

278420

Israelitisches

Kochbuch

von

Sarah Cohn.

Preis 3 Kronen.

Dresburg,  
Gebrüder Schwarz,  
1900

THE  
LIBRARY  
OF THE  
MUSEUM OF  
COMPARATIVE ZOOLOGY  
AND  
ANATOMY  
OF  
THE  
MUSEUM OF  
COMPARATIVE ZOOLOGY  
AND  
ANATOMY  
OF  
THE  
MUSEUM OF  
COMPARATIVE ZOOLOGY  
AND  
ANATOMY

909.

SZEKELY ALBERT  
MINTA ANTIQUARIUMA  
BUDAPEST, VIII. JÓZSEF KRT. 2.  
TELEFON J. 305-35









Sederabend.

Israelitisches  
Kochbuch.

Zubereitung aller Arten Speisen

nach den

Ritualgesetzen.

Originalberichte

der israelitischen Küche

von

**Sarah Sohn**

geb. Hilsfelder.

Auf Grund 20jähriger Erfahrungen gesammelt.

Mit Illustrationen.

Preßburg.

Gebrüder Schwarz.



Veröffentlichung

Handwritten title or author information, mirrored bleed-through from the reverse side.

Verständnis aller Zeiten

Handwritten title or author information, mirrored bleed-through from the reverse side.

Originaltitel

Veröffentlichung

Verlag

278420

Handwritten text at the bottom of the page, mirrored bleed-through from the reverse side.



ORSZ. SZÉCHENYI-KÖNYVTÁR  
 N Művedéknapló  
 1055 2583 SZ



Handwritten text at the bottom of the page, mirrored bleed-through from the reverse side.

Handwritten text at the bottom of the page, mirrored bleed-through from the reverse side.



## Vorwort.

Das Kochen ist eine größere Kunst, als man gewöhnlich glaubt. Die Kochkunst besteht darin, daß man alle Arten von Speisen und Getränke gut und schmackhaft zuzubereiten versteht. Hierzu gehören aber gute Kochrezepte mit möglichst einfacher Anleitung, teils um gewisse Vorteile sich anzueignen, teils auch um mit der Zubereitung der Speisen bekannt zu werden.

Das Kochbuch soll die Mädchen, welche sich als Hausfrauen oder Köchinnen heranbilden wollen, baldmöglichst in die Kochkunst einführen, deshalb machte ich mich daran, ein Kochbuch zu schaffen, das alle Kochvorschriften der israelitischen Küche mit größter Klarheit und Deutlichkeit behandelt, und bemühte mich vor allem Anleitung zu geben, wie man gut und wohlschmeckend kochen kann.

Das vorliegende israelitische Kochbuch enthält nun eine Sammlung durch Erfahrung bewährter Rezepte sowohl für den einfach bürgerlichen als auch für den feineren Tisch. Und so empfehle ich denn mein Buch freundlicher Aufnahme, und wünsche, daß es jungen Hausfrauen, Köchinnen und solchen die es werden wollen, nützlich werden möge!

Frankfurt a. M.

Die Verfasserin.

# Einleitung.

## 1. Erfordernisse einer Köchin.

Reinlichkeit ist die Grundbedingung einer Köchin. Unreinlichkeit ist niemanden gefällig und unsaubere Hände bei einer Köchin erregen Ekel, deswegen besleize sich die Köchin der größten Sauberkeit, sowohl hinsichtlich ihrer eigenen Person, als der Rükchengeräthschaften. Das täglich benützte Geschirr muß stets auf das Sauberste gespült und alle 8 Tage einer besonderen Reinigung unterworfen werden.

Das zweite Erfordernis ist Achtsamkeit. Man achte genau darauf, daß die Speisen nicht überlaufen, nicht zu sehr einkochen, nicht verkochen, wodurch sie ihr schönes Ansehen verlieren, oft gar zerfallen. Die Speisen dürfen sich nicht anlegen, denn dadurch bekommen sie einen üblen Geschmack, sie dürfen aber auch nicht unfertig, unausgekocht oder unausgebraten auf den Tisch kommen.

Das dritte Erfordernis ist die Vorsicht. Giftige Schwämme, die man für eßbare, Schirling, den man für grüne Petersilie ansah, haben schon den Tod zur Folge gehabt und kleine Knöchelchen, die durch Unterlassen des Durchsiebens der Fleischbrühe in der Suppe zurückgeblieben, sind besonders Kindern tödtlich geworden.

Linsen, Erbsen, Reis muß sorgfältig gelesen, Weinbeeren, Rosinen, Sultaninen müssen ausgeklaubt, gewaschen und wieder getrocknet werden. Nur wenn diese und noch viele andere bekannte Regeln aufs genaueste beobachtet werden, kann sich die Köchin Lob versprechen.

## 2. Die Küche.

Die Küche soll, je nach den Bedürfnissen, vor allem geräumig und hell, Reinlichkeit und Ordnung in allen Theilen, sowohl in den Küchengeschirren, wie auch in den Utensilien vorherrschend und besonders aber der Kochherd während des Kochens stets proper und nicht mit allem Erdenklichen überstellt sein, was besonders manchen Köchinnen sehr zur Last gelegt werden muß.

Die besten, reinlichsten und für jede Haushaltung zweckmäßigsten Kochöfen sind unstreitig die vom Hafner (Töpfer) aus weiß glasierten Kacheln aufgesetzten Kochherde, worüber eine eiserne Platte liegt, welche oben runde Öffnungen hat, in welche mehrere eiserne Ringe eingepaßt sind. Ebenso muß in dieser Kochherde ein Wasserbehälter (Wassergrand), wie auch eine Bratröhre eingemauert sich befinden, welche ebenfalls mit derselben Feuerung geheizt werden.

In einer wohleingerichteten Küche darf ein reiner Tisch zum Anrichten der Speisen nicht fehlen; er muß beim Gebrauch mit einem reinen Küchentuch bedeckt werden, damit die Teller und Schüsseln, welche zu Tische kommen, unten sauber bleiben. Zum Zerhauen des Fleisches soll dort ein, außer der Zeit des Gebrauches mit einem stets rein gefegten Deckel verwahrter Hackblock stehen.

## 3. Das Küchengeschirr.

Da für bürgerliche Haushaltungen das Kochen in kupfernen Kasserollen, theils wegen der Anschaffung derselben, wie auch durch das öftere Verzinnen teuer zu stehen kommt, so ist immer das irdene Geschirr, theils des Preises, aber besonders der Gesundheit wegen zu empfehlen, obwohl recht blank gepuzte aufgehängte Kasserolle, nebst eben solchen Formen, eine große Bierde, für eine kleine Küche sind.

Seit mehreren Jahren hat man auch sehr schönes Kochgeschirr von starkem Eisenblech, welches immer mit einer weißen Glasur ausgemacht (emailliert) ist, und wovon die Preise sehr niedrig sind. Allein bei diesem Geschirr ist der Umstand ins Auge zu fassen, daß die Email, wenn sie einmal beschädigt ist, nicht mehr repariert werden kann, und dann alle Speisen ein schwarzgraues Aussehen erhalten.

Wenn emailliertes Kochgeschirr in der Küche im Gebrauch ist, so sei man vorsichtig, daß die Emaillie keine Risse und Sprünge bekommt. Beim Kochen trennen sich dann leicht kleine Stückchen ab, geraten zwischen die Speisen, werden oft mit verschluckt, und können so, da sie oft nadelspizig scharf sind, Verletzungen im Magen und Darm verursachen. Man kaufe deshalb nur Geschirr besten Fabrikates, vermeide beim Gebrauch der Töpfe jede plötzliche Temperaturdifferenz, setze die Geschirre nie ohne Wasser zum Feuer und thue nichts hinein, was den Überzug von Emaillie angreift oder zu Lockern im Stande ist.

In der Nähe der Küche soll eine kleine kühle Speisekammer vorhanden sein, in welcher man seinen Vorrat sorgsam aufbewahren kann und die im Sommer mit Fliegengittern versehen ist.

Jedes Küchengeschirr muß vor und nach dem Gebrauche gereinigt werden; die möglichste Reinlichkeit ist hier um so notwendiger, weil ihre Vernachlässigung nicht bloß dem Wohlgeschmack der Speisen hinderlich ist, sondern auch nicht selten Krankheiten erzeugt.

Bei kupfernen Gefäßen muß man darauf sehen, daß die Verzinnung gut und echt sei, d. i. sie muß nicht bläulich aussehen und beim Reiben nicht abfärben; denn in diesem Falle ist sie der Gesundheit nachtheilig.

Bei irdenen Geschirren muß man sich vor solchen, deren Glasur leicht abspringt, hüten. Alle irdenen Gefäße müssen vorher ausgebrüht werden. Man füllt sie,

um das zu bewirken, zuerst mit kaltem, hernach mit lauwarmem Wasser an, läßt sie bei einem langsamen Feuer kochen und dieses Wasser nachher darin wieder erkalten.

Schließlich sei noch bemerkt, daß man wohl darauf achten möge, daß keine Speisen oder Saucen in kupfernen oder messingenen Gefäßen über Nacht stehen bleiben, denn die geringste Stelle, an welcher kein Zinn vorhanden ist, setzt Grünspan an, welcher beim Genuße der darin aufbewahrten Speisen der Gesundheit sehr nachtheilig sein kann.

#### 4. Brennmaterial.

Es ist nicht einerlei, welche Holzarten auf dem Herde oder bei Zubereitung der Speisen dienen.

Das harte Holz von Birken oder Buchen gibt ein langsames und kräftiges Feuer und eine gute Laugasche.

Beim Spießbraten darf bloß dieses gebraucht werden. Eichenholz taugt nicht gut zum Kochen, weil die Asche davon als Lauge die Wäsche rötet. Auch beim harten Holz muß man vorzüglich darauf sehen, am Herde recht ausgetrocknetes Holz zu haben. Das frische noch grüne, entzündet sich nicht nur äußerst langsam, sondern es brennt auch schlecht, und der Qualm, der nicht in die Höhe steigt, zieht sich in die am Feuer stehenden Speisen und teilt ihnen einen widerlichen Geschmack mit.

In den Bratröhren oder im Ofen dürfen zugedeckte Speisen, beim weichen Holz, welches eine schnelle Hitze gibt, gekocht werden, der Deckel des Topfes verwehrt den Kohlen und der Asche den Zutritt und das Eindringen des Rauches. Kochereien dürfen nie so nahe zum Feuer gestellt werden, daß dieses an den Topf hinschlägt, weil die Seipfen sich dadurch gerne anlegen, der Rauch aber und der Brandgeschmack alles Essen verdirbt.

