt es Viele, welche

sie in dieser Verwendung weder lieben noch vertragen. Abschöpf-Fett verwendet man am Besten zu Gemüsen und Suppenspeisen. Nachdem man es mit dem Schaumlöffel von der Suppe abgenommen, oder mit einem andern Löffel durch ein Sieb gegeben, läßt man es erkalten, damit es fest wird, gibt das Unreine und die Suppe davon weg, macht es heiß und seiht es durch einen Leinwandlappen. Hat man Rindsfett, so ist es am Besten, dieses mit der Suppe auszukochen und fleißig abzuschöpfen. In größerer Menge wird es auch wie Speck geschnitten und ausgelassen. Beinmark ist sowol roh geschnitten besonders zu farcirten Speisen, als ausgelassen zu Suppenspeisen und mit der Suppe ausgekocht wie Abschöpffett zu verwenden. Mit Bratenfett, welches zwar guten Geschmack verschafft, muß man vorsichtig sein, da es leicht durch Salzschärfe eine Speise verderben kann; aber ganz vorzüglich zu allen Fleischspeisen ist Kapaun- und Gänsefett. Zu dem wichtigsten Fett gehört der Speck, da man ihn zu den meisten Fleischspeisen und Gemüsen, zu manchen Suppenspeisen, zum Abschmalzen statt Butter, zur Bereitung von Salat u. s. w. verwendet. Der frische eignet sich am besten zu allen facirten Speisen, zu Sterz, Knödel u. s. w., wenn man die Grammeln (Grieben) verwendet*) der einhackte zu Gemüsen, der Luftspeck, vorzüglich zum Spicken, zu Gulasch, so wie auch der geräucherte zu allen Arten verwendet wird.

Bereitung von Krebsbutter. Zu 30 mittelgroßen Krebsen nimmt man 8 Loth Butter. Die Krebse siedet man und löst, so lange sie noch warm sind, die Schweife und Scheeren aus. Die Schalen stößt man, nachdem man das Innere ausgenommen hat, und dünstet sie mit der Butter ab, bis diese schön roth geworden ist, kocht sie mit Wasser auf, preßt sie dann durch Leinwand in kaltes Wasser, und wenn es kalt geworden ist, nimmt man das gestockte Fett ab, läßt es zergehen und seiht es abermals.

Kräuterbutter. Grüne Petersilie, Kerbelkraut und Schalotten in Salzwasser etwas gekocht, schneidet man fein, gibt Salz, weißen Pfeffer und Limoniensaft dazu, treibt dies mit guter Butter flaumig ab, und gibt sie bei gebratenem Fleische, Beefsteaks u. s. w. in die Schüssel.

Sardellenbutter. Die Sardellen werden gereinigt, gestoßen und passirt, dann mit Butter abgetrieben und bis zum Gebrauche an einen kalten Ort gestellt. Zu 8 Loth Sardellen nimmt man ungefähr 12 bis 16 Loth Butter.

---

*) Da diese von geräuchertem Speck leicht zu salzig schmecken.

Knoblauchbutter. Einige Gliedchen Knoblauch schneidet und zerdrückt man, streicht es durch ein Sieb und mischt das Durchgedrückte mit etwas Butter, zu Saucen, Rostbraten u. s. w.

Ueber Kräuter und Gewürze.

Durch die Gewürze und würzigen Kräuter ist man im Stande, besonders Fleischspeisen vielfach zu verändern; doch soll der Gebrauch davon immer mäßig sein. Es ist nach dem Geschmacke und dem Gesundheitszustande der Essenden sehr verschieden zu nehmen, daher bei den einzelnen Speisen nicht möglich die Quantität anzugeben.

Auch braucht man nicht alle, oder nach Belieben gar keine der genannten Gewürze einer Speise beizugeben, es soll damit nur angedeutet sein, welche dazu geeignet sind, und selbst, wenn man von allen Etwas gibt, darf das Gericht nicht würzig, sondern nur angenehm schmecken.

Kräuter zu Saucen sind Schalotten, Petersilie, Kerbelkraut, Bertram (Estragon), Kresse, Sauerampfer, Pimpinelle, oder wenigstens die ersten vier. Wenn man sie fein geschnitten zu warmen Saucen gibt, kann man sie roh nehmen, zum Passiren werden sie aber in Salzwasser überkocht. Damit sie die Farbe nicht verlieren, gibt man sie erst gegen Ende in die Speise, ebenso Kräuterbutter. (Seite 40).

Feine Kräuter nennt man kurz die oft angewendeten Schalotten, Champignons und Petersilie mit Butter abgedünstet.

Wenn man Suppen oder Saucen mit Muscatblüthe oder etwas ähnlichem würzt, so läßt man ein kleines Stückchen mitkochen und nimmt es heraus, sobald genug Geschmack davon ausgezogen ist.

Wenn Safran bei Einmachsaucen, klaren oder Reis-Suppen u. s. w. verwendet wird, so gibt man nur ein wenig von getrocknetem und gestoßenem gegen Ende des Kochens dazu. Oder man treibt den gestoßenen Safran mit ausgelassenem Geflügelfett ab (wodurch er sich besser auflöst), und bewahrt ihn in wohlverschlossenem Gefäße zum Gebrauche auf.

Limonienschalen werden sehr dünn herabgeschnitten, denn das Weiße daran macht bitter, sowie, wenn ein Limonienkern bei Etwas mitkocht.

Pastetengewürz ist eine Mischung von etwas Thymian, 2 Lorbeerblättern, 1 Eßlöffel voll Petersilie, 2 Eßlöffel voll Schalotten und 2 Zehen Knoblauch. Man schneidet es fein zusammen, stoßt dann ½ Loth Pfeffer, gröblich, 16 Körner Neugewürz, etwas Sternanis, Muscatnuß und Ingwer aber fein, und gibt etwas Limonienschalen dazu, verreibt es im Mörser gut mit den geschnittenen Kräutern und verwahrt es in einem verbundenen Glase zum Gebrauche auf.

Ragout-Würze. Diese aus der englischen Küche aufgenommene Zusammenstellung besteht aus fein pulverisirten Gewürzen in folgender Mischung: 1 1/4 Loth schwarzer Pfeffer, 2 Loth gelber Ingwer (Curcumae), 2 Loth Koriander, 1 Loth weißer Ingwer, 1/2 Loth Kardamomen, 1/4 Loth Paradieskörner (Guinea- oder Cayenne-Pfeffer) und 1/16 Loth Kümmel, was man in einem gut verschlossenen Glase aufbewahrt und wovon man beim Gebrauche eine kleine Messerspitze oder mehr nach Geschmack nimmt.

Salz, die wichtigste Würze, kann nicht vorsichtig genug beigegeben werden, da etwas zu viel die beste Speise verderben kann. Es ist daher auch besser, mit einem Löffel, als mit der Hand dasselbe zu nehmen. Fleisch, welches länger kochen muß, besonders wenn man öfters Suppe dazu gibt, braucht sehr wenig, da diese verdampft, das Salz aber bleibt. Süßliches Fleisch, als: Schwein, Lamm, Gans braucht mehr Salz als anderes. Von Mehlspeisen salzt man nur die, zu denen kein oder wenig Zucker gegeben wird. Meersalz benützt man nicht allein in Gegenden, in welchen es gewonnen wird, sondern nimmt es auch oft in andern zum Kochen, wo man Kröpfe zu bekommen fürchtet. Man muß davon etwas weniger als von Kochsalz zu den Speisen geben. Um es zum Gebrauche stoßen zu können, trocknet man es auf Papier gebreitet über einer warmen Herdplatte.

Vom Zucker.

Zucker muß immer an einem sehr trockenen Orte aufbewahrt werden. Man soll ihn stoßen, wenn man gerade Zeit hat, nicht wenn man ihn schon braucht, da es lange hergeht, bis man ihn durch ein feines Mehlsieb schüttelt, was zu Mehlspeisen und Backwerk von Wichtigkeit ist.

Streuzucker. Man siebt ihn dazu, nachdem er wie Sand zerstoßen ist, durch einen Durchschlag, das durch diesen geschüttelte durch ein grobes Haarsieb, und was nun oben bleibt, und wie feiner Sand ist, gehört zum Bestreuen, das Durchgesiebte zu Mehlspeisen und Bäckereien. Leichter ist es durch eine Trommel mit mehreren Einlagen Hagelzucker von verschiedener Größe zu erhalten. Diesen Streuzucker kann man auch färben, indem man von den Kochfarben eine mittelst eines Pinsels darauf gibt, und so lange mit der Hand mischt, bis aller gleich ist; dann schüttet man ihn auf Papier und läßt ihn trocknen. Will man ihn recht licht, so mischt man die Farbe mit Wasser; soll er recht dunkel werden, so muß man ihn nach dem Trocknen noch einmal färben. Gelb mit Safran, braun mit Kaffee-Essenz, roth mit Alkermessaft.

Geruchzucker ist in fest verschlossenen Gläsern monatelang zu erhalten und soll, wo öfters welcher gebraucht wird, immer vorgerichtet sein. Von Limonien und Pomeranzen erhält man ihn durch Reiben an der Schale, bis der Zucker davon gelb geworden, worauf man das Gelbe davon herabschneidet, und so lange fort abreibt, bis man genug hat, oder die Schale nicht mehr reiben darf, um ihn nicht bitter zu machen. Wenn man ihn braucht, wird er im Mörser zerrieben, sonst kann man ihn in verbundenen Gläsern monatelang aufbewahren. Mit Pomeranzenblüthen wird der Zucker gestoßen, nachdem man diese auf Papier an einem warmen Orte getrocknet hat. Zu einer Kaffeeschale voll frischer Blüthen kann man 6 Loth Zucker rechnen. Rosenzucker macht man von 8 Tropfen Rosenöl auf 4 Loth Zucker gegeben. Von Vanille schneidet man fein herab, zerreibt sie im Mörser und stoßt noch etwas Zucker damit, bis sie recht fein ist, worauf man sie siebt, und das Zurückbleibende wieder mit Zucker im Mörser verarbeitet.

Gebrannter Zucker. (Caramel.) Man läßt gestoßenen Zucker in einer Messingpfanne zerschleichen und wenn aller lichtbraun ist und zu schäumen beginnt, so gießt man schnell einige Eßlöffel voll kochendes Wasser dazu und läßt es noch sieden, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Auch wird er gemacht, indem man den Zucker nach dem sechsten Grade fortkochen läßt, bis er sich lichtbraun färbt, wonach man ihn gleich in ein anderes Geschirr gießen muß.

