

gelöst ist, gießt man den Brombeersaft hinzu, läßt alles miteinander einmal sieden und gießt es erkaltet in ein Faß, welches in den Keller gestellt werden muß.

Rhabarber-Wein.

Die Bereitung von Rhabarberwein ist nicht so einfach. Ein Rezept hierfür ist folgendes: 28 Kg. Rhabarberstiele werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten. Sodann gibt man sie mit 25 Liter Wasser in einen gut gereinigten Kübel und bedeckt sie mit einem Tuche. So bleiben sie etwa 9 Tage, wobei sie täglich dreimal gut durchgerührt werden. Hierauf reibt man 19 Zitronen mit 18 Kg. Zucker, gibt den Zucker und das Fleisch der Zitronen hinzu, preßt dann das ganze Gemisch und gibt zu dem ausgepreßten Saft $\frac{1}{2}$ Liter Kognak. Dann wird mit Hausenblase geflärt, wobei man auf 10 Liter Saft 1 Gr. Hausenblase rechnet und nach der Klärung behandelt man den Saft wie Obst- oder Traubenwein. Nach einem einfacheren Recepte wird der Rhabarber mit frischen Orangenschalen, Kardamomen, Malagawein, Zucker und Alkohol „angesezt“ und dann abgeseiht.

Himbeer-Wein.

Die Himbeeren werden zerdrückt, gepreßt und filtriert. Zu jedem Liter dieses Himbeersaftes setzt man 1 Kg. klaren Zucker zu. Nachdem derselbe gelöst ist, bleibt der Saft 3 bis 4 Tage stehen. Die klare Lösung gießt man in ein Gefäß, erwärmt sie und setzt dann zu jedem Liter Saft 2 Liter leichten Weißwein zu. Nach 14 Tagen zieht man den Wein in Flaschen ab.

Schlehenlikör.

Im September pflückt man die Schlehen von den Hecken, suche die größten und dunkelsten aus und lege sie über Papier einen Tag lang an die Sonne, nehme dann die Steine heraus, säubere sie von allem Fleisch, wasche sie in frischem Wasser und trockne sie an der Sonne, wonach man sie bewahren kann, so lange man will. Zur Bereitung des Likörs mißt man die Steine in einem gewöhnlichen Glas, rechnet auf jedes Glas voll 1 Liter guten weißen Branntwein, schlägt die Steine auf und läßt sie 6 Wochen lang in dem Branntwein ziehen, schüttelt indessen von Zeit zu Zeit. Hernach wird es filtriert, in eine große, tiefe Schüssel gegossen und für jedes Liter Branntwein $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker auf lebhaftem Feuer zu Sirup dick eingekocht; hierauf gießt man vorsichtig den Branntwein, stets rührend, hinein. Es muß kräftig gerührt werden, damit sich der Zucker nicht ballt und ist es gut, wenn zwei Personen sich ablösen. Dann wird der vortreffliche Likör in Flaschen gefüllt und versiegelt. Je älter, desto besser wird derselbe.

Nachtrag. — Gruppe V.

Diverse Fischspeisen.

Gebackener Karpfen.

Ein großer Karpfen wird geschuppt, gewaschen, an Schwanz und Flossen beschnitten, von den Kiemen befreit und gesalzen.

Inzwischen hat man gut gesäuberte kleine Fische in Salzwasser abgekocht und sämtliches Fleisch von den Gräten und aus der Haut gelöst; ebenso hat man einige Eier hart gekocht, einige Sardellen gewaschen, entgrätet, fein gewiegt und eine große Zwiebel gerieben. Diese Kleinigkeiten reibt man in einem Weidling mit frischer Butter fein, schmeckt die Mischung auf Salz ab, würzt sie mit etwas rotem Pfeffer und füllt sie dann in den gut ausgetrockneten Fischleib, den man darnach wieder zunäht. In eine flache, längliche Pastetenschüssel gibt man eine Schale voll süßen Wein, ebensoviel Bouillon, die man mit Liebigs Fleischextrakt herstellen kann, legt den Fisch hinein, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln und belegt ihn reich mit Butterstücken. An die Brühe gibt man dann noch einige Zwiebelscheiben, einen Eßlöffel voll Zitronensaft, einen Teelöffel voll Anchovi-Sauce und eine Prise roten Pfeffer, schiebt dann die Schüssel in einen mäßig heißen Ofen und läßt den Fisch langsam etwa eine Stunde backen, wobei man ihn etwas mit dem Saft begießt, aber immer ein Butterpapier über das Gericht deckt, damit der Fisch nicht trocken wird. Ist er gar, so gießt man den Saft durch ein Sieb ab, kocht ihn mit einem tüchtigen Stück Butter und noch einem Glase Wein auf, gibt einen Eßlöffel Zucker hinzu, schmeckt die Sauce, die sauer-süßlich sein muß, auf Salz und Pfeffer ab, verdickt sie auf langsamem Feuer mit einigen Eidottern und schöpft sie dann über den ganzen Fisch in die Schüssel. Rund ausgestochene kleine Salzkartoffeln sind gut zu diesem Gericht.