Eine gute Köchin wird mit dem Holze sparsam umgehen, nicht Scheiter aufeinander türmen, um desto schneller fertig zu sein. Was mit der gehörigen Aufmerksam-

keit bei mäßigem Feuer allmählich kocht, wird nicht bloß überflammt, sondern auch vom Feuer heraus durchaus gar und mithin genießbar und gesünder zubereitet.

### 5. Wasser.

Es kommt beim Kochen sehr viel auf das Wasser an. Man unterscheidet solches in weiches und hartes. Gutes Wasser muß kristallrein, klar, geruch- und geschmacklos sein, und gewöhnlich Perlen an dem Glase ansetzen, darf aber nicht schäumen. Modriges Wasser wird durch das wiederholte Ablöschen vom Eise oder Kohlen in demselben verbessert. In den Pumpbrunnen wird es vom widrigen Beigeschmack und Insekten durch das Hineinwerfen einer Menge Salz gereinigt.

Die in hartes Wasser gebrachten Speisen brauchen immer länger bis sie genießbar werden. Hülsenfrüchte werden nur im weichen Wasser weich gekocht; auch das Fleisch davon am weichsten gekocht. Hartes Wasser zieht man beim Kochen der Fische und grünen Gemüse vor, weil letzterer Farbe dadurch lebhafter erhalten wird.

Freilich kann man das Wasser nicht immer nach Belieben haben. Manches Wasser enthält zu viel Salpeter, wodurch das darin gesottene Fleisch rot, und die Hülsenfrüchte niemals recht weich werden. Manches Wasser enthält viel Mergel, und alsdann ist es am ratsamsten, dasselbe abzukochen, stehen zu lassen und vom Bodensatz abzuklären.

Fleißige Köchinnen dürfen sich übrigens das Wasserholen nicht verdrießen lassen, damit stets ein Vorrat von diesem zum Kochen bereit sei, auch zur schnellen Begegnung einer Feuersgefahr und zur Löschung des am Herde vermehrten Dunstes.

Wasser, welches man zum Kochen verwendet, darf nie zu lange in der Küche gestanden haben, weil sich der Staub und der Rauch hineinzieht, und diese Flüssig-

keit vom langen Stehen einen Nebengeschmack, nicht selten auch einen unangenehmen Geruch in dem Gefäße, in welchem es steht, bekommt.

Es gilt als Regel, ja die Speisen in ganz reinem Wasser zuzusetzen.

Wenn man hölzerne Wassereimer hat, müssen diese über Nacht umgestürzt werden, und vor dem nächsten Wasserholen durchaus getrocknet werden, weil Wasser und Holz im Innern des Gefäßes einen schlammigen Überzug (Ansatz) erzeugen.

## 6. Der Einkauf.

Die Köchin hat ferner die Bestimmung, auf dem Markte die Lebensmittel mit Beobachtung der gehörigen Sparsamkeit einzukaufen. Dort soll sie ihre Geschäfte schnell und hurtig abthun, nicht die Zeit verplaudern, und um das Versäumte einzubringen, in Eile das ihr zunächst stehende um jeden dafür verlangten Preis mitnehmen. Bei diesen Einkäufen soll sie mit Redlichkeit und Treue zu Werke gehen und ihr Gewissen vor den kleinsten Beruntreuungen bewahren. Sie muß ihr Hauptaugenmerk darauf richten, nach der Jahreszeit, nach deren Wechsel die Viktualien von vorzüglicher oder geringerer Güte sind, die besten Lebensbedürfnisse einzukaufen.

## 7. Einige allgemeine Kochregeln.

Der Grad des Kochens muß sehr verschieden sein. Dinge, bei denen, wie bei Bier und Wein, ein Teil der Kraft verdampft; Kräuter, deren Geschmack und Geruch durch langes Kochen verloren geht; weiche Fische, und überhaupt alle Gegenstände, die schnell zerfallen, müssen nur kochen oder aufwallen; hingegen harte Dinge, Hülsenfrüchte, trockene Fische, Rindfleisch können erst nach langem Sieden weich gekocht werden.

Es ist ein häufiger Fehler, daß man, wenn eine

Speise überkochen will, kaltes Wasser zugießt. Das Überlaufen wird freilich dadurch gehemmt, aber auch zugleich das Kochen; die Speise muß länger dem Feuer ausgesetzt bleiben, und verliert hiedurch oft an Geschmack. Es ist daher weit ratsamer, durch die Leitung des Feuers und das Abheben des Geschirres, das Überlaufen zu hindern.

Harte Speisen werden am besten mit kaltem Wasser zugefetzt und dieses, wenn es ins Kochen gebracht, dabei erhalten, zarte Speisen hingegen, wie junge Tiere und junges Gemüse, nur warmes Wasser.

Man muß bei solchen Speisen, die in vieler Brühe liegen müssen, wenn diese eingekocht ist, warmes Wasser nachgießen, und sich von dem Anbrennen hüten, daher sind Reis, Erbsen und ähnliche Speisen häufig umzurühren.

Das Salzen der Speisen, und wieviel Salz anzuwenden sei, lehrt die Erfahrung. Das Fleisch wird am besten gesalzen, wenn es in's Kochen kommt; ebenso das grüne Gemüse, sobald es kocht. Versalzene Speisen macht man genießbar, indem man über das Gefäß mit der versalzene Speise ein reines trockenes leinenes Tuch spannt, dasselbe ganz und gar mit einer dicken Schichte Kochsalz bedeckt und so die Speise weiterkochen läßt. Wenn man nach einiger Zeit von derselben kostet, ist das Versalzen kaum noch zu spüren.

Gewürze und solche Dinge, welche den Speisen einen Wohlgeschmack geben, werden, damit diese nicht durchs Kochen verdünsten, nicht zu zeitig, manche erst kurz vor dem Anrichten, an die Speise gegeben; manche Gewürze aber erst beim wirklichen Anrichten hinzugefügt.

## 8. Die Verwendung der Salicylsäure in der Küche.

In neuester Zeit wird die Salicylsäure in der Küche sehr häufig verwendet, mäßig angewendet hat dieselbe auch gar keine nachtheiligen Folgen für den Körper, be-

wahrt dagegen vor Fäulnis, unzeitiger Gährung und Schimmelbildung. Salicylsäure bekommt man in jeder Apotheke. Reine Salicylsäure stellt ein weißes, lockeres, geruchloses Pulver dar, und macht man für den Küchenbedarf zwei verschiedene Auflösungen, eine wässerige und eine weingeistige. Wässerige bereitet man, indem man in eine Flasche 3 Gr. Salicylsäure schüttet und sie mit lauwarmem Wasser füllt.

Durch das Schütteln löst sich das Pulver und wenn sich je beim Erkalten ein wenig weißes Pulver noch befinden sollte, so beseitigt man dies durch Eintauchen der Flasche in warmes Wasser. Die weingeistige Auflösung besteht aus 6 Gr. Salicylsäure, und einem halben Liter reinen Weingeist oder Kognak. Um nicht mehr ganz frisches Fleisch von jedem Geruch und Geschmack zu befreien, legt man es bis zu einer halben Stunde in die lauwarmer wässerige Auflösung, wäscht es dann gründlich zuerst mit lauwarmem, dann mit kaltem Wasser ab, wodurch jeder Geruch beseitigt ist. Das Fleisch muß wirklich an allen Stellen bedeckt gewesen sein. Um ein Stück Fleisch zu längerer Aufbewahrung vorzubereiten, ist es dienlich, dasselbe durch viertelstündiges Einlegen in die wässerige Auflösung hierauf vorzubereiten. — Frisch gekochtes Kompott kann viele Wochen lang aufbewahrt werden, wenn man es nach dem Erkalten gleich in ein geeignetes Gefäß füllt, und über den Inhalt ein passend geschnittenes und in die weingeistige Salicyl-Auflösung getauchtes Stück Filtrier- oder Fließpapier so breitet, daß es sich überall an den Rand des Gefäßes dicht anschließt. Gießt man dann auf das Papier je nach dem Umfange des Gefäßes einige Löffel voll der weingeistigen Auflösung und bindet ein ordentlich nachgemachtes doppeltes Stück Pergamentpapier fest über das Gefäß, so wird sich der Inhalt an jedem Orte lange Zeit unverdorben bewahren lassen. Ebenso legt man auf die Gefäße mit eingemachten Früchten ein mit der

weingeistigen Auflösung getränktes Stück Fließpapier und der Inhalt wird sich vortrefflich halten. Mit Zucker eingekochte Fruchtsäfte, denen man auf 1 Kilo etwa  $\frac{1}{2}$  Gr. Salicylsäure zusetzt, werden vor Schimmel und Gährung bewahrt.

Wein in angebrochenen Flaschen hält sich sehr lange, ohne zu schimmeln, wenn auf eine halbe Flasche Wein ein Theelöffel voll von der weingeistigen Auflösung zugelegt wird. Um Würste im Sommer vor dem Austrocknen und vor Schimmel zu bewahren, befeuchte man die Außenseite gründlich mit der weingeistigen Auflösung und hängt die Würste freischwebend in den Keller. — Damit die Korken auf Flaschen nicht schimmlicht und stockig werden und dem Getränke einen unangenehmen Geschmack mittheilen, gibt man in das Wasser, in welchem die Korken gebrüht werden, auf das Liter  $1\frac{1}{2}$  Gr. Salicylsäure und werden die Korken benützt, ohne diese noch weiter abzuwaschen.

#### 9 a. Küchenzettel für die bürgerlich jüdische Küche

- Sonntag:** Gerstensuppe; grüne und weiße Bohnen; Rindfleisch mit Meerrettig. Abends: Kartoffelsalat und Leberwurst.
- Montag:** Sagosuppe; Rotkraut, geröstete Kartoffeln, Kalbsbraten. Abends: Kartoffeln in der Schale mit eingelegten Haringen.
- Dienstag:** Einlaufsuppe; Kartoffelklöße mit Zwetschgen. Abends: Das Fleisch, wovon Mittag die Suppe mit Salzkartoffel.
- Mittwoch:** Schleimsuppe; Nierenbraten, Schwarzwurzel. Abends: Butterbrod, Käse, Bier.
- Donnerstag:** Reissuppe; Sauerkraut, Rindfleisch und Kartoffel. Abends: Milchreis, Butterbrod.
- Freitag:** Kartoffelsuppe; gebackene Fische. Abends: Grünkernsuppe; Kartoffel, Rindfleisch mit Gurken.