Vom Sieden des Zuckers zum Einsieden der Früchte zu klaren Sulzen u. s. w. Man schlägt den Zucker zu Stücken, gibt bei 1 Pfund 1 Seidel Wasser darauf und läßt ihn stehen bis er sich aufgelöst hat. Dann schlägt man für 2 Pfund Zucker 1 Eiklar zu Schnee, mischt diesen zum Zucker und rührt ihn nun, bis er warm ist, dann aber während des Kochens gar nicht mehr. Man kocht den Zucker im Einsiedbecken oder dgl. anfangs auf gäher Hitze und gießt, wenn er aufsteigt, ein paar Eßlöffel voll kaltes Wasser hinein, wo er am stärksten aufwallt, zieht ihn vom Feuer und nimmt den Schaum ab, worauf man ihn wieder kochen läßt. So schreckt man ihn zwei- oder dreimal ab, nimmt den Schaum weg, und gibt nun 1 Löffel voll reinen scharfen Essig dazu, welcher noch das letzte Unreine heraustreibt. Was sich an der Seitenwand des Geschirres vom Schaume anlegt, wäscht man mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamme ab, damit es sich nicht mehr in den Zucker hineinkochen kann. So gereinigt heißt der Zucker geläutert. Nun kocht man zu den verschiedenen Graden auf folgende Weise: Wenn man nach einer Weile kochen den Schaumlöffel hineintaucht, wieder

heraushebt und ablaufen läßt, so werden sich davon lappenartige Tropfen ablösen; nun hat der Zucker den ersten Grad, den Breitlauf (auch Lappen genannt) erreicht. Kocht er so noch weiter, und man hebt den eingetauchten Löffel auf, so wird sich an einem Faden eine Perle bilden, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht, dies ist der zweite Grad oder Perle. Nach einigen Augenblicken tauche man wieder den Löffel in den Zucker und berühre damit den Daumen, so wird, wenn man den Zeigefinger leicht auf diesen legt, und dann in die Höhe hebt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen, dieses ist der dritte Grad, der Faden (auch Spinnen) genannt. Bei weiterem Kochen, wobei das Feuer immer gleich bleiben muß, sowie, damit sich an der Seitenwand nichts ansetzt, das Gefäß öfters mit dem Schwamme zu waschen ist, probirt man wieder mit Eintauchen des Löffels, läßt ihn etwas ablaufen und bläst in die innere Seite desselben, wonach sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen; dies ist der Flug, oder die kleine Blase genannt, der vierte Grad. Nach 2—3 Minuten hebt man wieder den Schaumlöffel auf und bläst wieder hinein, so werden sich größere Blasen bilden oder abfliegen. Dies ist der starke Flug oder die große Blase, als fünfter Grad.

Ist der Zucker auf diesem Puncte, so wird der Schaumlöffel ganz weggenommen und ein kleines Holzstäbchen in recht kaltem Wasser hingestellt, welches man nach einer Weile aus dem Wasser nimmt, abschwenkt, aber nicht wischt, halbzolltief in den Zucker taucht, und schnell wieder in das Wasser zurück. Dann probirt man, ob der Zucker sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen zu hängen, und beim Abziehen vom Hölzchen oder Finger krachend bricht; dies ist der sechste Grad, der Bruch genannt. Es versteht sich von selbst, daß man öfters probiren muß.

Bis zu 2 Pfund Zucker kann man 1 Klar zum Läutern nehmen, bis der Zucker zergangen ist, rührt man fleißig, dann nicht mehr. Man stellt das Becken dabei so, daß der Zucker nur von einer Seite sieden kann, damit der Schaum sich auf der entgegengesetzten sammelt. Bei 1 Pfund gießt man ungefähr 2 Eßlöffel voll Wasser dazu, wenn man den Zucker abschreckt. Wenn der Zucker zum Einsieden gehört, kann man auch etwas Limoniensaft statt des kalten Wassers geben. Auf der Oberfläche muß sich ein Häutchen bilden. Wenn man ihn seiht (zu Su'zen), so läßt man ihn durch eine in heißes Wasser getauchte Serviette fließen.

Zuckerfäden zum Spinnen. Will man von gekochtem Zucker etwas umspinnen, so läßt man ihn bis zum Bruche sieden, gibt davon einige

Tropfen auf eine mit Mandelöl bestrichene Form und zieht von diesem einen Faden, den man nun um dieselbe fortspinnt, daß die Fäden einen Ueberzug bilden. Wenn der Zucker zu steif wird, so stellt man ihn wieder warm.

Ueber das Vorrichten von Südfrüchten.

Korinthen. Die kleinen schwarzen getrockneten Weinbeeren (bei uns meistens Weinbeerl genannt) werden gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und ausgesucht. Rosinen werden ebenso gereinigt; die großen, auch Zibeben geheißen, schneidet man, wenn sie gereinigt sind, mitten auseinander und löst die Kerne aus. Citronat wird dünnblätterig und zu gleichen Formen geschnitten, wenn es zum Auslegen für eine Mehlspeise gehört; meistens aber wird es kleinwürfelig, nudelig oder fein geschnitten. Pistazien das braune Häutchen abzulösen, gibt man sie in heißes Wasser, dann in kaltes. Sie werden zu manchen Speisen ganz, zu andern gestiftelt oder fein geschnitten verwendet. Pignolen werden gewaschen und abgetrocknet. Wenn man sie aufspringen machen will, legt man sie in heißes Wasser. Mandeln und Haselnüsse werden fast immer geschält verwendet, daher ich bei den Speisen nur angebe, wenn sie ungeschält zu nehmen sind. Wenn man sie mit der Schale gebraucht, werden sie nur mit kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Um ihnen die braune Haut abzuziehen, kann man sie 24 Stunden in frisches Wasser legen, gewöhnlich gibt man sie in heißes, und läßt sie nur so lange darin, bis man sie schälen kann. Dann wäscht und trocknet man sie ab. Zum Stoßen*) muß man immer Etwas beimischen, damit sie nicht ölig werden, einige Tropfen, was zur betreffenden Speise geeignet ist, als: Milch, Eierklar, Wasser, Pomeranzensaft oder etwas gestoßenen Zucker. Wenn man sie mit dem Wiegemesser fein schneidet, siebt man sie durch den Durchschlag, oder besser durch ein recht grobes Haarsieb. Die oben zurückbleibenden werden wieder geschnitten und gesiebt. Gestiftelt schneiden heißt jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer in mehrere Stücke (Stifte) schneiden; blätterig schneiden, wenn man sie nach der Breite feiner schneidet. Geröstet werden sie, indem man die abgezogenen Mandeln im Ganzen oder gestiftelt meistens mit Zucker in eine Messingpfanne gibt und auf dem Feuer rührt, bis sie gelblich sind. Halbirt werden sie leicht, wenn man die Mandeln mehrere Stunden in kaltem Wasser

*) Wo viele Mandeln gestoßen werden, hat man dazu Steinmörser mit Stößeln von Birnholz als die geeignetsten.

liegen läßt, dann geschält mit einem Messer auseinander nimmt. Haselnüsse werden ebenso behandelt, zum Schälen auch öfters in einer Pfanne geröstet oder 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Nüsse werden so lange sie milchig sind mit einem feinen Messer geschält, und getrocknete gibt man wie die Mandeln in heißes Wasser um das gelbe Häutchen abziehen zu können.

Beimischung von Geruch und Geschmack für süße Speisen.

Zu Crémes und süßen Speisen gibt man meist den Geruch auf folgende Weise: Vanille wird ein halb Zoll langes Stückchen herabgeschnitten und mit 1 Seidel Obers gekocht, dann zugedeckt bei Seite gestellt, und nach dem Erkalten durch Leinwand geseiht. Zu manchen Speisen wird sie fein geschnitten, mit Zucker gestoßen und gesiebt verwendet. Zimmt wird ebenfalls ein Stückchen mit dem Obers gekocht, sonst auch fein gestoßen angewendet. Kaffee gibt man 4 Loth, frisch gebrannt, heiß und ungerieben in ein Seidel siedendes Obers, deckt es zu und seiht es dann, oder man mischt stark bereiteten schwarzen Kaffee zum Obers. Gebrannter Zucker zu 1 Seidel Obers wird 3 Loth Zucker gestoßen, in einer Pfanne geschmolzen, und wenn er gelb ist, mit etwas Wasser oder dem Obers aufgekocht. Chocolade befeuchtet man 4 Loth mit Wasser, verrührt sie auf dem Feuer recht fein, und mischt nach und nach 1 Seidel Obers dazu. Thee gibt man einen Kaffeelöffel voll in 1 Seidel Obers und seiht es nach dem Erkalten. Von Limonien und Pomeranzen mischt man den mit Zucker abgeriebenen Geruch erst beim Sprudeln der Créme bei. Ananas gibt man von frischer gestoßener den ausgepreßten Saft zum Obers, oder kocht mit diesem den Geruch aus den Schalen, oder mischt von eingesottenen den Saft dazu. Mandeln oder Haselnüsse gibt man 4 Loth abgezogen und gestoßen in 1 Seidel Obers und schüttet es nach dem Auskühlen durch ein Sieb; ebenso mit Zucker geröstete Mandeln. Von Maraschino, Rum oder Arak mischt man einige Löffel voll zur fertigen Créme. Auch kann man zwei oder mehr zusammenpassende Gerüche geben, als: Vanille und gebrannten Zucker, oder Pomeranzen und Rum u. dgl.

Bereitung von Chaudeau und Crême.

Man sprudelt die angegebenen Dotter mit der gezuckerten Flüssigkeit (bei Chaudeau, Wein oder Saft, bei Crême, Obers), schüttet es in das Einsiedbecken und schlägt es über Feuer mit der Schneeruthe oder einer aus

abgezogenen Birkenzweigen verfertigten, bis es zur Siedhitze kommt, oder setzt es in einen Topf aufs Feuer und sprudelt tüchtig bis es fertig ist. Sobald es zu steigen beginnt, zieht man das Geschirr von der starken Hitze zurück und peitscht fort, bis es dick und schaumig geworden, worauf man es gleich serviren, oder, wenn es kalt werden soll, das Geschirr in kaltes Wasser halten und während dem Auskühlen fortschlagen oder sprudeln muß. Da Crême von Obers bereitet wird, so ist es, damit sie nicht gerinne (topfig oder käsig werde), sicherer, das Obers gekocht und geseiht zu verwenden, besonders wenn man recht gutes nimmt. Sollte es aber trotz aller Vorsicht (gähe Hitze und rechtzeitige Entfernung vom Feuer) geschehen, so kann man abhelfen, indem man einen oder mehrere rohe Dotter darunter mischt. Wird Mehl zu einer Crême genommen, so rührt man dieses anfänglich mit den Dottern fein ab. Man kann auch die Flüssigkeit heiß zu den mit etwas kalter gemischten Dottern sprudeln, doch gehört große Vorsicht dazu.