Karpfen mit Schwammerln.

Der Fisch wird abgeschuppt, nicht gewaschen, mit Salz eingegeben und auf Butter oder Speck mit etwas gestoßenem Pfeffer in einer Pfanne gebraten. Man begießt ihn fleißig mit dem eigenen Saft und wenn er schon ein wenig Farbe hat, gibt man eine Handvoll geschnittener Champignons oder Pilzlinge dazu. Nach einer Viertelstunde vergießt man den Saft mit vier bis fünf Eßlöffel saurem Rahm und läßt ihn gelbbraun einkochen.

Grüner Hecht.

Man puht 2 K_g. Hecht recht sauber, spaltet ihn, nimmt die Rückengräte fort und schneidet ihn in Stücke. Dann legt man die Stücke in eine Kasserole, übergießt sie mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, tut $\frac{1}{4}$ K_g. Butter, 3—4 geschnittene Petersilienwurzeln, 3 kleine Zwiebeln, etwas Pfeffer, Salz, einige Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter dazu und läßt dies gut zugedeckt eine Viertelstunde kochen. Dann schwißt man 1 Eßlöffel Mehl in 100 Gr. Butter, gibt dies nebst reichlich gehackter Petersilie an die Sauce, läßt darin den Fisch vollends gar ziehen und nimmt ihn dann heraus. Die Sauce schmeckt man nach Salz ab, tut 2 Teelöffel Maggikwürze dazu und richtet sie über die Fischstücke an.

Allerlei Saucen (Tunke, Brühe).

Kalte Sardellensauce.

Die Dotter von zwei hartgekochten Eiern werden mit etwas geweichtem Semmel und einer zerdrückten Sardelle gut verrührt

und durch ein Haarsieb gestrichen. Man mengt sehr langsam (tropfenweise) Del darunter, verrührt sehr gut, salzt, gibt zuletzt Essig daran und stellt kalt.

Kaffee- und Teebäckereien.

Erdäpfel-Guglhupf.

Man rührt 6 Dotter mit 21 Dgr. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, gibt 21 Dgr. Erdäpfelmehl, Schale und Saft einer Zitrone und zum Schluß den festen Schnee der 6 Klar dazu. In einer Guglhupfform sehr langsam backen.

Brezeln zum Kaffee.

$\frac{1}{4}$ Kg. Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Kg. Butter abgebröseln, dann mengt man einen Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 2 Eiklar, einen Löffel gegangene Germ und 2 Löffel Rahm darunter. Ist der Teig abgearbeitet, so läßt man ihn rasten. Dann formt man Brezeln, bestreicht sie mit gezuckertem Eiklar und bäckt sie langsam auf geschmiertem Blech.

Mürbes Teegebäck.

Man knetet 12 Dgr. Zucker mit 24 Dgr. Butter und 36 Dgr. Mehl, einem Dotter und der Schale einer Zitrone gut ab und läßt den Teig eine Stunde lang an einem kühlen Orte rasten. Dann rollt man ihn aus, sticht kleine Formen und bäckt sie langsam.

Nußkipfel.

12 Dgr. Haselnüsse mit der Schale werden fein gestoßen, mit 3 Eiklar und 16 Dgr. Zucker fest verrührt; man beschmiert ein Blech mit Wachs, formt aus der Masse kleine Kipfel, die man auf demselben bei mäßiger Hitze bäckt und nach dem Erkalten mit Zitronenglasur überzieht.