**Samstag:** Gesezte Bohnen mit Rauchfleisch, Braten mit grünem Salat. Abends: Thee, Butterbrod, Sardellen und Käse.

### 9 b. Koschermachen.

Das Koschermachen besteht darin, daß das Fleisch oder Fett eine halbe Stunde in einem mit Wasser gefüllten Behälter sich befinden muß, in diesem muß aber stets soviel Wasser sein, daß dasselbe das Fleisch oder Fett vollständig überdeckt. Ist die vorgeschriebene Zeit vorüber, wird das Fleisch gehörig gewaschen und läßt es gut ablaufen. Hierauf bestreut man dasselbe von allen Seiten mit Salz und läßt es wiederum eine Stunde ruhen, worauf man es dann 3 mal mit frischem Wasser ordentlich übergießt. Das gleiche ist auch bei dem Federvieh der Fall, dieses muß ebenfalls vor dem Kochen koscher gemacht werden. Alle Tiere müssen von der Hand eines eigens hierzu berufenen israelitischen Schächters geschlachtet werden. Sollte in dem Magen, oder Eingeweiden des Tieres sich etwas vorfinden, was nicht hineingehört, wie z. B. ein Geschwür, ein verschluckter Gegenstand oder sonst irgend eine auffallende Bildung, oder sollte das Tier gebrochene Füße oder Glieder haben, so muß dasselbe vom Rabbiner oder sonst einer hierzu berufenen Person, besichtigt werden, und erst dann, wenn diese das Fleisch als koscher erklärt, darf dasselbe gekocht und sonach auch genossen werden.

### 10. Häusliche Vorbereitungen vor dem Eintritt des Osterfestes.

Während des Osterfestes dürfen wir, in Erinnerung der bezüglichen biblischen Historien nur ungesäuertes Brod — die Mazzes — genießen. Das gewöhnliche Brod, Mehl und Gebäck muß auf das Entschiedenste, innerhalb dieser Zeit nicht nur ungenossen bleiben, son-

dern auch sorgfältig aus den bewohnten Räumen verbannt werden. Man schafft es in der Regel nebst dem Geschirr und Geräten, die man im Laufe des Jahres benützt, auf den Boden.

Nachdem diese Gegenstände fortgeräumt sind, wird die Wohnung auf's gründlichste gereinigt, namentlich müssen alle Schubladen umgestürzt und das Innere der Küchen- und Speiseschränke auf's sorgfältigste gescheuert und mit sauberem Papier belegt werden.

Viele Hausfrauen besitzen alle nötigen Gerätschaften für die Poesachzeit, sie sparen endlich viel Mühe, da diese in hohem Grade mit dem Koschermachen jener Gegenstände verbunden ist. Aechtes Porzellan-Geschirr und Glaswerk braucht zu besagten Zwecken nur gewässert zu werden. Innerhalb dreier Tage vor dem Feste muß man es täglich mit anderem Wasser versehen. Eisengeschirr muß geglüht werden. Das heißt: in loderdem Feuer läßt man es rot werden und begießt es nach dem Herausnehmen dreimal mit kaltem Wasser. Hölzerne Gefäße aller Art scheuert man sorgfältig aus, übergießt sie mit Wasser und gleitet in demselben mit einem glühenden Eisen (Plättbolzen) umher.

Silber-, Kupfer- und Messinggeräte werden blank gepußt oder gescheuert, dann in heißes Wasser, in welchem drei glühende Kohlen oder Holzbrände verlöscht sind, dreimal getaucht. Nun hat man sie ebenso oft mit kaltem Wasser zu begießen und schließlich abzutrocknen. Letztere Geräte dürfen aber noch nicht ausgebeffert sein. Die im Laufe des Jahres benutzten irdenen Geschirre, Messer und Gabeln, sowie gußeiserne Geräte dürfen während der Osterzeit nicht gebraucht werden.

### 11. Das Tischdecken zum Seder-Abend.

Ist der Tisch gedeckt und mit den Geräten versehen, welche nach vorstehenden Angaben vorbereitet oder lediglich für die Osterzeit bestimmt sind, stellt man inmitten

desselben eine Schüssel, über welche eine Serviette gebreitet ist. Diese Serviette teilt man vorher durch Faltenbrüche in 4 Teile und legt nun in jeden eine ausgesucht gut geratene Mazze, die ganz fehlerfrei ist. Das heißt: sie darf weder einen Riß, Loch oder eine doppelt liegende Stelle haben. Inmitten der Serviette plaziert man aber einen Teller mit folgendem Inhalt: Ein hartgekochtes Ei, ein in Asche gebratener Knochen, ein Stückchen abgeschabten Meerrettig, dem man das grüne Krönchen gelassen, eine geringe Quantität grüne gewaschene Petersilie, desgleichen grünen Salat, wie er eben in dieser Jahreszeit zu haben, und ein kleines Mäpfchen mit Salzwasser. Neben dieser Siderschüssel muß das Gefäß mit den **הרוח** stehen. Zubereitung derselben: Geschälte Äpfel werden fein gehackt, mit Zucker, gestoßenen Zimmt, gestoßenen Mandeln, etwas Wein gemischt und zu einer teigartigen Masse in Kugelform gewirkt.

Die Schüssel und die **הרוח** müssen vor dem Platz des Hausherrn, sodaß er sie bequem ergreifen kann, stehen. Zur Linken seines Sitzes legt man weißbezogene Kissen und stellt ein Tischchen nebst Waschgeräten und einem reinen Handtuch auf.

In die Nähe der Siderschüssel muß auch ein Pokal gestellt werden, aus dem niemand trinkt. Der für die Tischgenossen bestimmte Wein wird zuvörderst in denselben gegossen und dann in die Weingläser derselben gefüllt. Nach dem Seder erhalten die Gäste gesottene Eier.

## 12. Zubereitung des Federviehes vor dem Kochen oder braten.

Dasselbe wird, nachdem es gerupft ist, über ein Stroh- oder Spiritusfeuer behutsam gesengt, dann im Flußwasser gewaschen, die Gans oder Ente wird mit heißem Wasser überbrüht. Bei dem Übergießen mit dem heißen Wasser treten die sogenannten Stoppeln her-

vor und man befreit die Gans auch von diesen durch sorgfältiges Ausputzen.

Man öffnet den Bauch des Tieres durch einen nicht zu tiefen Schnitt vom Brustknochen bis zum Steiße, nimmt zuvörderst das Fett und dann das vollkommene Innere desselben heraus. Hierbei hat man sich zu hüten, weder die Galle zu zerdrücken, noch die Därme zu zerreißen. Fürs erste löst man die Galle vorsichtig von der Leber ab und legt letztere in Wasser. Den Magen schneidet man auf, reinigt ihn und zieht unter Brühen mit heißem Wasser die harte innere Haut ab. Vom Herzen schneidet man die Spitze ab und kerbt es ein. Aus dem Halse zieht man die trefene Ader, von der Schlachtwunde bis zur Brust, ferner die Gurgel aus dem Schlunde. Alsdann haut man den Hals sowie die Flügel dicht am Körper und die Pfoten über den Gelenken ab. Den Pfoten hadt man die Nägel ab und löst in siedendem Wasser ihre starke Haut herunter. Der Kopf wird gespalten, Schnabel, Gehirn und Augen fortgeworfen, die Zungenspitze abgeschnitten. Von den Därmen wirft man die beiden kleinen, trefenen fort und löst behutsam das Fett von denselben, welches gewässert werden muß. Den Puten schlägt man vor dem braten den Brustknochen ein, hütet sich aber, die Brusthaut zu zerreißen. Den Kropf nimmt man behutsam nebst der Gurgel von hinten heraus. Schließlich wäscht und reibt man jedes Federvieh im Inneren mit Wasser und Salz aus. Diese Vorbereitungen gelten auch für Enten, Hühner u. dergl. Von letzteren wirft man Pfoten und Eingeweide gänzlich fort. Bei jungen Hühnern muß man sich vor dem Verbrühen hüten.

### 13. Kücheinrichtung.

Die geheiligten Satzungen unserer Religion bestimmen, daß die Fleischspeisen von den Milchspeisen strenge getrennt werden, es dürfen daher diese in den

gleichen Gefäßen weder gereinigt, noch vorbereitet, noch gekocht, noch genossen werden. Um jede Verwechslung zu vermeiden, muß jede nach unserem Ritus geführte Haushaltung entweder zwei Küchenschränke besitzen, oder doch mindestens in einem Küchenschrank zwei Abteilungen haben. Die eine Abteilung dient zur Aufbewahrung der für zum Genuße von Fleischspeisen bestimmten Geräte, die zweite Abteilung für diejenigen zur Bereitung der Milchspeisen. Es müssen sonach alle Geräte in einer Küche doppelt vorhanden sein. Auch die Gegenstände zum Reinigen der Küchengeräthe, wie Küchenhandtücher, Spülschüsseln, Aufwuschschüssel, Wezbretter u. s. w., müssen in doppelter Anzahl vorhanden sein. Was nun die Speisetafel anbelangt, so gehören hierzu ebenfalls zweierlei Tischtücher, Servietten u. s. w. Fleisch und Milchspeise darf zu gleicher Mahlzeit nie geboten werden, ist dieses der Fall, so muß immer das Geschirr, Tischtuch, Servietten, Messer, Gabel u. s. w. gewechselt werden. Aus diesen Gründen empfiehlt es sich, in den verschiedenen Küchengeräten besondere Abzeichen einzuführen durch verschiedene Farben, Stände, Zeichnungen, Formen u. s. w.

#### 14. Vorbereitung der Fische vor dem Kochen.

Das Töten der Fische geschieht am einfachsten und raschesten, indem man dem Tiere durch einen starken Schnitt dicht hinter dem Kopfe das Rückgrat total durchschneidet, alle anderen Arten des Abschachtens sind qualvoll und sollen vermieden werden. Das Fleisch auf diese Art geschlachteter Fische hält sich längere Zeit frisch, als wenn dieselben auf eine andere Art getödet werden. Sind die Fische geschuppt, die Flußfedern sorgfältig abgekratz und öfters abgewaschen, nimmt man sie aus. Die Leber wird behutsam von der Galle abgelöst, das Fett von den Därmen. Letztere wirft man weg. Den Kogen oder die Milch läßt man nebst der Leber und

dem Fett wässern. Große Fische spaltet man, ehe man sie in Stücke schneidet. Vom Karpfen fängt man das Blut auf und zerrührt es in Essig, und spaltet diesen Fisch vom Rücken herunter, ehe man ihn in Stücke schneidet, da man dadurch das Zerdrücken der Galle besser vermeiden kann.

Die Schleie wird nur mit Salz abgerieben und dann abgekraht, ebenso die Karpfen.

Sind die Fische in Stücke geschnitten und gehörig abgewaschen, salzt man selbe kurz vor dem Abfieden. Nur bei Hechten macht man eine Ausnahme, weil diese Gattung Fische viel schmackhafter sind, je länger sie in Salz liegen.