Wein-Chaudeau. 1 Seidel guten Wein sprudelt man mit 8 Dottern und 8 Loth Zucker, auch mehr nach Geschmack, ab. Wein und Zucker kann man gekocht und ausgekühlt beimischen, und zu 1 Seidel Flüssigkeit ½ Seidel Dotter rechnen. Bei starkem Wein kann man auch etwas Wasser oder Limoniensaft dazu geben.

Pomeranzen-Chaudeau. Zu ½ Seidel Pomeranzensaft nimmt man ¼ Seidel Limoniensaft, ¼ Seidel Wasser, 10 Loth Zucker, welchen man mit dem Wasser kocht, und ½ Seidel Dotter.

Punsch-Chaudeau. Zu 1 Seidel Holländerthee gibt man, wenn er kühl geworden, den Saft von 1 Limonie und 2 Pomeranzen, Zucker nach Geschmack, Rum und 8 Dotter, und sprudelt es am Feuer, bis es dick geworden.

Rum- und Liqueur-Chaudeau. Man macht von leichtem Wein einen gewöhnlichen Chaudeau und mischt ein paar Löffel voll Rum oder beliebigen Liqueur dazu. Zu 1 Seidel halb Maraschino-Liqueur halb Pomeranzensaft gibt man Zucker nach Geschmack und 8 Dotter.

Saft-Chaudeau. Von frisch ausgepreßten Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren (Ribiseln) nimmt man 1 Seidel Saft zu 8 Dottern, und gibt etwas Limoniensaft und Zucker nach Geschmack dazu. Weichseln oder Amarellen stoßt man mit dem Kern, preßt den Saft durch ein Tuch, und gibt zu 1 Seidel 8 Dotter und Zucker nach Geschmack.

Vanille-Crême. 1 Seidel Obers mit Vanille gekocht und geseiht, sprudelt man mit ungefähr 4 Loth Zucker und 6 Dottern über gäher Hitze zu schön dickschaumiger Creme. Ebenso, wenn man, um ein paar Dotter zu ersparen, einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl dazu nimmt.

Caramel-Crême. 4 Loth Zucker gebrannt, mit 1 Seidel Obers aufgesotten, mit 4 Dottern und 1 Kaffeelöffel Mehl gut gemischt, sprudelt man wie obige zu Crême.

Kaffee-Crême. Man mischt guten Kaffee zu Obers und Zucker nach Geschmack, und sprudelt 1 Seidel davon mit 4 Dottern und 1 Kaffeelöffel voll Mehl recht gut ab, dann auf dem Feuer, oder man gibt 4 Loth frisch gebrannt in das siedende Obers und dieses dann geseiht zu 6 Dottern und 4 Loth Zucker.

Chocolade-Crême. 4 Loth mit Wasser oder Obers aufgelöste Chocolade verrührt man mit 1 Seidel kochendem Obers und dieses erkaltet mit 4 Dottern, etwas Mehl und 4 Loth Zucker.

Thee-Crême. Von 1 Kaffeelöffel voll russischen Thee, mit 1 Seidel Obers ausgezogen und geseiht, 6 Dottern und 4 Loth Zucker, sprudelt man die Crême und kann am Ende etwas Rum oder Pomeranzenzucker dazu geben.

Pomeranzen-Crême. Man gibt zu 1 Seidel mit 6 Dottern und 4 Loth Zucker gesprudelten Obers 1 Löffel voll an der Schale abgeriebenen Zucker.

Ananas-Crême. Man sprudelt 1 Seidel Obers, 6 Dotter, 3 Loth Zucker und Saft von eingesottenen Ananas zu Crême.

Liqueur- und Rum-Crême. Zu Crême von 1 Seidel Obers, 6 Dottern und 5 Loth Zucker mischt man 3 Löffel voll Maraschino oder andern Liqueur, oder 2 Löffel voll Rum oder Arak.

Mandel- oder Haselnuß-Crême. 4 Loth frische oder geröstete Mandeln oder ebenso viel abgezogene gestoßene Haselnüsse gibt man in 1 Seidel siedendes Obers, seiht es dann und nimmt 5 Dotter und 3 Loth Zucker dazu.

Zu Crême für Mehlspeisen wird die Quantität meistens angegeben.

Crême mit Beigaben zum Füllen von Backwerk bereitet man dicker als die vorigen auf folgende Art: Von Vanille: Man macht von 1 Kaffeelöffel Mehl, 6 Dottern, 6 Loth Zucker, 1 Loth Butter und 1 Seidel Obers mit Geruch eine Crême und mischt, wenn sie schon dick ist, 3 Loth fein gestoßene Mandel-Bußerl (Makronen) oder geröstete Mandeln dazu. Ebenso mit andern Gerüchen. Mit Chocolade wird sie ebenso gemacht, nur 4 Loth fein geriebene Chocolade beigemischt. Mit Pistazien: 4 Loth abgezogene Pistazien, 2 Loth Mandeln, 1 Loth Zitronat stoßt man fein und gibt etwas Rum dazu, und dieß statt der Makronen zur fertigen Crême.

Uebergüsse und Saucen für Mehlspeisen.

Chaudeau und Crême mit jedem der angegebenen Gerüche bereitet kann man als Ueberguß verwenden. Auch macht man sie etwas dünner zu Puddings u. dgl. und setzt sie in einer Sauceschale der Mehlspeise bei, die man dabei auch mit Zucker überstreut oder brennend serviren kann. Kaffee-Crême wird als Ueberguß, meist von gemischtem Kaffee, der Farbe wegen, gegeben. Wenn diese Crême's als Sauce kalt zu einer Mehlspeise gegeben werden, so mischt man etwas Obersschaum bei und setzt sie in Eis oder kaltes Wasser.

Schwarzer Chocolade-Ueberguß. 8 Loth geriebene Chocolade, 8 Loth gestoßenen Zucker und 1 Seidl Wasser kocht man, nachdem es fein verrührt ist, dicklich ein, und übergießt damit etwas abgekühlt das gestürzte Koch, oder sprudelt einige Dotter und etwas Obers ab und mit dieser Chocolade auf dem Feuer weiter.

Caramel-Beguß. 12 Loth Zucker in Wasser getaucht, läßt man zergehen und kocht ihn dann bis er sich am Ende bräunlich färbt, worauf man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet oder in Wasser stellt, bis man damit die Oberfläche der gestürzten Mehlspeise übergießen kann.

Pomeranzen-Beguß oder Sauce. Den Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limonie und 6 Loth mit Wasser aufgelösten Zucker läßt man aufsieden und gibt ihn über oder zu einer Mehlspeise. Man kann auch abgeriebenen Geruch beimischen.

Punsch-Sauce. Man macht leichten Pomeranzen-Chaudeau und mischt Rum dazu.

Wein-Sauce. 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 1 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 3 Dotter und 1 Prise Salz verrührt man mit einem Glase voll Madera, rührt es am Feuer, und wenn es heiß ist noch eine Weile fort.

Pfirsich-Sauce. Gezuckerten weißen Wein und Pfirsichsalse oder passirtes frisches Pfirsichmark, kocht man miteinander auf.

Weichsel-Sauce. Rothen Wein kocht man mit Zucker und einem Stückchen Zimmt, nimmt dieses dann heraus, und gibt Weichselsaft dazu.

Marillen-Sauce. Man läßt 2 Löffel voll Marillensalse mit dem Saft von 2 Pomeranzen oder weißen Wein und etwas Zucker aufsieden und gibt es in einer Sauceschale zur Mehlspeise.

Salsenbeguß. Marillensalse wird mit etwas Wasser aufgekocht. Passirte Himbeer- oder Ribiselsalse ist meist flüssig genug, wenn man sie warm macht.

Obstsaft. Eingesottenen Obstsaft macht man warm und gibt ihn um das gestürzte Koch, oder in einer Schale dazu. Frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Ribiseln u. dgl. mit Zucker versüßt läßt man nur sehr kurz kochen, damit er die schöne Farbe behält, oder gibt ihn nur mit dem Zucker gerührt, kalt dazu. Saft von Dunstobst oder verdünnte Salse läßt man heiß werden, sprudelt ½ Loth Mehl mit etwas Wein ab und rührt es in den heißen Saft und so lange fort bis er damit kocht.

Obstschaum. 2 Klar schlägt man zu festem Schnee und macht zugleich 1 Seidel Obstsaft oder verdünnte Marillensalse heiß, schüttet davon nach und nach soviel zum Schnee, daß er Farbe und Geschmack bekommt, aber noch dick bleibt und gibt ihn im Kranze um das Koch.

Kalter Marillenschaum. Man rührt 2 Löffel voll Marillensalse mit 2 Löffel voll Zucker recht lange und nach und nach den Schaum von ½ Seidel geschlagenen Obers dazu.

Bereitung von Pfannenkuchen, Frittaten, Omeletten.

Für Suppen und zum Auslegen einer Form rechnet man zu 1 Seidel Milch 2 Eier und ½ Seidel Mehl, ein wenig Salz und sprudelt es recht gut ab. Für Mehlspeisen, als Pfannenkuchen oder Omeletten nimmt man 4 bis 5 Eier zu einem Seidel Obers 4 Loth Mehl, 2 Loth Zucker, etwas Salz, und schlägt die Klar zu Schnee. Man gibt vom Teige erster Art nur soviel in die heiße, mit 1 Löffel Rindschmalz befeuchtete flache Pfanne, daß diese, indem man sie dreht, gleichmäßig dünn bedeckt wird. Sollte man zu viel Teig in die Pfanne gegeben haben, so schüttet man ihn wieder zurück. Nun hält man die Pfanne über Gluth oder mäßiges Feuer bis der Flecken unten braun geworden ist, worauf man ihn mit dem Schmarnschäuferl in die Höhe hebt, mit der rohen Seite in die Pfanne stürzt und etwas Schmalz nachgibt, sowie auch jedesmal, ehe man neu eingießt. Vom Teige mit mehr Eiern bereitet, bäckt man die Flecken dicker.