Bauernschnitten.

2 Dotter werden mit 28 Dgr. geschälten, geriebenen Mandeln und 14 Dgr. Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt; dann gibt man 28 Dgr. klein geschnittene Sultaninen und etwas Zitronenschale dazu, wälzt den Teig auf einem Brett auf Mehl halbfingerdicke aus und bäckt ihn, zu Streifen geschnitten, auf Oblaten. Ausgekühlt, werden sie mit folgender Glasur überzogen: 2 Dotter mit 14 Dgr. Zucker und Zitronensaft fest abgerührt.

Teescheibchen.

Von 16 Dgr. Butter, 16 Dgr. Mehl, 8 Dgr. Zucker, 8 Dgr. fein geriebenen Mandeln und einer halben abgeriebenen Zitrone bereitet man einen Teig. Diesen rollt man etwa $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus und sticht mit einem Ausstecher Scheibchen im Durchmesser von 3—4 Zentimeter aus, welche man auf einem Blech nicht zu heißer Röhre bäckt. 10 Dgr. Butter rührt man mit 10 Dgr. Staubzucker und 5 Dgr. Kakaopulver schaumig und setzt je zwei Scheibchen damit zusammen. Dann bestrebt man sie mit Vanillezucker und stellt sie kalt.

Distaziendessert (Englische Spezialität).

12 Dgr. Pistazien werden abgerührt, geschält und fein gerieben. Hierauf reibt man sie mit einem Rollholz auf einem Brette oder einer Marmorplatte mit 5 Eigelb zu einem feinen Brei, den man in eine Schüssel gibt und mit weiteren 10 Eigelb nach und nach schaumig rührt. Sodann fügt man unter fortwährendem Rühren 15 Dgr. Zucker (halb Vanillezucker), 10 Dgr. Mehl und eine halbe abgeriebene Zitrone hinzu. Die Masse streicht man auf Oblaten, zirka $\frac{1}{2}$ Zentimeter hoch, schneidet sie in beliebige Teile und bäckt sie in nicht zu heißer Röhre.

Pariser Aniszwieback (Spezialität).

$\frac{1}{4}$ Kg. Zucker rührt man mit 15 Dottern schaumig und rührt 2 Dgr. Anis und 45 Dgr. Mehl darunter. Von diesem sehr weichen Teige rollt man auf je ein schwach gefettetes Blech zwei blechlange Stangen, welche man mit Eigelb bestreicht und mit Anis bestreut. Man bäckt diese in nicht zu heißer Röhre und schneidet sie rasch in 2–3 Zentimeter breite Schnitten, sobald sie aus der Röhre kommen.



Etwas über Essig.

In fast allen Zeitungen wird Essigessenz angepriesen, welche bei allen Kaufleuten zu haben sein soll. Nun wurden schon verschiedene Untersuchungen der Essigessenzen vorgenommen und alle Untersuchungen stimmen darüber überein, daß Essigessenz ein Gift ist, jedoch, so sagen manche Chemiker, mit Wasser bis zu 15 Prozent verdünnt, kann man Essig daraus machen. Es mag richtig sein, daß ein aus Essigessenz erzeugter Essig dann nicht schädlich ist, wenn man ein- oder zweimal im Jahre eine Speise mit solchem Essig genießt. Aber man genießt in der Woche oft drei- bis viermal Speisen, welche mit Essig versetzt werden und da ist ein aus Essenz erzeugter Essig schädlich. Mancher, der öfter Speisen mit Essig aus Essenz genießt, wird eine Beunruhigung der Gedärme, Blähungen zc. verspürt haben. Diese Erscheinungen sind alle auf diesen Essig zurückzuführen. Man soll zu Speisen nur einen reinen naturerzeugten Spritesig, am besten aber **Weinessig** verwenden. Jedoch wird Weinessig verfälscht, das heißt, ein Produkt in den Handel gebracht, das kein Weinessig ist, sondern aus Essigessenz erzeugter künstlicher Weinessig. Man muß da Weinessig von der Firma Giuseppe Goriup in Görz oder Otto Moldin & Co. in Salurn verlangen. Diese Firma ist die größte Weinessigfabrik in Europa und liefert eine reine echte Weinware. Kaufleute, welche diese Ware führen, sind zu empfehlen.