#### 15. Vorbereitung verschiedener Gemüse, Hülsenfrüchte u. s. w.

Bei allen Kohllarten werden die äußeren sogenannten Deckblätter entfernt, ebenso in der Mitte die Strunke, wie auch die starke Hauptader der Blätter. Blumenkohl wird von den kleinen Blüten beputzt und gebrüht. Spinat wird durch einen Schnitt von dem Kopfe gelöst, so daß die Blätter vereinzelt fallen. Grüne Bohnen fadet man ab. Spargel wird der Länge nach geschält, man muß aber sehr vorsichtig zu Werke gehen, damit die Köpfe nicht berührt werden. Vor dem kochen bindet man 5—6 Stück zusammen. Wurzel und Rüben schabt man gut ab. Morcheln werden geputzt und müssen öfter sorgfältig gewaschen werden. Von den Pilzen schneidet man die Stile ab und das Madige heraus, wirft es weg. Hülsenfrüchte werden verlesen und das schlechte Zeug weggeworfen. Reis läßt man einige Zeit in kaltem Wasser anziehen, dann kommt er mit frischem Wasser zum Feuer; sobald er zu kochen beginnen will, wird er in einem Sieb zum Abtrocknen ausgebreitet und mit kaltem Wasser übergossen. Rosinen kommen mit kaltem Wasser zum Feuer, ist dieses heiß, gießt man es in ein Sieb und läßt mehrere male kaltes Wasser darüber laufen.

## 16. Das Tranchieren.

Der Zweck des Tranchierens ist hauptsächlich der, gekochtem, gedämpftem oder gebratenem Fleisch durch richtiges Verschneiden und Zerlegen ein hübsches, gefälliges Aussehen zu geben; denn nichts ist unappetitlicher, als zerfetztes Fleisch, Geflügel u. s. w., und wenn solches noch so gut zubereitet wäre. Um aber das Tranchieren in rechter Weise vornehmen zu können, sind einige recht scharfe, theils dünne, theils starke Tranchiermesser, sowie eine starke, zweizinkige Tranchiergabel, sowie ein Holz-Tranchierbrett oder Holzsteller notwendig. Das Tranchieren ist eine zwar kleine, doch schwierige Kunst, welche viel Aufmerksamkeit, Übung und genaue Kenntniß, sowohl der verschiedenen Fleischtheile, als auch der Lage der Muskeln und die unterschiedlichen Bindungen der Knochen erfordert.

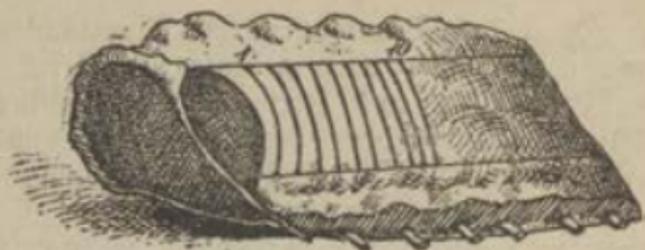
Die erste Regel besteht darin, daß man die Faser, auch Faden genannt, quer durchschneidet. Es wird dadurch das Fleisch nicht nur verdaulicher gemacht, sondern auch ansehnlicher und schmeckt angenehmer.

Die zweite Regel besteht darin, daß man die Stücke weder zu klein noch zu groß macht, auch muß man ganz besonders darauf bedacht sein, daß Stücke, welche bloß als Delikatesse gelten, nicht allein geschnitten werden, sondern es muß immer auch ein Stück vom Mindergeraden dabei sein.

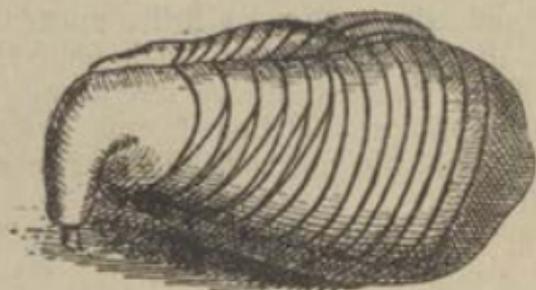
Die dritte Regel besteht darin, daß man schöne Stücke schneidet und dieselben in hübscher Ordnung auf die Servierschüssel rangiert, dadurch gewinnt das Ganze eine wohlgefällige Form.

Die vierte Regel besteht darin, daß man beim Tranchieren niemals die Hand mit dem Fleisch in Berührung bringen darf. In der Küche ist dieses wohl nicht zu vermeiden, bei der Tafel jedoch soll es nicht geschehen.

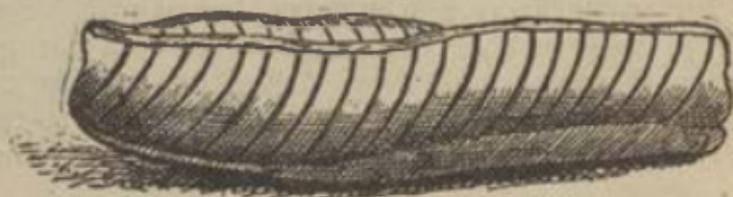
# Tranchieren.



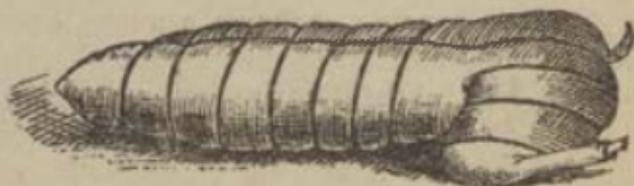
Rinderbraten.



Kalbskeule.

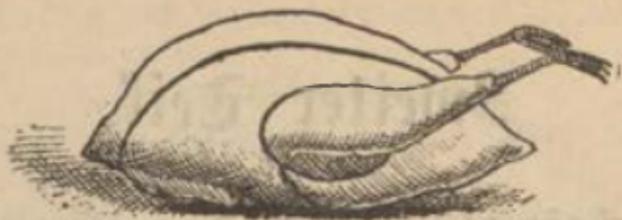


Rindfilet.

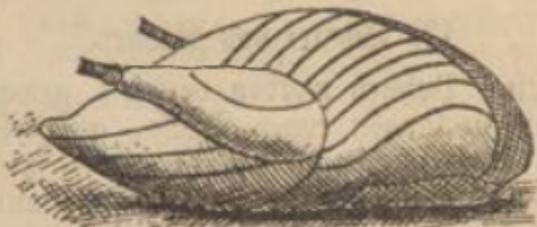


Saxe.

# Tranchieren.



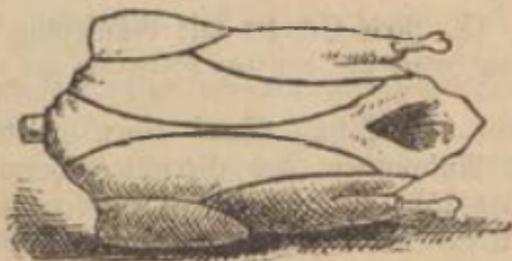
Kapaun.



Truthahn.



Gans.



Huhn.

## Zweiter Theil.

### Originalgerichte der israeli- tischen Küche.

#### 17. Schälet von Bohnen.

Ein Liter Bohnen werden verlesen, gewaschen, und dann in einem langen engen Topfe, auf dessen Boden ein breiter Markknochen gelegt ist, und  $\frac{1}{2}$  Kilo fettes Brustfleisch, beigelegt. Der Topf wird dann bis zum Rande mit kaltem Wasser gefüllt, gehörig gesalzen und entweder  $\frac{1}{8}$  Kilo rohe Fleischfette in kleine Würfel geschnitten, oder  $\frac{1}{8}$  Kilo ausgelassenes Fett, oder auch  $\frac{1}{8}$  Kilo Gänsefett hinzugegeben, ferner eine mittelgroße Zwiebel, eine Messerspitze Paprika, oder gestoßenen Pfeffer. Die Bohnen werden zugedeckt, Freitag nachmittag in den Schälet-Ofen gestellt und erst Sonnabend mittag zur Mahlzeit herausgenommen. In den größeren Städten gibt es überall besondere Schälet-Ofen, während in kleineren Orten die Bäcker die Schälet-Töpfe übernehmen.

#### 18. Reis-Schälet mit Gänsejung.

Unter Gänsejung versteht man diejenigen Gliedmassen und inneren Teile der Gans, welche man nicht mitbratet, als Flügel, Pfoten, Kopf, Magen, Herz u. s. w.

Lege in den Schälet-Topf einen breiten Knochen, damit das Anbrennen des Gerichtes vermieden wird.  $\frac{1}{2}$  Kilo Reis läßt man im kalten Wasser weichen, dann wird er mit siedendem Wasser abgebrüht, auf einem Sieb zum abtrocknen ausgebreitet und mit kaltem Wasser abgospült, hierauf mit dem gutgereinigten Gänsejung oder

einem fetten Huhn in den Topf gelegt, Salz, Pfeffer dazu gegeben, und weiter verfahren wie bei Nr. 17.

### 19. Erbsen-Schälet.

Wird zubereitet wie das von Bohnen, nur statt daß man Bohnen, Erbsen nimmt, und statt Fett ein gutes Stück Rindfleisch und eine Knoblauchwurst. Selbstverständlich kann man zu jedem Schälet nach Belieben Fett oder Fleischarten wählen.

Alle oben angegebenen Schäletsorten können auch mit Reis, Graupen u. s. w. gemischt werden, und geschieht die Zubereitung wie bei Nr. 18 nur benötigen diese Sorten mehr Fett.

## Kugeln und Lackschen.

### 20. Fleischkugeln.

Nehme bereits vom Schlachter gehacktes Fleisch, sollte man dieses jedoch nicht bekommen, so befreie ein Stück Fleisch von allen Sehnen, Adern und Knochen und hacke dieses recht gut. Auf 1 Kilo Fleisch rechnet man  $\frac{1}{4}$  Kilo rohes Fett, welches mit dem Fleisch gehackt und gut vermischt werden muß. Zu dieser Masse kommen zwei zerquirte Eier, ziemlich viel gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein geweichtes und ein geriebenes Weißbrod. Nun wird diese ganze Masse zu einem Teig geknetet und eine Kugel daraus geformt. Hierauf tauche beide Hände in kaltes Wasser und streiche die Masse schön glatt. Man achte darauf, daß sie nirgends Risse bekommt, denn dadurch ginge beim kochen die Kugel auseinander. Das Wasser, in welchem die Kugel ans Feuer kommt, muß schon kochen, sobald sie hineinkommt, auch muß es sie bedeutend überragen. Auf den Grund des Topfes legt man vorher einen breiten Knochen, oder

eine kleine Bratenleiter. Nach dreistündigem langsamem Kochen ist das Wasser zu einer kurzen Sauce eingekocht. Die Kugel bratet man vor dem Servieren in Fett auf, damit sie appetitlich braun aussieht und übergießt sie in der Servierschüssel noch mit einigen Löffeln Sauce.