Brandteig.

In 1 Seidel Milch gibt man 3 bis 4 Loth Butter oder 2 Loth Rindschmalz und läßt es aufsieden, dann schüttet man auf einmal 1 Seidel Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, rührt es ab und stellt sie wieder auf das Feuer, und rührt so lange fort, bis es ein recht zarter dicker Teig ist, der sich von Löffel und Pfanne löst, wonach man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet und noch warm rührt und nach und nach die Eier dazu gibt. Bei gutem Obers braucht man kein Fett zu nehmen. Es ist gut auch einige Tro-

pfen Branntwein oder Rum in den Teig zu geben, wodurch er beim Backen weniger Fett zieht und rescher wird. Ebenso macht man Brandtag auch von 1 Seidel Wasser oder gezuckerten Wein, 1 Loth Butter und 1 Seidel Mehl. Die Eier zum Abtreiben legt man vorher in laues Wasser und rechnet meist zu obiger Quantität 3 ganze und 4 Dotter oder 5 ganze. Da sich dieser Teig als ziemlich zähe, schwer abtreiben läßt, wird er auch gestoßen.

Kindskoch.

Zu 1 Seidel siedender Milch sprudelt man 2 bis 3 Loth Mehl mit ½ Seidel kalter Milch ab, kocht es unter beständigem Rühren ein und rührt fort bis es wieder siedet.

Schmankerl.

½ Seidel Milch oder Obers sprudelt man mit 2 Loth Mehl, 1 Loth Zucker und 2 Loth zerlassener Butter ab, streicht es dünn auf das mit Butter beschmierte Blech oder in die Bratpfanne und stellt es in das Rohr.

Wenn es sich am Boden angelegt hat, nimmt man das noch darauf befindliche weiche Koch mit einem Löffel weg, bestreicht die Kruste mit Butter und läßt sie schön braun werden. Sobald eine Stelle braun ist, wird sie abgeschnitten. Man kann sie zu Scarnitzen (Düten) oder Hohlhippen drehen, oder zum Unterlegen glatt lassen oder zerbröseln. Um Schmankerl schneiden zu können, muß man sie mit Wasser benetzen, um sie zu biegen, heiß machen. Zu Düten dreht man sie über ein gespitztes Holz oder eine gelbe Rübe.

Backteige.

Schmarnteig. Man sprudelt 1 Seidel Mehl, 4 Dotter, etwas Salz, Zucker, Limoniengeruch oder Muscatnuß mit Obers zu einem dickflüssigen Teig ab (wie zu Pfannenkuchen), und gibt noch den Schnee der 4 Klar dazu.

Weinteig. 1 Seidel Mehl, etwas Salz und 1 Löffel voll Zucker sprudelt man mit 1 Seidel weißen Wein dickflüssig ab und fängt gleich an zu backen. Manche geben auch 2 Eßlöffel voll Schmalz und Schnee von 2 Klar dazu.

Bierteig. Man sprudelt 8 Loth Mehl mit ungefähr ½ Seidel Bier, 1 Eßlöffel Oel oder zerlassenem Rindschmalz, Salz und Pfeffer ab, gibt Schnee von 1 Klar dazu und fängt gleich an zu backen.

Teige zu Suppen und Mehlspeisen.

Farferlteig. Zu etwas weniger als 1 Seidel Mehl in eine Schüssel geschüttet, nimmt man 1 großes Ei und Salz, klopft dieses in einem Töpfchen mit der Gabel ab, dann schüttet man es nach und nach in das Mehl, wobei man es schnell mit der Gabel verrührt, bis das ganze Mehl bröselig und kleinbröklich geworden ist.

Gerstel- oder Nudelteig. Ungefähr 1 Seidel Mehl wird auf das Nudelbrett gegeben und etwas gesalzen. In die Mitte macht man eine Grube, in welche man 1 großes oder 2 kleine gibt und anfangs mit dem Messer unter das Mehl mischt, bis es fest genug ist, daß man es mit den Händen kneten kann, worauf man den Teig einige Zeit recht gut abarbeitet, damit er fein und elastisch wird. Zu Gerstel macht man ihn so fest als möglich, da er sich sonst nicht reiben läßt. Während des Reibens streut man das Geriebene auf dem Brette auseinander, damit es abtrocknen kann.

Zu Nudeln wird der Teig nicht so fest gemacht, daher man auch besonders für Schlickkrapfeln und zum Abschmalzen etwas Wasser dazu nehmen kann. Wenn man sehr schöne Nudeln in die Suppe oder zu Mehlspeisen machen will, nimmt man nur Dotter. Man formt kleine Laibchen daraus, die man zudeckt und nach einander austreibt; wenn der Teig sich dabei ankleben will, bestaubt man Brett und Rollholz mit Mehl. Für die Suppe soll man die Flecken so fein als möglich austreiben, zum Abschmalzen und Ausdünsten aber messerrückendick. Man läßt sie auf einem Tuche eine Weile liegen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln rollt man einen Flecken, nachdem man ihn entzwei geschnitten zusammen und schneidet ihn mit sehr scharfem Messer so dünn als möglich herab, daß lange Fäden daraus werden. Zum Abschmalzen u. s. w. schneidet man den Teig zu Streifen legt diese aufeinander und schneidet sie zu fischbeinbreiten Nudeln.

Strudelteig. Zu 1 Seidel feinen Mehles nimmt man 1 Klar oder ganzes Ei, etwas Salz und soviel kaltes Wasser *), daß es ein weicher Teig wird der sich anfangs an Hand und Brett anklebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn mit kaltem Wasser bestreicht und eine kleine Schüssel darüber stürzt. Nach einer halben Stunde Rasten wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl

*) Es ist sehr üblich, laues Wasser zu nehmen, doch ist der Teig dadurch mehr dem Zerreißen unterworfen.

bestaubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird, aber ohne zu zerreißen. Wenn nur eine Person ihn auszieht, ist es gut, im Anfange das Rollholz darauf zu legen, damit er gehalten wird. Den nicht fein genug ausgezogenen Rand schneidet man weg. Können sich zwei Personen damit beschäftigen, so fahren beide mit der äußern Seite der bemehlten Hände unter den etwas ausgetriebenen Teig und ziehen ihn auf diese Weise immer größer, bis er in der Mitte fein genug ist, worauf man ihn auf das Tuch niederläßt, und den Rand mit den Fingern feiner auszieht.

Ist der Teig dann mit der Fülle bestrichen, so wird das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe gehoben, damit er sich zusammenrollt, worauf man ihn meistens schneckenförmig dreht.

Will man aber Stücke davon schneiden, so taucht man den Kochlöffelstiel in Mehl und macht in Zwischenräumen, ungefähr 3 Finger breit, Eindrücke damit, in diesen schneidet man dann durch. Zum Backen oder Dunstsieden wird er schneckenförmig gedreht in eine gut ausgeschmierte Form oder in ein Casseroll gegeben. Bei Strudeln, welche gebacken werden, ist es gut, ein Stückchen Butter oder Schmalz zum Teige zu nehmen, oder man macht ihn von 1 Seidel Mehl mit 2 Loth Butter, die man in lauer Milch zergehen läßt ohne Ei, aber nicht zu weich, und zieht ihn, nachdem er mit einem Tuche bedeckt ½ Stunde gerastet, ebenso dünn aus wie den Vorigen.

Mürbe Teige zu schmalzgebackenen Speisen.

Nr. I. Von 10 Loth Mehl, etwas Salz und 2 Loth Zucker mit 2 Loth Butter abgebröselt, 2 Dottern und Obers macht man einen Teig, und treibt ihn dünn aus. Anstatt Obers kann man auch Wein oder Limoniensaft nehmen.

Nr. II. 10 Loth Mehl mit 2 Loth Butter abgebröselt, 3 Dotter, etwas Salz und sauren Rahm, wenn man ihn resch haben will, auch 1 Löffel Wein. Wenn der Teig zusammengemacht ist, wird er ausgetrieben, zusammengelegt und zugedeckt. Nach ¼ Stunde Rasten treibt man ihn aus, legt ihn wieder zusammen, und wenn er wieder eine Weile gerastet hat, wird er weiter verwendet. Für süße Speisen gibt man auch 2 Loth Zucker mit Geruch zum Teige.

Teige zu Kuchen und Pasteten.

Mürbe Teige zu Kuchen und Pasteten. Nr. I. Man bröselt 12 Loth Butter mit 16 Loth Mehl ab, und macht mit 2 oder 3 Dottern, Salz und einigen Löffeln voll Obers oder saurem Rahm den Teig leicht

zusammen und läßt ihn, in ein Tuch geschlagen, an einem kalten Orte ½ Stunde rasten, im Sommer in einem Keller oder auf Eis, und verwendet ihn zum Auslegen der Formen. Bei süßen Kuchen kann man auch etwas Zucker dazu nehmen.

Nr. II. Nachdem man 12 Loth Butter mit 16 Loth Mehl abgebröselt, macht man mit 3 Dottern, Salz, 1 Eßlöffel Wein, Limoniensaft oder Essig und saurem Rahm den Teig leicht zusammen, rollt ihn mehrmals aus, und schlägt ihn wieder zusammen wie den Butterteig, läßt ihn auch inzwischen ½ Stunde rasten.

Bröselteige zu süßen Kuchen. Nr. I. Man schneidet 8 Loth Butter feinblätterig in 12 Loth Mehl, zerdrückt sie in dieses mit dem Rollholze, zerbröselt es mit den Händen, mischt 6 Loth Zucker mit Limoniengeruch und etwas Salz dazu, und macht mit 1 oder 2 Dottern schnell einen Teig zusammen, welchen man nur wenig abarbeitet, sondern gleich austreibt und verwendet, oder an einem kühlen Orte zugedeckt liegen läßt, bis man ihn braucht.

Nr. II. Man treibt 12 Loth Butter mit 1 Dotter ab und macht damit 16 Loth Mehl, 6 Loth Zucker, 1 Loth gestoßene Mandeln und etwas Salz schnell zu einem Teig, den man ziemlich dünn austreibt.

Nr. III. Man bröselt 8 Loth Butter mit 8 Loth Mehl, 8 Loth Zucker und 8 Loth Mandeln ab und macht mit 2 Dottern den Teig zusammen.

Nr. IV. Man bröselt 8 Loth Butter mit 8 Loth Mehl ab, gibt 2 hartgesottene zerdrückte Dotter, 4 Loth Zucker, 1 frischen Dotter, 1 Löffel Limoniensaft, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Salz dazu, macht den Teig leicht zusammen und läßt ihn zwischen dem Austreiben, wo man ihn wie Butterteig zusammenlegt, auf Eis rasten.

Nr. V. 16 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 6 Loth Zucker bröselt man ab, mischt 3 hartgesottene zerdrückte Dotter, 2 Loth süße und einige bittere Mandeln fein gestoßen darunter und macht es mit 1 Ei und ein wenig kaltem Wasser zu Teig.

Butterteig. Das Wichtigste zu einem guten Butterteige ist, daß man das feinste Auszugmehl nimmt und dieses sehr trocken und die Butter fett, fest und glatt sei. Man muß den Teig an einem kühlen Orte machen und soll keine warmen Hände haben. Man knetet zuerst ein Pfund Butter auf dem Brette mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Vierecke, in der Dicke eines Daumens und legt sie in sehr kaltes Wasser oder zwischen Papier und Casseroll-Deckeln auf Eis. Dann nimmt man 1 Pfund Mehl auf das Brett, macht eine Grube in der Mitte, gibt etwas Salz,

2 Loth Butter, 1 großes oder 2 kleine Eier, etwas Limoniensaft oder Wein und fast 1 Seidel kaltes Wasser hinein, und knetet es ¼ Stunde tüchtig durch, wobei einige Anstrengung erforderlich ist. Wenn der Teig recht zart und weich wird, und unter der Hand schnalzt, so putzt man ihn zusammen, gibt ihm die Gestalt eines Brodes und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt ¼ Stunde rasten.

Man treibt ihn dann zu einem Vierecke aus, legt die mit einer Serviette abgetrocknete Butter darauf, schlägt den Teig wie ein Briefcouvert darüber zusammen und klopft ihn mit dem Rollholze etwas breit, damit alle Butter gleich vertheilt ist und keine Luft darin bleibt.

Dann treibt man ihn recht sanft zur Größe von 1½ Bogen Papier aus, wobei man sich des Staubens, so sehr man kann, enthalten muß. Nun schlägt man ihn zweimal ein, so daß er dreifach aufeinander liegt, treibt ihn nochmals aus, schlägt ihn ebenso ein, und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt ½ Stunde rasten (im Sommer auch länger). Nach dieser Zeit treibt man ihn wieder aus, und schlägt ihn wie früher zweimal nach einander ein, läßt ihn abermals ¼ Stunde rasten, worauf man ihn austreibt und nach Belieben schneidet.

Wenn die Butter sehr fest ist, muß man auch den Teig fester machen, als wenn sie weich ist. Wenn Butterteig unter den Händen doch zu warm geworden ist, so schneidet man ihn zu Scheiben, bespritzt diese leicht mit frischem Wasser, schiebt sie wieder zusammen und läßt ihn, in ein Tuch gewickelt, 6 Stunden auf Eis liegen.

Wenn der Teig auf dem Bleche gebacken wird, so belegt man dieses mehrfach mit Papier oder taucht es in kaltes Wasser. Blech oder Form bestreicht man nicht mit Fett. Die Fläche des Teiges wird mit abgeschlagenem Ei mittelst eines Pinsels oder einer Hühnerfeder vorsichtig bestrichen, damit nichts über den Rand des Teiges herabfließt, weil dieß das gleichmäßige Aufsteigen beim Backen verhindert. Er erfordert ziemlich starke Hitze.

Die untere braune Kruste bei kleinen Stücken kann man dann wegnehmen. Wenn der Teig aufhört zu schäumen, ist er ausgebacken. Backwerk mit süßer Fülle wird nach dem Erkalten mit Limonien-Eis bestrichen, oder man taucht die Oberfläche in Bruchzucker und streut Pistazien oder Hagelzucker darauf. Auch wird der Teig zuweilen ohne Bestreichen zum Backen gestellt, und wenn er beinahe gebacken ist, stark mit Staubzucker bestreut, der dann im heißen Ofen schmilzt und eine braune glänzende Kruste bildet, die man Spiegel-Glasur nennt.

Teige zu Trüffelpasteten. Zum Auslegen des Pasteten-Reifes, (welche mit mehreren Charniren versehen und ausgeschweift und gepreßt sind) macht man für Trüffel- und andere Pasteten, welche sich länger halten, den Teig von 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Schmalz, 2 Löffel Essig, 4 Dottern und saurem Rahm. Wenn man jedoch keinen solchen Reif und keinen irdenen Tiegel (Terrine) besitzt, kann man die Pasteten auf nachfolgende Weise formen. Zu 2 Pfund Mehl nimmt man weniger als 1 Pfund Schmalz, 3 Dotter, Salz und kaltes Wasser, daß anfangs ein weicher Teig wird; man läßt jedoch etwas vom Mehle zurück, und arbeitet es erst nach und nach dazu. Es muß ein feiner, fester, glatter Teig werden, den man an einem kalten Orte macht, nicht lange abarbeitet, dann rasten läßt. Sollte er doch zu warm geworden sein, so muß man ihn, wie beim Butterteige angegeben, mit Wasser bespritzen und auf Eis legen. Um die Pastete zu formen, legt man den Teig auf einen Casserolldeckel oder ein Backblech und drückt mit der geballten Hand in der Mitte eine Vertiefung, so groß, als man die Pastete machen will und den Boden ½ Zoll dick lassend. Der dicke Teig wird dann in die Höhe gearbeitet, indem man ihn mit beiden Händen dünner formt und in die Höhe treibt, bis der Teig rund herum fingerdick ist. Die beiden Daumen hält man inwendig und drückt mit den Fingerspitzen außen dünner und nach aufwärts. Der Teig wird außen durch angeklebte, ausgestochene Teigstücke verziert und eine Hülle von Kartenpapier herum gemacht, damit die Pastete in der Form bleibe. Gewöhnlich wird in den Teig zum Zudecken in der Mitte eine Oeffnung geschnitten, der man mit Teig eine Art Rauchfang aufsetzt, damit der Dunst heraus kann. Aus diesem läßt man meist zur Verzierung Blätter von Teig heraushängen.

Ueber das Auslegen von Formen, Teigkrusten und Pasteten.

Auslegen mit Früchten. Wenn man eine Form mit eingesottenen Früchten, Citronat, Mandeln u. s. w. auslegen will, so gibt man am Boden des ausgeschmierten Models ein nach der Form geschnittenes Blatt Papier, bestreicht es ebenfalls mit Butter, legt die Gegenstände zierlich darauf, sternartig u. dgl., füllt das Koch löffelweise vorsichtig ein, und hebt nach dem Kochen und Stürzen das Papier langsam ab.

Ausfüttern einer Form mit dünnen Pfannkuchen (Frittaten). Man bäckt diese dazu nur auf einer Seite, gibt sie erkaltet mit der ungebackenen an das gut mit Fett ausgestrichene Geschirr etwas über einander gelegt, und eine eben solche beim Zudecken mit der ungebackenen Seite gegen oben.

Mit Gitter von mürbem Teig. Dazu wird eine glatte Form nur wenig mit Butter ausgestrichen, dann schneidet man den messerrückendick ausgetriebenen Teig zu fingerbreiten Streifen, legt sie zuerst nur nach einer Seite mit gleich breiten Zwischenräumen, dann über quer und vertheilt sie an der Seitenwand aufwärts in gleicher Entfernung.

Mit Teig ausgelegt. Von mürbem, Brösel- oder Butterteig schneidet man einen Streifen von der Höhe und dem Umfange *) des Models, rollt ihn über sich selbst zusammen, dann im Model auf, wobei man ihn gleichmäßig an die Seitenwand andrückt, und klebt dann die Enden mit Ei übereinander. Zum Boden gibt man nun eine Platte, genau nach der Größe desselben geschnitten, und drückt sie rund herum an den Teig. Gewöhnlich wird die hineingefüllte Speise auch mit einem Blatt von Teig bedeckt. Will man die glatte Form vorher mit Teig verzieren, so legt man diese Stücke in die ausgestrichene Form mit einer Spicknadel oder dgl. ein, drückt sie an, bestreicht sie gegen innen mit Eiweiß und trachtet sie beim Einlegen des Teiges nicht zu verschieben. Zum Ausstechen macht man feinen Teig von etwas Mehl mit ein wenig Butter, Dottern, Salz, und bei süßen Speisen auch Zucker, oder wenn der zum Auslegen nur aus diesen Bestandtheilen gemacht ist, treibt man ihn dünner aus.

Auslegen kleiner Formen. Die ausgeschweiften runden oder ovalen kleinen Formen **), sowie kleine Schüsselchen legt man mit einem Stücke solchen Teiges aus und schneidet ihn oben, dem Rande gleich ab.

Hohlausbacken. Das Auslegen großer oder kleiner Formen geschieht auf die oben angegebene Art mit mürbem Brösel- oder Butterteig, dann füttert man aber den inneren leeren Raum mit reinem Schreibpapier aus und füllt ihn mit getrockneten Erbsen oder kleinen Bohnen oder dgl. voll, und bäckt den Teig bei mäßiger Hitze. Man nimmt dann die Füllung heraus und stellt die Form noch eine Weile in das Rohr, damit der Teig auch von innen Farbe bekommt. Sollte diese außen nicht schön sein, so kann man die herausgestürzte Kruste von außen mit Ei bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

Auf die becherförmigen kleinen Formen werden über die Füllung meist Deckel aus Teig gemacht, auf die man in die Mitte einen Knopf von Teig drückt und sie mit Ei bestrichen bäckt. Nach dem Füllen solcher Becher wird dann der Deckel wieder daraufgegeben.

---

*) Dieser beträgt den dreifachen Durchmesser des Bodens.

**) Wanneln bei uns gewöhnlich Wandeln genannt.

Krusten von mürbem oder Bröselteig. Diese Teigplatten mit aufgebogenem Rand für Kuchen macht man von der Größe einer Schüssel oder eines großen Krapfenstechers. Bei den großen wird der Teigrand zollhoch, bei kleinen fingerhoch aufgebogen, und damit er beim Backen in der Form bleibe, mit einem ebenso hohen Streifen starken Papieres zweimal umwunden, welches man am Ende mit Mehlkleister festklebt. Inwendig gibt man Papier und Bohnen, wie bei den vorigen, und legt sie über mehrfaches Papier auf das Blech. Nachdem sie gebacken und ausgekühlt sind, gibt man ihnen ebenfalls Farbe, darf sie jedoch nicht zu lange im Ofen lassen, damit sie nicht austrocknen.