### 21. Polnische Kugeln.

Bermische 1 Liter Mehl mit acht Eiern, etwas fein gestoßenen Pfeffer und Salz,  $\frac{1}{2}$  Kilo in kleine Würfel geschnittenes Fett, fein geschnittene Zwiebel, fein gestoßenes Gewürz, und soviel Wasser, daß die Masse gehörig durcheinander gearbeitet werden kann. Dann kommt sie in den sehr stark mit Fett ausgestrichenen Kugeltopf und in den Ofen zum backen. Ein Kugeltopf hat eine etwas trichterartige Form, verengert sich nach unten, und geht nach oben breit auseinander. Beim Dunsten der Kugel muß selbe öfters mit dem eigenen Saft übergossen werden, solange, bis selbe eine braune Farbe bekommt.

### 22. Semmel-Kugel.

Weiche ein, sechs Weißbrot, hiezu nehme noch drei geriebene Weißbrot, acht gequirkte Eier,  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, Zimmt, Rosinen, Citronenschale, gestoßene Mandeln, auch einige bittere, nebst  $\frac{1}{4}$  Kilo flüssig gemachtes Fett und etwas Salz. Diese Masse verarbeite zu einem Teig, welcher dann in den sehr stark mit Fett ausgestrichenen Kugeltopf kommt, und im Ofen gebacken wird.

### 23. Mazze-Kugel.

Drei Mazzes werden geweicht, gut ausgedrückt, und in der Pfanne in Fett getrocknet. Dann mengt man die Mazzes unter  $\frac{1}{4}$  Kilo Mazzemehl und gibt 10—12 Eidotter dazu, das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee und mischt auch diesen darunter, ferner 50 Gramm süße

mund 18 Gram bittere gestoßene Mandeln, ebenso vier geriebene ziemlich große Kochäpfel und das abgeriebene wie der Saft einer Zitrone. Diese Masse arbeite recht tüchtig durcheinander und thue sie in einen recht fett ausgestrichenen Kugeltopf, übergieße sie dann mit 375 Gramm recht heiß gemachtem Fett und backe sie dann im Ofen recht schön.

#### 24. Reis-Lochsen.

Mache einen mürben Teig von einigen Eiern, etwas Schmalz, Zucker und soviel Mehl, daß es einen zusammenhaltenden aber lockeren Teig gibt, welcher sich aufrollen läßt. Aus diesem Teig mache zwei Platten, von welchem die Eine auf den sehr fett ausgestrichenen Kugeltopf kommt, auf diese wird dann nachstehende Reismasse gefüllt: „ $\frac{1}{2}$  Kilo gutvorbereiteter Reis wird in Wasser und  $\frac{1}{4}$  Kilo Fett ausgequollen, solange bis er weich ist, jedoch müssen die Körner noch ganz sein. Ist dieser Reis abgekühlt, menge bei 8—10 gequirlte Eier,  $\frac{1}{4}$  Kilo Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Kilo gestoßenen Zucker, das abgeriebene einer Zitronenschale, einige bittere und 18 Gramm süße gestoßene Mandeln, auch etwas gestoßenen Zimmt. Dann kommt die zweite Teigplatte darauf, diese wird noch mit Zucker und Zimmt überstreut und kommt dann in den Ofen zum backen. Sehr häufig wird auch der Boden des Kugeltopfes mit grob geschnittenen, abgezogenen Mandeln bestreut, damit das Anbrennen der Speise verhindert wird.

#### 25. Blätter- oder Nudel-Lochsen.

Aus 1 Liter Mehl, vier Eiern, etwas Salz und Wasser mache einen lockernen Nudelteig, welchen man dünn ausrollt und dann trocknen läßt, um hierauf fingerbreite Streifen daraus zu schneiden, welche man in kochendem Wasser aufwallen läßt. Man muß die Nudeln öfter umrühren, damit sie nicht zusammenkleben. Alsdann

schüttet man sie in ein Sieb, damit das heiße Wasser abläuft und gießt gleich kaltes Wasser darüber.

In einen Topf in welchem 10—12 gequirkte Eier sich befinden, werden dann die Nudeln gethan, wälzt sie in diese, und legt dann eine Lage der Nudeln in den fettausgestrichenen Kugelpopf. Nun bestreut man sie reichlich mit Zucker, gestoßenen Mandeln, abgeriebener Zitronenschale, Rosinen, und begießt sie mit warmem Fett oder Schmalz. Darüber hin und wieder eine Lage Nudel und sofort bis alle im Topfe sind. Im ganzen braucht man  $\frac{1}{4}$  Kilo Fett. Der Lockschen muß zwei Stunden im Ofen backen.

## 26. Eine Speise von Kartoffelmehl für die Osterzeit.

Berrühre gehörig  $\frac{1}{4}$  Kilo Kartoffelmehl, 12 Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Kilo Gänsefett, das abgeriebene von der Schale einer Zitrone, wie auch den Saft derselben, 375 Gramm Zucker und das zu Schnee geschlagenem Weißem der Eier. Ist dieses geschehen, bestreue eine recht fett ausgestrichene Form mit gestoßener Mazze. Einen Teil des Teiges behalte man jedoch zurück, und dreht aus diesem mit den Händen runde Streifen, die man nun auf der Oberfläche der Speise gitterartig übereinander legt. Dieselbe darf nur kurze Zeit backen. Eine Himbeersauce mit Kartoffelmehl säumig gemacht, schmeckt sehr gut dazu.

## 27. Chrimmel.

Diese bereitet man am letzten Tage der Peesachwoche, an welchem bereits Rosinen genossen werden dürfen. Zwei bis drei Hände voll gestoßener Mazze werden mit vier geweichten und in Fett getrockneten Mazzes, vier Eiern  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker, 12 bitteren gestoßenen Mandeln und heißes Fett durchknetet. Dann formt man aus diesem Teig sechs länglich runde Teile, diese füllt man, schlägt den Teig so übereinander, daß die Einlage völlig ein-

gehüllt ist, und bäckt dann jede Chrimsel, unter fleißigem Begießen, gelbbraun in Schmalz oder Fett in der Pfanne. Füllung: vier bis fünf große Nußäpfel werden gehackt, oder in kleine Stücken geschnitten, dann läßt man sie, mit sehr vielen gehackten Mandeln,  $\frac{1}{8}$  Kilo große Rosinen, 17 Gramm gestoßenen Zimmt,  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker, geschnittene Apfelsinen oder Zitronenschale und ein wenig Fett einige Minuten im Tiegel aufstoßen, nimmt sie heraus und benutzt sie nach dem Verkühlen. Viele Hausfrauen verwenden die Füllung, ohne sie vorher aufstoßen zu lassen.

### 28. Überschlagene Mazze.

Die Mazze werden in zerquirten Eiern gewälzt, auf beiden Seiten gelbbraun in der Pfanne gebacken, und während sie noch heiß sind mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann das Verfahren auf einer und derselben Mazze mehrmals wiederholen.

## Barches.

### 29. Butterbarches.

Man rührt 2 Liter feines Weizenmehl mit 5 Pf. Hefe und soviel lauwarmer Milch zusammen, daß es einen weichen Teig gibt. Hierzu knetet man etwas Salz,  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter und große Rosinen in beliebiger Menge. Soll das Gebäck recht wohllichmeckend werden, so gibt man noch einige Eier, abgeriebene Zitronenschale und gestoßene Mandeln darunter. Wenn der Teig recht glatt geknetet ist, stellt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn steigen, bis er noch einmal so hoch geworden ist.

Nun teilt man ihn in zwei Hälften, und wiederum jede Hälfte in drei Abteilungen, knetet jeden der sechs Teighaufen noch einmal tüchtig durch und formt sechs

lange runde Strähnen aus denselben. Drei müssen aber viel länger sein. Nun flechtet man die drei langen Strähnen zu einer Popfflechte zusammen, ebenso die drei kürzeren. Die kurze Flechte wird nun auf die lange Flechte gelegt und beide am Anfang und Ende zusammengedrückt.

Jetzt wird der Barches, mit Mohn bestreut, beim Bäcker gebacken.

### 30. Barches zu Fleischspeisen.

Bereitet man wie Nr. 29, nur muß das Mehl ohne Milch in lauem Wasser und Hefe angerührt werden, auch die Butter fortbleiben. Von den wohlschmeckenden Zuthaten kann man nach Belieben wählen oder fortlassen.

Das Brett, sowie Schüsseln und Gefäße, welche man zum Bereiten der Barches verwendet, darf man zu keinen anderen Zwecken benutzen.

Am Freitag Abend, sowie auch an den Vorabenden der Festtage, spricht die Hausfrau, nachdem der Tisch gedeckt ist, einen Segen über zwei auf demselben stehende angezündete Lichte. Dann legt sie vor den Teller ihres Mannes zwei Barches.

### 31. Das goldene Gemüse.

Nehme sehr fettes Rindfleisch, das mit Gewürzen und wenig Salz in Wasser aufgesetzt wird. Später kommen viel kleine geschälte Zwiebeln, vorher heiß abgewaschen, getrocknete Pflaumen, große Rosinen, Zitronenschale, ganzer Zimmt daran. Nachdem Alles recht gut eingeshmort ist, süßt man das Gemüse mit Syrup, und ist noch Sauce daran, röstet man dasselbe ein wenig an. Man muß dies Gericht öfters schwenten, aber nicht darin rühren.

## Dritter Teil.

### Suppen.

#### 32. Bereitung der Bouillon.

Gute Bouillon bereitet man, um selbe zu Suppen zu verwenden, oder klar als Frühstück zu benutzen, indem man das zuvor kocher gemachte Fleisch mit soviel Wasser zum Feuer setzt, daß letzteres das Fleisch überdeckt. Man nimmt für gewöhnlich auf 1 Kilo Fleisch 2 Liter Wasser. Es liegt ein großer Vorteil darin, sich eines verhältnismäßig recht großen Suppentopfes zu bedienen, da die Bouillon beim kochen emporsteigt und leicht herausläuft, ehe man im stande ist, den Topf vom Feuer zu nehmen, oder kaltes Wasser hinzuzugießen.

Sobald die Brühe zu kochen beginnt, setzt sie Schaum, dieser muß so oft abgeschöpft werden, als er sich zeigt. Nachdem die Brühe klar bleibt, thut man das Salz daran und etwas später die Suppenkräuter, das sogenannte „Grüne“. Nach ungefähr 2 Stunden füllt man das Fett, welches sich auf der Oberfläche der Brühe ansetzt, ab und benutzt es zu anderen Zwecken. Die fertige Bouillon gießt man durch ein Sieb, damit die kleinen Knochen zurückbleiben und drückt hierbei die Wurzeln und Kräuter tüchtig aus.