Krusten von Butterteig für Kuchen und Pasteten. Man treibt dazu den Teig 2 bis 3 Messerrücken dick aus, schneidet nach einem Tortenbleche oder dgl. eine runde Platte so groß der Kuchen werden soll, dann von dieser einen daumenbreiten Reif herab, und treibt die nun kleinere aus der Mitte genommene Platte zur vorigen Größe aus. Diese wird über mehrfaches Papier auf das Blech gelegt, mit Ei bestrichen, worauf man den Reif vorsichtig darüber legt, etwas andrückt und auf der Oberfläche mit Ei bestreicht. Dann ritzt oder schneidet man mit der Messerspitze den Rand in gleichmäßiger Entfernung von 2 oder 3 Fingern ein, um das Aufsteigen des Teiges zu befördern und bäckt es bei starker Hitze schön gelb.

Kleine Pastetchen von Butterteig werden gewöhnlich auf obige Weise bereitet, indem man mit einem Krapfenstecher Blättchen aussticht, die Hälfte davon zu Ringen und diese auf erstere legt, nachdem sie mit Ei bestrichen sind.

Vol-au-vent Pasteten. Zu diesen wird der Butterteig klein fingerdick ausgerollt, nach einem Tortenbleche rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Je nach der Größe der Platte macht man 1 bis 2 Daumen breit vom Rande rund herum einen halbfingertiefen Einschnitt, wodurch beim Backen der Deckel und die Höhlung gebildet wird. Nun zeichnet man mit der Rückseite der Messerspitze in die Mitte eine Verzierung (sternartig oder dgl.) ritzt auch in die Oberfläche des Randes kleine Figuren, worauf man noch den Rand in gleichen Zwischenräumen einschneidet, die Oberfläche leicht mit Ei bestreicht und es im mäßig heißen Ofen bäckt, wozu es ungefähr ¾ Stunden braucht. Sobald die Oberfläche Farbe hat, muß man sie mit Papier bedecken ohne das Blech heraus zu nehmen. Wenn Teig und Hitze recht ist, läuft die Pastete hoch auf. Nachdem man sie aus dem Ofen genommen hat, löst man das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten weichen Teig

mit einem Löffel weg, läßt die Pastete im Ofen nachtrocknen, füllt sie und gibt den Deckel darüber.

Die kleinen vol-au-vent Pastetchen sticht man von halbfingerdick ausgetriebenem Teige aus, sticht die Blättchen mit einem kleineren Ausstecher halb durch, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie bei ziemlicher Hitze 10 Minuten, worauf man sie wie die großen ausnimmt und füllt.

Kränze von Butterteig als Pasteten. Man sticht mit einem Krapfenstecher gleich große Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei, legt sie kranzartig halb übereinander entweder auf dem Bleche über mehrfaches Papier oder über einer mit Ei bestrichenen Platte von Butterteig, backt sie und gibt dann braungedünstetes Fleisch, Wildpret u. s. w. hinein.

Hohlausgebackene Pasteten. Auf eine runde Platte von ziemlich dünn ausgetriebenem mürben oder Butterteig gibt man halbkugelförmig zusammengeballtes Papier, bestreicht den Rand herum mit Ei und deckt eine etwas größere Teigplatte darüber und vertheilt den Rand ohne Falten, bestreicht die ganze Oberfläche mit Ei, gibt auf den Rand einen Ring von Teig, welchen man um die kleinere Platte weggeschnitten hat und bestreicht auch diesen mit Ei. Die Mitte ziert man mit ausgestochenem Teig oder solchen Streifen und schneidet den Rand ein, damit er aufsteigen kann. Nach dem Backen wird der Deckel ausgeschnitten, das Papier herausgenommen, dafür Fleisch hineingegeben und mit dem Deckel geschlossen.

Bereitung von Hefen- oder Germteig.

Das Wichtigste ist feines trockenes Mehl. Man stellt es an einen Ort, wo es langsam lau wird, und rührt es dabei öfters auf. Ehe man den Teig abmacht, wird es durch ein Sieb geschüttelt.

Zu 16 Loth Mehl rechnet man 1 Loth Preßgerm. *) Wenn man gewöhnliche Bierhefe nimmt, richtet sich die Menge nach ihrer Kraft, daher ist es gut sie vorher zu probiren, **) oder ein Dampfel ***) zu setzen. Nach Verschiedenheit kann man dann 2 bis 4 Löffel voll davon nehmen. Alle Gegenstände, welche beim Germteig verwendet werden, sowie der Ort,

---

*) Von zu viel Hefe wird der Teig großlöcherig, daher gibt man manchem, den man recht fein will, noch etwas weniger, doch muß er dafür länger gehen.

**) Man probirt sie indem man etwas mit lauer Milch gemischt, an einen warmen Ort stellt, wenn sie schnell Blasen macht, ist sie kräftig.

***) Dampfel setzen heißt, mit Milch abgerührte Hefe in das Mehl seihen, etwas damit verrühren, damit es dicklich wird und an einem warmen Orte aufgehen lassen, ehe man den Teig abmacht.

wo man ihn macht, sollen warm sein. Milch oder Obers muß lau, aber ja nicht heiß sein. Wenn man den Teig zum Gehen stellt, legt man auf die Schüssel Kochlöffeln und deckt ein gewärmtes zusammengeschlagenes Tuch darüber. Der Teig ist genug gegangen, wenn er noch einmal so groß geworden. Bei mürbem und Germbutterteig macht man nichts warm, bis der Teig ganz fertig zum Aufgehen gestellt wird, und da nicht zu warm, damit das Fett nicht zusammenfließt.

Zu Hefenteig, welchen man in Schmalz bäckt, ist es gut etwas Rum zu nehmen, da er weniger fett wird.

Wird Hefenteig ausgestochen, so ist es besser, man drückt ihn nur leicht mit der bemehlten Hand auseinander, denn vom Austreiben mit dem Rollholze wird er zu sehr niedergedrückt und klebt leicht an.

Abgeschlagener Hefenteig wird im Allgemeinen auf folgende Weise bereitet: Die Hefe löst man mit der lauen Milch auf, seiht sie durch ein feines Sieb, mischt sie mit Mehl zu einem Brei und läßt sie zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen. Indessen siebt man das übrige Mehl in eine tiefe Schüssel, salzt es etwas und sprudelt die bestimmten Eier mit dem Zucker, (wenn welcher dazu kömmt) recht schaumig und läßt das Schmalz zergehen oder nimmt zerlassene Butter (ohne Säure). Wenn das Dampfel anfängt zu gehen, mischt man das Mehl mit den Eiern, dem Fette und Dampfel zu einem ziemlich weichen, doch nicht flüssigen Teig. Die Menge der Milch richtet sich nach der Trockenheit des Mehles, kann also nicht genau bestimmt werden, doch muß man gleich anfangs den Teig weich genug machen da man später nichts Flüssiges mehr nachgeben darf, weshalb man lieber anfangs etwas vom Mehle zurückbehält und dieses nachgibt, wenn er zu weich sein sollte. Die Quantität der Eier und des Fettes macht die verschiedene Feinheit des Teiges, daher man zu 16 Loth Mehl, 1 Loth Germ, ungefähr ½ Seidel Milch, eine Messerspitze Salz, einen Löffel Zucker und 2 bis 4 Loth Butter und 1 Ei und 1 Dotter oder 4 Dotter oder gar kein Ei nehmen kann. Man schlägt ihn dann recht gut ab, nämlich: man drückt etwas vom Teige mit der Rückseite eines ziemlich großen Kochlöffels an die Seite der Schüssel, welche man am nächsten hat, und faßt bei jedem Schlage, die man kräftig und schnell nach einander macht, vom Teige dazu und drückt ihn gegen sich, bis man den ganzen einmal auf diese Weise durchstochen hat. Dann dreht man die Schüssel und macht es wieder so. Damit fährt man fort, bis sich Blasen zeigen, und der Teig sich vom Löffel und der Schüssel abschält, das ist, kein Teig am Löffel klebt, wenn man diesen herauszieht.

Nach dem Abschlagen läßt man den Teig meistens etwas aufgehen, ehe man ihn weiter verwendet.

Abgetriebener Germteig. 8 Loth Butter oder 6 Loth Schmalz treibt man mit 4 Dottern und 2 Loth Zucker recht flaumig ab, dann rührt man 2 Seidel Mehl, 1/4 Seidel Obers und das Dampfel von 1 1/2 Loth Germ mit Milch aufgelöst zugleich dazu, schlägt den Teig 1/4 Stunde ab, mischt den Schnee von 2 Klar bei, läßt den Teig aufgehen und verwendet ihn weiter.

Mürber Germteig. Man siebt das trockene aber nicht warme Mehl auf das Brett, salzt es, bröselt die Butter damit ab, gibt die mit Zucker gesprudelten Dotter, das Dampfel sauren Rahm oder Obers dazu, und macht den Teig mit den Händen auf dem Brette ab. Man treibt ihn aus, schlägt ihn wie mürben Teig dreimal zusammen, treibt ihn wieder aus und wenn er dreimal so zusammengelegt und ausgetrieben wurde, läßt man ihn zugedeckt rasten, worauf er verwendet und zum Gehen warm gestellt wird. Zu 16 Loth Mehl, 8 bis 12 Loth Butter, 2 bis 4 Dotter, 1 Loth Germ mit 3 Löffel Obers aufgelöst und 2 Löffel sauren Rahm.

Germbutterteig. Man macht abgeschlagenen festen Teig von 16 Loth Mehl, 1 Loth Germ zu Dampfel gesetzt, 2 Loth zerlassener Butter, 2 Loth Zucker, 3 Eier, 1 Dotter, etwas Salz. Auf dem Brette mit den Händen gut abgearbeitet, treibt man ihn so viel aus, daß man 5 bis 8 Loth zäh geknetete Butter wie bei Butterteig einschlagen kann, treibt ihn auch aus und schlägt ihn wieder zusammen, wie den Butterteig, nur ohne ihn rasten zu lassen. Zuletzt treibt man ihn dünn aus, verwendet ihn nach Vorschrift und läßt ihn nicht zu warm gehen.