Um eine recht gute Bouillon zu bekommen, bedarf man mehrerer zusammengekochter Fleischarten. Z. B.: Ein derbes Stück Rindfleisch, ein altes Huhn und ein Stück kräftige Kalbsbrust. Das Stück Rindfleisch muß zuerst aufgesetzt werden, nach einer Stunde thut man

das gereinigte Huhn und noch später das Kalbfleisch hinzu.

### 33. Abziehen der Bouillon mit Eidottern.

Bouillon in Tassen pflegt man mit Eidottern ab-zuziehen.

Die Dottern werden in einem engen Topfe mit einigen Tropfen Wasser vermischt, gequirlet. Nun wird unter beständigem Quirlen, nach und nach jedoch langsam die Bouillon, welche kochend heiß sein muß, hinzugegossen. Man pflegt jede Brühe erst kurz vor dem Anrichten abzuziehen, damit man sie nicht nochmals aufzukochen braucht.

Wenn Bouillon zur Suppe genommen, und man Blumenkohl oder Spargel darin gibt, so kommen diese Pflanzen erst dann in die Brühe, nachdem dieselbe bereits durchgeseiht ist. Ein wenig geriebene Muskatnuß in die Fleischbrühe gibt derselben guten Geschmack, auch färbt man häufig letztere mit etwas Safran gelb.

### 34. Kraftbrühe.

Etwa 250 Gramm koscher gemachtes Ochsenfleisch wird fein gehackt, in eine Flasche oder sonst in ein verschließbares Gefäß gefüllt und so lange in siedendes Wasser gestellt, bis das Fleisch ausgekocht und aller Saft herausgezogen ist. Diese Brühe wird sehr viel für Schwache und Genesende verwendet, es ist jedoch gut, dieselbe vor dem Gebrauch mit etwas Wasser zu vermischen, da sie sonst zu stark ist.

### 35. Fleischbrühe mit Gries.

Die Brühe wird bereitet wie bei Nr. 32 angegeben.

In siedende Fleischbrühe wird  $\frac{1}{4}$  Liter Gries gerührt, welchen man eine Stunde langsam kochen läßt. Nach Belieben verklopft man vor dem Anrichten zwei

Eigelb in der Suppenschüssel mit zwei Eßlöffel Rahm, richtet darüber dann die Suppe an, und bestreut sie mit Muskatnuß und Schnittlauch.

### 36. Fleischbrühe mit Griesnockerl.

Es werden 100 Gramm Fett gut abgetrieben, drei ganze Eier und zwei Dotter darin verrührt, dann  $\frac{2}{3}$  Liter Gries hineingegeben, etwas gesalzen; nachdem dieses alles gut vermengt, werden die Nockerl nach Belieben mit einem Eßlöffel in die siedende Brühe eingelegt. Ist die Masse zu fest, hilft man mit Ei nach, im umgekehrten Fall mit Mehl oder geriebener Kartoffel. Die Nockerl müssen eine starke Viertelstunde sieden.

### 37. Suppe mit abgetriebenen Grieskrüdeln (Klößen).

Man treibt 100 Gramm Fett flaumig ab, gibt nach und nach vier ganze Eier hinein und verrührt zuletzt  $\frac{3}{10}$  Liter Gries damit. Es ist übrigens nötig, daß man mit einem den Versuch mache, weil die Klöße leicht zu fest oder zu weich werden können. Wenn sie Probe halten, so formt man kleine Klöße, kocht selbe in guter Fleischbrühe und läßt sie nach dem Auskochen eine gute Viertelstunde zugedeckt stehen, wonach sie in die Suppenschüssel kommen und mit geseihter Suppe übergossen werden.

### 38. Suppe mit Grieswandelu.

Lasse Rindsuppe aufkochen und thue so viel Gries hinein, daß es ein dicker Brei wird, dann nimmt man ihn vom Feuer weg und läßt ihn auskühlen. Hierauf treibt man  $\frac{1}{8}$  Kilo Fett flaumig ab, rührt 5 ganze Eier, abwechselnd 1 Ei und 1 Löffel Brei hinein und salzt es ein wenig, bestreicht die Wandel mit Fett, bestreut sie mit feinen Weißbrodbroseln, füllt sie zur Hälfte an, gibt sie dann in den Dunst, oder backt sie in einem

kühlen Ofen. Wenn sie gebacken sind, stürzt man sie heraus, richtet sie in den Suppentopf an und gibt Rindsuppe darüber.

### 39. Fleischbrühe mit Reis.

Die Brühe wird bereitet wie Nr. 32. Der Reis wird gereinigt, siehe Nr. 15, oder dreimal gebrüht und das Wasser weggegossen. Dann setzt man ihn mit frischem Wasser bei und läßt ihn weich quellen. In der Brühe muß er auch noch einige Zeit kochen.

### 40. Reissuppe (recht kräftig).

Nehme eine sauber gepuzte Henne und schneide sie in Stücke, salze diese ein wenig und lasse sie noch einige Zeit im Salz liegen. Hierauf nehme ein Stück Fett, lasse dieses warm werden, würze mit fein geschnittener Petersilie und lege dann die Teile der Henne dazu, welche man langsam dünsten läßt; damit diese nun schön weiß bleiben muß man selbe öfters mit Brühe übergießen. Hierauf nehme 125 Gramm reingepuzten Reis, wäscht selben dreimal in lauwarmem Wasser und kocht ihn dann mit guter Rindsuppe eine halbe Stunde. Vor dem Servieren würze mit etwas Muskatblüte. Zuletzt nehme 2 Eidotter in eine Tasse, verklopfe sie mit etwas Wasser oder Suppe, richte die Henne mit dem Reis in der Suppenschüssel, gib die abgegossene Suppe dazu, menge sie durcheinander und serviere sie.

### 41. Suppe mit Reisklößen.

Nehme  $\frac{1}{8}$  Kilo reingepuzten Reis, wasche diesen dreimal in lauwarmem Wasser, thue ihn mit etwas Fleischbrühe und einem Stück Fett in einen Hafen und lasse ihn so lange dünsten, bis er weich ist, Hierauf rühre 80 Gramm Fett recht schaumig, gebe 1 ganzes Ei und 3 Eidotter wie den Reis dazu, salze dies, gebe ein

wenig Mehlbrei, damit die Masse zusammenhält, und forme kleine Knödel, welche dann in Fleischbrühe oder Salzwasser gesotten werden.

#### 42. Suppe mit Reiswandelu.

Wasche  $\frac{1}{8}$  Kilo Reis und trockne diesen hierauf in einem Tuche ab, worauf er in einem Mörser gestoßen wird und dann in kräftiger Brühe breiartig eindünsten muß. Hierauf rühre recht schaumig 80 Gramm Fett, schlage ein 1 ganzes wie 4 Eidotter hinein, gebe auch den Reis dazu, wie etwas Salz, und von dem Eierklaren den Schnee, dieses alles arbeite ordentlich durcheinander. Hierauf bestreiche die Wandelu mit Fett, fülle sie, jedoch nicht ganz, mit der Masse an, richte sie auf ein langes Blech und backe sie, oder thue sie in ein breites Kasserol in Dunst, stürze sie heraus und gieße Suppe darüber.

#### 43. Fleischbrühe mit Nudeln (Nudelsuppe).

Bereitung der Brühe siehe Nr. 32. Zwei Eier werden gut verrührt, und, nachdem etwas Salz dazugegeben, mit feinem Mehl zu einem ziemlich starken Teig angemacht, welcher auf das Backbrett genommen, recht gut geknetet, und hierauf in zwei gleiche Teile zerschnitten wird, deren jeden man zu einem kleinen Laibchen wirkt, und nun zwei sehr dünne Flecke auswargelt. Diese trocknet man so, daß sie noch biegsam sind, und schneidet sie dann, zusammengerollt, in beliebig feine Nudeln, welche man, auseinandergezettelt, in die dazu bestimmte siedende braune oder weiße Fleischbrühe einsäet, und hierin 10—12 Minuten aufkocht. Alsdann werden sie angerichtet, eine Viertelstunde bedeckt warmgestellt, und hernach mit gestoßener Muskatblüte oder Muskatnuß gewürzt zu Tisch gegeben. — Klarer wird diese Suppe, wenn man beim Auswargeln der Nudelflecke nicht zu viel Mehl unterstreut, auch die geschnittenen Nudeln, ehe

man sie in die siedende Fleischbrühe gibt, erst in siedendem Salzwasser zwei- bis dreimal überkocht, und dann abseiht. Dagegen wird die Suppe kräftiger, wenn die Nudeln sofort in der bestimmten Fleischbrühe abgekocht werden.

#### 44. Bouillon-Suppe à la reine.

Man röstet in Fett in Stücke geschnittenes Kalbfleisch, ebenso mache von Mehl ein Einbrenn, gieße Bouillon daran, und lasse alles zusammen  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Verklopfe 2 Eidotter in der Suppenschüssel und übergieße diese mit der Suppe, nachdem man vorher noch geröstete Weißbrodwürfel in die Suppenschüssel gethan hat. Dann kommt noch dazu in Stücke geschnittenes Hühnerfleisch, und so serviere dann.

#### 45. Geriebene Gerstensuppe, auch Graupensuppe, Riebesuppe, geriebene Teigsuppe genannt.

Bereitung der Brühe, siehe Nr. 32. In einer Schüssel werden 3 Eier gut verklopft, und nachdem etwas Salz dazugegeben, rührt man so viel von feinem Mehl hieran, daß ein fester Teig daraus wird. Diesen nimmt man auf das Backbrett, knetet ihn so fest wie möglich zusammen, und wiegt ihn alsdann, oder reibt ihn auf einem Reibeisen. Die dadurch gewonnene Gerste läßt man trocknen, und säet sie unter beständigem Rühren in kochende Fleischbrühe, ist dies geschehen, so muß das Ganze noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, dann wird Schnittlauch fein geschnitten darüber geseiht und so serviert.

#### 46. Einlaufsuppe.

Soviel Personen, soviel nimmt man Kochlöffel Mehl, und zu jedem Kochlöffel Mehl ein Ei. Die Eier werden, je eines nach dem anderen, mit dem Mehl und etwas Salz gut verrührt, und alsdann ein Eßlöffel

Wasser dazugegeben, sodaß es einen glatten, flüssigen Teig gibt, den man in gute Fleischbrühe unter fortwährendem Sude einlaufen läßt. Das Gefäß mit dem Teig muß hoch gehalten werden, daß letzterer in einer feinen Rinne herunterläuft. Zehn Minuten muß dies noch aufkochen, unter öfteren Umrühren. Beim Servieren würze die Suppe mit Muskatnuß.