Oder: Macht den Teig von lauem Obers, Germ, Mehl, 2 Eiern, Zucker, Salz, Muscatblüthe und Limonienschalen (so weich wie Krapfenteig), bestreicht ihn mit Schmalz und läßt ihn zugedeckt an einem kühlen Orte eine Weile rasten. Man nimmt ihn dann auf das Brett, treibt ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter oder Schmalz und rollt ihn zusammen, treibt ihn dreimal aus und bestreicht ihn jedesmal, legt ihn nun vierfach zusammen und läßt ihn 1/2 Stunde rasten. Darauf wird er noch dreimal ausgetrieben und bestrichen, dann dicker ausgerollt, und zu verschiedenem Backwerk verwendet, zum Gehen gestellt, und vor dem Backen erst mit Salse oder Rosinen belegt und mit Ei oder Schmalz bestrichen.

In kaltem Wasser aufgehender Germteig. Wenn man gerade keinen warmen Ort hat, um Hefenteig wie gewöhnlich zu bereiten, so ist dieser gut verwendbar. Man gibt in einen Topf 1/4 Seidel

Obers, 6 Loth zerlassene Butter oder 4 Loth Schmalz, 5 Dotter und etwas Zucker, sprudelt es recht gut ab und macht damit nur wenig gesalzenes Mehl und 1½ Loth Germ zu Teig in der Dicke wie Nockenteig, schlägt ihn gut ab und gibt ihn auf eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Serviette, die man locker zusammenbindet und in ein Schaff mit frischem Wasser hängt. Wenn der Teig in die Höhe steigt, nimmt man ihn heraus, gibt ihn von der Serviette auf das bemehlte Brett und macht davon Kolatschen oder dgl., die man gleich in den Ofen gibt, wo sie erst recht aufgehen.

Fülle zu Hefen- und Butterteig.

Mandelfülle. Nr. I. Man rührt 2 oder 3 Dotter und 5 Loth Zucker (mit Limonien- und Vanille-Geruch) und gibt 5 Loth Mandeln und die Eiklar zu Schnee geschlagen dazu.

Nr. II. 6 Dotter und 8 Loth Zucker rührt man gut, gibt 5 Loth Mandeln, 3 Loth Brösel mit Wein befeuchtet und 3 Klar als Schnee dazu.

Nr. III. Man schlägt im Becken mit der Schneeruthe 4 Eier, 4 Dotter und 8 Loth Zucker; wenn es recht schaumig ist, mischt man Limonienschalen, ein paar Loth Citronat, Pistazien und 8 Loth feingeschnittene Mandeln dazu.

Nr. IV. Zu 3 Eiern mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln gerührt, mischt man 4 Loth Rosinen, 4 Loth Korinthen, Zimmt und Gewürznelken.

Nr. V. 3 Dotter und 6 Loth Zucker rührt man gut, gibt 6 Loth Mandeln, davon ½ Loth bittere, und Geruchzucker, Korinthen und Rosinen, oder Citronat, oder Pistazien, oder Beinmark und den Schnee von 3 Klar dazu.

Nr. VI. Man stoßt 4 Loth Mandeln mit einem Eie sehr fein und rührt sie zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Dottern und 4 Loth Zucker.

Haselnußfülle. Nr. I. Man treibt 6 Loth Butter mit 2 Dottern ab, verrührt damit 6 Loth Zucker mit Vanillegeruch, 1 Loth fein geschnittenes Citronat, 6 Loth Haselnüsse, fein geschnitten, 4 Loth Pistazien und einige Löffel voll sehr guten Wein.

Nr. II. 3 Loth Haselnüsse mit etwas Eiklar gestoßen rührt man mit 2 Eiern und 6 Loth Zucker.

Nußfülle. Nr. I. Man kocht 8 Loth Zucker mit ¼ Seidel Wasser, gibt 12 Loth fein gestoßene Nüsse, Zimmt und Limonien- oder Pomeranzen-

Schalen dazu. Es muß dick aber feucht sein. Anstatt Nüsse kann man es auch von Haselnüssen so machen, und als Würze Vanille geben.

Nr. II. ½ Seidel Honig läßt man bei fleißigem Rühren aufkochen, mischt nun fein geschnittene Nüsse dazu, daß es ganz dick wird, sowie Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Pomeranzen- oder Limonienschalen, 1 Löffel Rum und so viel Wein, daß es sich streichen läßt.

Nr. III. Man brüht ¾ Pfund fein geschnittene Nüsse mit siedendem Obers ab, daß es jedoch dick bleibt, und mischt ½ Seidel Honig, 1 Löffel Rum und Gewürz dazu.

Mohnfülle. Nr. I. Den Mohn stoßt man fein, oder reibt ihn in einer Kaffeemühle, kocht ihn mit Obers, Zimmt und Limonienschalen, oder auch etwas Butter dicklich ein und gibt Honig dazu.

Nr. II. Zucker kocht man mit Wasser und gibt so viel Mohn dazu, daß es dicklich wird, dann würzt man es mit Zimmt, Limonienschalen und Gewürznelken. Wenn man diese Fülle streichen will, mischt man etwas Obers dazu.

Nr. III. Man siedet ⅓ Seidel Honig, mischt den Mohn und Gewürz dazu, und wenn man es aufstreichen will, Wein.

Nr. IV. 3 Dotter und 6 Loth Zucker rührt man, gibt 8 Loth fein geriebenen Mohn, 3 Loth geklärte Butter, 3 Eßlöffel voll sehr gutes Obers, 4 Loth Korinthen, Zimmt, Vanille-Geruch und den Schnee der 3 Klar dazu.

Zwetschkenfülle. Nr. I. Gedörrte Zwetschken kocht man, schneidet sie fein und dünstet sie mit Zucker, Zimmt, Limonienschalen, Neugewürz und Gewürznelken und dem Zwetschkensude auf.

Nr. II. Powidel (fest eingesottene Zwetschken) löst man mit Wasser und Wein auf und kocht es so dicklich, daß man es leicht streichen kann.

Rosinenfülle. Eine Hand voll Rosinen, ebenso viel Korinthen, fein geschnittenes Citronat und Zucker befeuchtet man mit Rum und läßt es auf dem Herde anziehen.

Mit Wein. Man siedet ½ Seidel Wein mit 6 Loth Zucker, gibt geschnittene Mandeln, Rosinen, Korinthen, von jedem 8 Loth, und Limonienschalen dazu, und läßt es erkalten.

Topfenfülle. Nr. I. Man verrührt 4 Dotter mit 8 Loth Zucker und mischt 16 Loth geriebenen Topfen, 8 Loth theils süße, theils bittere Mandeln und Limonienschalen dazu.

Nr. II. Man mischt Topfen, Dotter, Zucker und Korinthen zusammen.

Nr. III. Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 3 Dottern, etwas Zucker, mischt man 8 Loth gebröselten Topfen, Rosinen und Korinthen.

Oder: Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, mischt 4 Loth Zucker, 2 Loth Korinthen, einige gestoßene bittere Mandeln und 16 Loth geriebenen Topfen dazu.

Nr. IV. Fein gebröselten Topfen mischt man mit Dottern, Zucker, Salz und saurem Rahm, daß er dick aber saftig wird.

Nr. V. Eiertopfenfülle. 2 Seidel gute siedende Milch sprudelt man mit 8 Eiern und etwas Limoniensaft oder Essig ab und kocht es langsam, bis es zu Topfen wird, den man, in ein Tuch gebunden, einige Stunden hängen läßt. Er wird gerieben zu einem Abtreibe von 3 Loth Butter, 3 Dottern, 4 Loth Zucker und 1/4 Seidel Obers gegeben.

Allgemeine Bemerkungen zum Backwerk.

Alles Backwerk, zu welchem Butter kommt, muß schnell an einem kühlen Orte gemacht und so wenig als möglich mit den Händen abgearbeitet werden, sondern mit Messer oder Rollholz, wie bei Bröselteig, wenn die Butter nicht abgetrieben oder zerlassen dazu kommt. Denn wenn die Butter durch die Handwärme so weich wird, das sie schmilzt, ist die ganze Speise verdorben, sie fließt beim Backen aus und das Gebäcke wird unansehnlich.

Es ist am zweckmäßigsten, Torten in Blechreifen zu backen. Diese werden nicht mit Butter ausgestrichen, sondern nach dem Erkalten der Torte schneidet man sie mit einem dünnen Messer heraus. Auf das Backblech legt man 3 Blätter Papier (um einen Zoll größer, als der Reif geschnitten) übereinander, setzt den Reif darauf und füllt das Gerührte ein und macht beim Backen ja nicht zu früh auf. Wenn sie aus dem Ofen kommt, stürzt man die Torte mit der obern Seite nach unten, auf ein mit Papier belegtes Sieb und läßt sie erkalten; dann erst nimmt man das obere Papier ab und schneidet sie aus. Wo es bei Torten angegeben ist, sie in zwei Reifen zu backen, sind sie von 8 1/2 Zoll Durchmesser und 1 1/4 Zoll Höhe gerechnet. Diese dünnen Blätter werden dann mit Salse aufeinander gefüllt und oben meistens beeist.

Bei biscuitartigem Backwerke ist wichtig, daß man vom feinsten Zucker und Mehl nehme, und daß beides sehr trocken sei. Der Zucker wird mit den Dottern gerührt, und der recht fest geschlagene Schnee dazu gemischt, oder mit den ganzen Eiern im Becken mit der Schneeruthe geschlagen, was so lange geschehen muß, bis es dick ist und rauscht. Das Mehl wird zuletzt ganz leicht darunter gemengt. Ob etwas von diesem Teig (was man in einem

Model gefüllt bäckt) ausgebacken sei, erkennt man, wenn es bei einem leichten Druck mit der Hand, keinen zischenden Ton mehr hören läßt. Wenn mehr Zucker als Mehl genommen wird, ist das Backwerk feiner und rescher. Backwerk, welches auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken wird, läßt man darauf erkalten, und macht dann das Blech von unten warm, wodurch es sich leicht, ohne zu brechen, ablösen läßt. Bei spanischem Wind u. dgl. muß man den Vanille-Zucker erst gegen Ende beimischen. Um von Biscuit und Windmasse kleines Backwerk gleichmäßig machen zu können, drückt man es durch eine Düte (Scarnitze) von einem Bogen gut geleimtem Schreibpapiere gemacht. Wenn sie gedreht ist, steckt man eine Nadel hinein, damit sie während des Drückens nicht aufgehen kann. Die Spitze schneidet man schön gleich ab, bei manchem darf sie nur bleistiftdick offen sein, bei anderen fingerdick. Zum Verzieren mit Eis macht man sie von ¼ Bogen Papier und läßt die Oeffnung nur wie einen dicken Faden. Wenn die Masse eingefüllt ist, dreht man das Papier oben zusammen, und drückt das Eingefüllte durch.

Zuckerglasur oder Eis.

Der Zucker muß sehr trocken, von der feinsten Gattung und fein gesiebt sein und das Eiklar von sehr frischen Eiern genommen werden. Das mit Klar gerührte Eis dient vorzüglich sowol weiß, als gefärbt, um Backwerk mittelst einer kleinen Düte zu verzieren, indem man Tropfen oder beliebige Arabesken in feinen Fäden darauf drückt, wozu einige Uebung erforderlich ist, da man die Zeichnung mit der Düte in der Luft macht, das heißt, den Faden sinken läßt, wo er hinkommen soll, und im Anfange und am Ende an das Backwerk andrückt.

Auf Torten, mit durchsichtigem Eis überzogen, kann man, wenn es getrocknet ist, von undurchsichtigem weißen und rothen Eise am Rande herum Verzierungen wie Stickereien machen, auch wol die Seitenwand netzartig überziehen. Wenn auch dieses wieder im Ofen getrocknet ist, kann man in der Mitte von eingesottenen Früchten, Blumen u. dgl. auflegen. Die grünen Gattungen Früchte oder in Zucker gekochte Bohnenschotten schneidet man zu Blättern; Melonspalten, Marillen ebenfalls, aber um davon Blumen zu formiren. Korneliuskirschen, Weichseln kann man als Knospen verwenden, von Essig- und Johannisbeeren die ganzen Trauben. Zu Blumen von gelben Früchten kann man als Staubfäden eingesottene Nüsse (schwarz) verwenden, zu andern Melonspalten, fein geschnitten. Auch Gelees mit kleinen Formen ausgestochen, kann man zu Blumen gestalten; gewöhnlich werden auch Blumen von Tragant-Zucker dazu verwendet.

Man beeist das Backwerk, wenn der Ofen gerade die geeignete Wärme hat, nämlich beim Sparherd nach dem Abheizen, beim Backofen nach dem Backen. Zu kühl soll er nicht sein, da die Glasur ihren Glanz verliert.

Undurchsichtiges Eis zum Verzieren. In einer engen tiefen Schale rührt man mit einem kleinen Kochlöffel das Klar eines großen Eies mit 16 Loth Zucker ohne Unterbrechung fast 1 Stunde und gibt, wenn es schon dick und schön wird, 1 Eßlöffel voll Limoniensaft nach und nach dazu. Es muß steif, glänzend und zähe sein. Man färbt es roth mit einigen Tropfen Alkermessaft, gelb mit Pomeranzen-Zucker und Saft, wo man auch etwas aufgelösten Safran dazu geben kann, grün mit Spinattopfen oder Saft, welchen man mit Zucker verreibt, braun mit erweichter Chocolade.

Kalte Glasur. Zu kaltem Wasser rührt man soviel Staubzucker, daß es wie eine dicke Chocolade oder wie ein Kindskoch wird, und wenn es recht gut gerührt ist, überzieht man damit das Backwerk, und läßt es im kühlen Ofen trocknen, bis es eine Haut bekommt.

Oder: Zu einer Obertasse voll geläutertem dickfließenden kalten Zucker rührt man gegen 24 Loth Staubzucker, daß es eine dickliche zarte Masse wird, die man mit Geruchzucker oder Liqueur gemischt, dick über die Torte streicht und sie anfangs im kühlen Ofen trocknet. Gibt man Vanille-Geruch, so wird ein kleines Stückchen mit dem Zucker gekocht, mischt man Chocolade bei, so erweicht man sie vorher im Ofen und verrührt sie mit dem kalten Zuckerwasser.

Marmor-Eis. Man rührt dickes Wassereis und färbt die Hälfte mit Chocolade braun. Mit dem weißen bestreicht man die Oberfläche der Torte und läßt mit einem Kaffeelöffel das Braune darüber laufen oder drückt es durch eine Düte. Dann fährt man mit einem Federmesser leicht darüber herum, wodurch es marmorartig wird und läßt es im Ofen trocknen.

Früchten-Glasur. 12 Loth Zucker befeuchtet man mit dem klaren Safte von Erdbeeren, Himbeeren oder Marillen, läßt ihn eine Weile stehen, rührt wie bei anderem Eis und streicht es über die Torte, welche man im lauen Ofen trocknet. Das frische Obst oder Dunst-Marillen passirt man zu diesem Zwecke, läßt es einige Stunden stehen, nimmt davon nur das Klare herab, und kann diesen Saft mit etwas Wasser mischen.

Limonien- und Pomeranzen-Glasur wird ebenso gemacht. Den ausgepreßten klaren Saft von 1 Pomeranze rührt man, nachdem er eine Weile gestanden, mit ungefähr 12 Loth Zucker und Geruch der Schale. Von Limonien desgleichen.

Liqueur-Glasur. Liqueur wird mit etwas Wasser und Zucke nach Bedarf gemischt, und wenn es schon gut gerührt ist, rosa gefärbt.

Rosen-Eis. Man mischt ein paar Tropfen Rosenöl und Alkermessaft zu Wasser und rührt dieses mit Zucker.

Warme Glasur. Man mischt Wasser und Zucker ziemlich dick, stellt es in einer Messingpfanne über Kohlenfeuer, und läßt es so lange, bis sich am Rande Blasen ansetzen, und es an der Lippe brennt, wenn man den Löffel daran hält. Nun nimmt man es weg, gibt noch etwas Staubzucker dazu, und glasirt damit schnell das Backwerk. Läßt man es zu lange auf dem Feuer oder ist man zu langsam beim Glasiren, so stirbt es ab. Geschmack mischt man bei, wenn man es vom Feuer nimmt.

Oder: Man befeuchtet 12 Loth Staubzucker mit Liqueur oder ausgepreßtem klaren Saft von Ananas, Erdbeeren, Pomeranzen u. a. m., und hält es unter beständigem Rühren über dem Feuer, bis es flüssig geworden ist, wo man sogleich das Backwerk überzieht, und es anfangs lau, dann kalt stellt. Gibt man Rum zu Glasur von Pomeranzen-Saft und Geruch, so ist es Punscheis.

Bei gekochtem Punscheis läßt man 16 Loth Zucker mit ½ Seidel Wasser bis zum Spinnen sieden, mischt von ½ Limonie oder Pomeranze den Saft und etwas Rum dazu, rührt es bis sich die große Hitze verloren, und gießt es dann über die Torte.

Gekochtes Chocolade-Eis. 12 Loth feine Vanille-Chocolade wird mit etwas Wasser über Feuer aufgelöst und mit 12 Loth Zucker und ¼ Seidel Wasser unter fleißigem Rühren gekocht, bis sich ein Faden zieht, wenn man einen Finger etwas eintaucht, an den Daumen drückt und wieder davon entfernt. Sie wird dann vom Feuer genommen, gerührt bis sich oben ein dünnes Häutchen zeigt, worauf man sie schnell über die Torte gießt, und ebenfalls anfangs lau, dann kalt trocknet.

Schnee-Glasur. Man schlägt 1 oder 2 Klar zu leichtem Schnee, bestreicht damit das Backwerk, bestreut es dick mit fein gestoßenem Zucker, und bespritzt es mit einem in Wasser getauchten und wieder ausgeschlungenen Pinsel. Sobald der Zucker zergangen ist, gibt man es in den nicht zu heißen Ofen und bäckt es gelb und spröde.

Spiegel-Glasur, siehe Butterteig.

Bereitung des Gefrornen.

Was gefrieren soll, wird (selbstverständlich in einem Keller oder sonst kühlen Orte) in gesalzenes Eis gestellt oder eingegraben. Zu einem großen

Wasserschaffe voll Eis nimmt man 2 bis 4 Pfund Steinsalz. Je mehr man davon gibt, desto schneller friert das Eingegrabene. Das Salz wird grob gestoßen auf das zerschlagene Eis gestreut, besonders um die Büchse herum. Hat man einen engen Zuber mit Zapfen, so ist es um so besser, doch in Ermanglung kann man sich auch mit einem Wasserschaffe behelfen. Ehe man das, was man gefrieren lassen will, in die Büchse gibt, läßt man diese auf dem Eise recht kalt werden, wischt sie aus, gräbt sie ein, daß nur etwas mehr als der Deckel herausragt, stoßt das gesalzene Eis rund herum fest und füllt sie an. Auch das, was eingefüllt wird, muß vollkommen erkaltet sein. Man deckt die Büchse zu, und läßt sie eine Weile ruhig stehen, was um so länger dauern muß, je geistiger die Bestandtheile sind.

Wenn man anfängt zu drehen, wischt man das herausstehende der Büchse ab, faßt sie beim Griffe, und dreht sie so schnell als möglich im Kreise herum. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus und stoßt mit dem Spatel das, was sich an der Seite angelegt hat, los, mischt es mit dem übrigen und macht es so fort, bis es anfängt dick zu werden. Nun wird es recht glatt verrührt, ein Löffel voll Staubzucker dazu gegeben und wieder gedreht, aber ohne den Deckel zu schließen, sondern, indem man den Spatel an die Seitenwand der Büchse drückt und diese damit dreht. Von dieser wiederholt fleißigen Arbeit (und genügender Quantität Zucker) hängt die Feinheit des Gefrornen ab. Zuletzt muß es wie Butter sein. Wenn es fest genug ist, läßt man es bis zum Gebrauche im Eise stehen. Man kann dann die Büchse in kaltes Wasser tauchen und es im Ganzen herausstürzen oder das Gefrorne löffelweise auf Kaffeetassen gefaßt serviren.

Wenn man das Frieren beschleunigen will, kann man nebst Salz noch Salpeter und Salmiak grob gestoßen, von jedem 4 Loth dazu geben, wodurch man es in 10 Minuten fest haben kann, daher es „Eisenbahn-" oder „Minutengefrornes" genannt wird. Dies kann man auch im Nothfalle in einem Einsiedbecken bereiten, welches freilich nicht zugedeckt, aber dafür das Gefrorne bequem fein abgerührt werden kann, da es nicht so tief ist, auch dreht man das Becken leicht recht schnell, wenn man nur mit einem Finger in eine Handhabe hineinfährt. Wenn man Büchsen oder Formen bis zum Gebrauche in Eis eingräbt, muß man das zu viele Wasser beseitigen. Zu Minuten-Gefrornem sollen die Bestandtheile, ob Obers oder Säfte, nicht gekocht sein, da Ungesottenes leichter friert.