#### 47. Kartoffelsuppe.

Nachdem die Kartoffeln gewaschen, weichgekocht, geschält und ganz erkaltet sind, werden sie am Reibeisen gerieben. Unterdes läßt man in einem Kasserol ein Stück Butter oder Abschöpf Fett zerfließen, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Kochlöffel Mehl darin, gibt die geriebenen Kartoffeln dazu und rührt sie einige Male damit um. Nun gießt man mit guter Fleischbrühe, siehe Nr. 32, auf, rührt das Ganze gut ab, und läßt es einigemal aufkochen, dann verrührt man in der Suppenschüssel 2 Eigelb mit einem Eßlöffel Wasser, gibt fein länglich oder in Würfel geschnittenes und in Schmalz geröstetes Weißbrod darein und richtet die Suppe darüber an.

#### 48. Fleischbrühe mit Schwammklößchen.

Bereitung der Brühe siehe Nr. 33.

Verkloppe 3 Eier mit 2 Kochlöffel Mehl und vermische dies mit etwas zerlassenem Fett oder Gänsefett, ein wenig Salz, abgeriebener Zitronenschale, gestoßener Muskatblüte und Zucker. Hat man hiervon einen lockeren Teig erhalten, sticht man mit einem Löffel, den man vorher in die heiße Brühe taucht, kleine Klößchen ab und thut diese in die Suppe. Hierin müssen sie kochen, bis sie in die Höhe kommen, dann aber schnell serviert werden.

#### 49. Fleischbrühe mit Schwammklößchen.

(Andere Art.)

Bereitung der Brühe wie Nr. 32.

Thue den wie in Nr. 48 angegebenen Teig in einen Topf und bringe diesen in ein Gefäß mit kochendem Wasser, wo er so lange kochen muß, bis die Masse erhärtet ist. Dann nimmt man den Topf — welcher zugedeckt sein mußte — heraus, und läßt den Teig erkalten, worauf man mit einem Löffel, Klößchen absticht.

#### 50. Fleischbrühe mit Semmelklößchen.

Bereitung der Brühe wie Nr. 32.

Drei alte, abgeriebene Semmeln werden in kaltes Wasser getaucht, dann fest ausgedrückt, und mit dem Wiegemesser fein verwiegt. Man gibt alsdann das Brot nebst vier Eiern, etwas Salz und Muskatnuß zu 100 Gr. leicht abgerührter Butter, rührt nun das Ganze fein ab, und setzt davon Klößchen mit einem Löffel in strudelnde Fleischbrühe ein, wo man sie eine Viertelstunde kocht, hernach die Suppe anrichtet, und mit Muskatnuß gewürzt aufträgt.

#### 51. Fleischbrühe mit Kartoffelklößchen.

50 Gramm Butter, Fett oder Schmalz werden zerlassen, 3—4 Hände voll geriebener Kartoffel, Salz, etwas Mehl und 4 Eier dazu gethan, und hieraus ein lockerer Teig gemacht, aus dem man Klößchen formt und in Fleischbrühe (Nr. 32) kocht.

#### 52. Fleischbrühe mit Kartoffelklößchen.

(Andere Art.)

Vier gekochte, große, mehligte Kartoffeln schält man und reibt sie auf einem Reibeisen, treibt  $\frac{1}{8}$  Kilo Mehl recht flaumig ab, gibt etwas kleingeschnittene grüne Pe-

terfilie hinein, ein Ei und 3 Eidotter, alles gut verrührt, die Kartoffeln auch dazu samt etwas Salz, macht dann Klößchen wie eine Nuß groß davon, wälzt diese in feinen Weißbrodbrosfeln, und backt sie gelb in heißem Schmalz und serviert sie in Suppe Nr. 32.

### 53. Fleischbrühe mit Fleischklößchen.

Thue auf ein Brett  $\frac{1}{4}$  Kilo gebratenes Kalbfleisch und schneide dieses recht klein, thue 2 abgeriebene, gewechte Weißbrote dazu, zupfe diese recht fein, menge dieses dann unter das Fleisch und wiege beides noch recht fein mit einem Wiegemeßer. Hierauf verrühre  $\frac{1}{8}$  Kilo Fett recht schaumig, thue 2 ganze Eier und noch ein Dotter hinein, gib daß Gewiegte dazu, salze und menge die Masse ordentlich durcheinander. Sollte diese zu weich sein, darf man nur noch etwas Weißbrodbrosfel darunter thun, formt dann kleine Knödel und backt diese gelb in heißem Schmalz, serviert sie dann in Fleischbrühe wie Nr. 32 angegeben.

### 54. Fleischbrühe mit Hirnklößchen.

Koche ein sauber ausgewaschenes Kalbshirn in Salzwasser, ziehe die Haut sorgfältig ab und verwiege es fein mit grüner Petersilie, etwas Salz und Pfeffer. Dann röste dieses in heißem Schmalz mit einem halben in Wasser geweichten Weißbrot, welches dann in einem Mörser feingestossen wird. Hierauf rühre man ein Stück Butter oder Fett schaumig, thut das Hirn hinein, schlägt 2 ganze Eier und 2 Eidotter dazu nebst etwas Weißbrodbrosfeln und formt dann kleine Klöße, welche in die kochende Fleischbrühe kommen.

### 55. Fleischbrühe mit Hirnwandeln.

Von zwei Weißbrotten reibe die Rinde ab, und weiche sie im Wasser einige Zeit, drücke sie dann gut

aus und thue sie in einer Pfanne mit  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser kochend machen unter beständigem Rühren und zwar solange bis es eine breiartige Masse gibt, welche man dann langsam auskühlen läßt. Dann wird ein wenig Fett flaumig abgerührt, der Brei dazu gegeben mit etwas Salz, einem ganzen Ei und drei Eidotter und das Ganze dann  $\frac{1}{2}$  Stunde tüchtig verrührt. Zuletzt thut man noch den Schnee von drei Eiern dazu, bestreicht die Wandeln mit Fett, bestreut sie mit Weißbrotbröseln, thut ein wenig von dem Abgetriebenen dazu, in der Mitte füllt man sie mit dem schon zubereiteten Hirn, füllt dann die Wandeln mit dem Abgetriebenen nicht ganz voll an. Das Hirn wird vorher in Salzwasser gekocht, abgehäutelt und mit einem Stück Fett, nebst kleingeschnittenem Petersilienkraut abgedunstet. Die Wandeln gibt man in den Dunst, und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, stürzt sie dann heraus, gibt sie in den Topf und übergießt sie mit brauner Fleischbrühe.

### 56. Fleischbrühe mit gebackenen Klößchen.

Bereitung der Brühe wie Nr. 32.

Mache einen Teig aus drei geriebenen Weißbroten, dem gelben von drei Eiern, etwas Salz, gestoßenen süßen Mandeln, einer gestoßenen bitteren Mandel, das abgeriebene einer Zitronenschale, etwas Fett oder Schmalz und dem Schnee von den drei Eierklaren. Aus diesem Teig forme kleine Klößchen, welche in einer Pfanne in heißem Schmalz gebacken werden, und dann unmittelbar vor dem Servieren in die heiße Fleischbrühe kommen.

### 57. Braune Suppe.

In einen Tiegel thue ein wenig Fett mit einem Stück recht saftigen Fleisch, etwas Leber und einigem Beinern, sowie s. g. Suppengrün, Zwiebel, Pfefferkörner, und Neugewürz, dies alles muß solange dunsten, bis es

eine braune Farbe bekommt. Anbrennen muß jedoch vermieden werden, und gießt man deswegen hier und da etwas Brühe nach, rührt es aber nie auf, damit die Suppe klar werde. Eine Stunde, bevor man selbe braucht, füllt man es mit Brühe auf, läßt dann das ganze langsam fortkochen, damit die Suppe kräftig werde, seihst sie dann ab, macht Fleischknödel darein, oder was sonst beliebig ist.

### 58. Brotsuppe.

Von gutem Hausbrot schneide sehr dünne Schnitten, gib in einen Kaströl etwas Abschöpf fett, lasse es heiß werden, auch etwas kleingeschnittenen Zwiebel hinein, lasse ihn anlaufen, dann thue das geschnittene Brot dazu, lasse selbes ebenfalls etwas rösten, gib dann gute Rindsuppe darauf, etwas gestoßenen Pfeffer und ein kleinwenig Muskatblüte, lasse die Suppe gut versieden, jedoch muß man darauf sehen, daß das Brot nicht zerfalle. Vor dem Anrichten gibt man für jede Person ein Ei in die siedende Suppe, selbe dürfen aber nicht fest werden; belegt die Suppe mit Würste in kleine Stücke geschnitten wie auch mit zierlich geschnittenem Wurzelwerk, und besäet sie mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

### 59. Brotsuppe anderer Art.

Gutes Hausbrod wird in dünne Blätter geschnitten verkocht selbes in kräftiger Fleischbrühe, versprudelt es und treibt es durch ein Passiersieb. Ein wenig Fett wird in einem Kaströl warm gemacht, das Durchgetriebene hineingegeben und aufgekocht. Dann siedet man sovieler Eier als Personen an der Tafel sind, auf selbe Manier, wie man Eier weich zu kochen pflegt, schält selbe behutsam, damit sie ganz bleiben, erwärmt sie durch einige Sekunden in heißer Brühe und gibt sie mit der Brodsuppe zu Tische.

### 60. Französische Suppe.

Nehme einen schönen festen Kohl, Kohlrüben, gelbe Rüben, von jeder Gattung gleiche Teile, schneide sie wie Nudeln, und vier bis fünf Champignons in dünne Blätter geschnitten dazu, gib ein Stück Gansfett in ein Kastrol, das geschnittene darein, und lasse es eine gute halbe Stunde dünsten; dann gibt man etwas Muskatblüte und etwas Pfeffer hinein, füllt es mit Brühe auf und läßt es solange kochen, bis das Gemüse weich ist, richtet es dann über gebähete, länglichgeschnittenes Weißbrot an.

### 61. Gestoßene Suppe.

Ein junges Huhn wie auch ein halbes Weißbrot wird stückweise geschnitten und aus dem Schmalze gebacken stoße zwei hartgesottene Eierdotter samt den ersteren in einem Mörser klein zusammen, gib es in einen Topf, fülle es mit guter Brühe auf und lasse es eine Stunde kochen, treibe es dann durch ein Sieb, doch muß man darauf sehen, daß die Suppe nicht zu dick ist, in welchem Falle man noch etwas klare Suppe nachgießt. Beim Anrichten gibt man weich gekochte klein geschnittene Mägen, ausgebackene Leber und Weißbrot hinein.

### 62. Gestoßene Lebersuppe.

Man backt  $\frac{1}{4}$  Kilo Kalbsleber, drei Teile von einem Weißbrot, zwei Eier, alles aus dem Schmalze, stößt es in einem Mörser fein zusammen, gibt es in einem Topf, füllt es mit guter Brühe auf, etwas Muskatblüte dazu, läßt es eine halbe Stunde kochen und schlägt es durch ein Sieb, gibt es in den Topf zurück, läßt es noch ein wenig kochen, und richtet es über gebackene Leberknödeln an.

### 63. Haidengrüze Suppe.

Man nimmt  $\frac{2}{10}$  Liter Haidengrüze, rührt zwei Eierdotter darunter, läßt die abgerührte Grüze an einem lauwarmen Orte gut trocknen. Ist sie ganz getrocknet, so zerreibt man sie mit der Hand solange, bis sie ihre vorige Gestalt wieder erhält, kocht sie sodann in guter Brühe ein und läßt sie einige Minuten kochen, gibt in einen Topf zwei Eidotter, sprudelt selbes gut durcheinander, gießt die Suppe damit und servirt so.

### 64. Hirnsuppe.

Für sechs Personen wird das Hirn von einem ganzen Kalbskopfe in Rindsuppe abgekocht; wenn es gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, nimmt 10—15 Stück Champignons von mittlerer Größe, schneidet sie gröblich zusammen, läßt ein wenig Fett warm werden, gibt etwas kleingeschnittene Petersilie dazu, so auch die Champignons, läßt es eine Weile dünsten, bestäubt es mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, läßt es noch ein wenig dünsten, gibt dann das Hirn darein und füllt es mit guter Rindsuppe auf; man gibt auch etwas gestoßene Muskatblüte dazu, läßt das Ganze wohl versieden und richtet es über Hirnwandeln oder über gebackenes Weißbrot an.

### 65. Suppe mit Consommé.

Ungefähr zehn Eierdotter werden in einem Topf gut verrührt und  $\frac{2}{3}$  Liter kräftige Brühe gut damit vermengt in ein mit Fett bestrichenes Kastrol gegossen und in Dunst gestellt. Mittlerweile werden zwei Stauden fester Kohl, drei Kohlrüben, drei gelbe Rüben rein gepuzt sowie gestuzte Nudeln geschnitten, mit etwas Gansfett gedünstet, doch so, daß es nicht braun wird, weshalb man öfter etwas Brühe darauf gibt. Endlich wird ein Weißbrot ebenso länglich geschnitten und aus dem Schmalze jäh ausgebacken. Das Consommé, wenn es im Dunst schon

fest geworden, wird auf ein reines Brett gestürzt und mit einem kleinen Ausstecher entweder in halbmond- oder runde Blätter ausgestochen. Man gibt dann das Gemüse, das gebackene Weißbrot und das Consommé in die Suppenschüssel und gießt Suppe darüber.

#### 66. Karfiolsuppe.

Drei mittlere Rosen schöner weißer Karfiol wird gepuzt in gleiche Teile geschnitten und in kräftiger Rindsuppe gekocht. Dann nimmt man in ein Kastrol ein wenig Fett, läßt es warm weren, gibt zwei Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt es ein wenig anlaufen und gießt die Suppe von dem Kastrol, wenn er weich ist, darauf, nimmt auch wenig kleingehackte Muskatblüte und drei Eierdotter dazu. Bevor man sie anrichtet, gibt man den Karfiol hinein, sprudelt die Suppe mit zwei Eierdottern und richtet sie über gebähte Weißbrot und gebackene Gänseleber an.

#### 67. Kräutersuppe.

Die Kräuter zur Suppe werden sauber gewaschen klein geschnitten dann läßt man sie in ein wenig Gansfett heiß werden und die Kräuter damit dünsten, stäubt etwas Mehl daran, gießt gute Brühe darauf, salzt und würzt sie, und läßt sie gut verkochen. Berrührt dann drei Eierdotter, und ein wenig Fett zusammen ab, gießt die Suppe darauf, stellt sie zum Feuer, sprudelt sie solange bis sie anfängt dicklich zu werden, und richtet sie über gebähnte Weißbrotschnitten an.

#### 68. Kräpfchensuppe (Napoleonskütlein).

Mache einen Nudelteig wie Nr. 43 angegeben und schneide daraus 4 Teile. Nun bereite nachstehende Fleischfülle. Gekochtes Fleisch wird klein gewiegt, und mit Weißbrotbröseln Pfeffer, Salz, gewiegtten Zwiebeln und 1 Ei vermenget. Mit dieser Masse füllt man die kleinen

Rudelflächen und schlägt dieselben so übereinander, daß sie die Füllung dicht und fest umschließen. Die Kröpfchen müssen so lange in der Brühe mitkochen, bis der Rudelteig weich und locker ist.

### 69. Erbsensuppe.

Thue verlesene Erbsen mit kaltem Wasser zum Feuer. Sind sie weich, gießt man das Wasser ab und treibt sie durch ein Sieb und gibt das Purre wieder in den Suppentopf, übergießt selbes mit der Brühe wie Nr. 32 angegeben. Diese muß jedoch noch mit Salz und Pfeffer versehen werden. Vor dem Servieren gießt man noch braungebratene Zwiebel oder Weißbrotwürfel dazu.

### 70. Braune Suppe mit gebackenen Erbsen.

Nehme 4 Kochlöffel voll Mehl, schlage 3 Eier dazu und verrühre beides recht gut, dann gib nach und nach soviel Wasser dazu, daß der Teig die Dünne eines Omelettenteiges bekommt, welcher gut gesalzen werden muß. Mache dann Schmalz oder Butter in einer Pfanne recht heiß und lasse den Teig mittelst eines Schaumlöffels recht langsam in dasselbe einträufeln, wobei aber die Pfanne öfters gerüttelt werden muß, damit sich die zu Erbsen gebildete Masse auf allen Seiten gleich bräunt. Diese Massen (Erbsenmasse) darf jedoch erst unmittelbar vor dem Servieren an die Brühe Nr. 57 gegeben werden, da die Erbsen sonst zu weich werden.

### 71. Grüne Erbsensuppe.

Nehme hierzu junge Erbsen mitsamt den Schalen und dunste sie in Fett weich, worauf sie mit einigen gebackenen Weißbrotschnitten im Mörser feingestochen werden, hernach gibt man sie in eine Pfanne gießt gute klare Erbsenbrühe dazu, salzt diese und läßt alles mitsammen gut verkochen, hierauf seihst man dieses ab, läßt die Brühe

nochmals aufkochen und gießt sie schließlich über gebackene Weißbrotwürfel.

### 72. Suppe mit weißen Bohnen.

Die Bohnen werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und müssen weich kochen, dann wird das Wasser abgegossen und die Bohnen kommen in Fleischbrühe Nr. 32 in welcher sie noch weiter kochen müssen, vor dem Servieren muß man diese noch gehörig salzen.

### 73. Suppe von Linsen.

Die im Wasser weich gekochten Linsen kommen wie vorstehend in Fleischbrühe Nr. 32. Man läßt noch ziemlich viel Sellerie mit kochen. Vor dem Servieren thut man ein wenig Einbrenn dazu, oder treibt die Linsen durch ein Sieb ehe sie jedoch in die Fleischbrühe kommen.

### 74. Selleriesuppe.

Diese Suppe eignet sich besonders wenn man übergebliebene Rindsuppe hat. Ein großer Sellerie wird in Würfel geschnitten und mit Fett gedünstet, wenn er schon weich ist, ein Kochlöffel voll Mehl daran gestäubt, die gebliebene Rindsuppe mit Wasser vermengt und damit aufgelassen, worauf man sie noch eine halbe Stunde kochen läßt. Hierzu gibt man häufig gebackene Weißbrotschnitten.

### 75. Champignonsuppe.

Schneide ein paar Champignon in kleine Scheiben und dunste sie mit Fett und feingeschnittener Petersilie, staube etwas Mehl daran und lasse alles mitsammen einige Zeit dunsten. Hierauf ziehe so viel Brühe (Nr. 32) daran, daß es einer dünnen Einmachsauce gleicht, es kommt dann noch bei etwas Muskatblüte und 2 Eidotter daran, auch dieses muß noch einige Male mit auf-

kochen. Dann wird die Suppe über gebähtes Weißbrot gegossen und rasch serviert.

### 76. Kockerlsuppe.

Man nimmt 8 Dekagramm Fett, treibt sie recht flaumig ab, rührt dann 4 Eidotter, eines nach dem andern daran, gibt noch 4 Eiklar den festen Schnee, etwas Salz und 8 Löffel voll feines Mehl dazu. Zur Vor-  
sorge kann ein Kockerl propriert und in siedende Fleischsuppe eingekocht werden; wenn es zerfällt, nimmt man noch ein wenig Mehl dazu, legt dann die Kockerln mit einem Eßlöffel in die siedende Suppe, deckt sie zu, läßt sie eine halbe Viertelstunde sieden, gibt sie einzeln dann in den Suppentopf und gute reine Suppe darüber.

### 77. Suppe mit Eingebundenen.

Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, gebratene Kapaun- oder Indianerbrust, schneidet solches klein, weicht eine Semmel in Wasser, drückt sie aus, macht von 3 Eiern ein Fingerührtes, und schneidet etwas grüne Petersilie klein zusammen; treibt dann  $\frac{1}{8}$  Kilo Fett flaumig ab, gibt das Geschnittene hinein, schlägt 3 Eier eines nach dem andern darein, Salz, Pfeffer, ein wenig Semmelbröseln, 2 Eidotter dazu, rührt alles wohl untereinander, bestreicht eine Serviette mit Fett, gibt das Abgetriebene darauf, bindet es zusammen, gibt es in siedendes Salzwasser und läßt es eine halbe Stunde kochen. Nimmt es dann sorgfältig heraus, legt es in den Suppentopf und gießt braune Suppe darüber.

### 78. Suppe mit Markknöderln.

Reinige  $\frac{1}{8}$  Kilo Mark von den Beinen, schneide den dritten Teil davon kleinwürfelig, das Übrige aber blätterweis, gib es in eine Schüssel, laß es ein wenig zergehen, treib es flaumig ab, rühre dann zwei abgeriebene

und in Wasser geweichte Semmeln, zwei ganze Eier und zwei Dotter nach und nach hinein, Salz und ein wenig feine Semmelbröseln, dann auch das gewürfelt geschnittene Mark dazu, rühre alles wohl durcheinander, mache kleine Knödeln daraus, koche selbe in guter Hühnersuppe ein, und gib sie, wenn sie ausgekocht sind, zur Tafel.

### 79. Suppe mit Mehlschöberln.

$\frac{1}{8}$  Kilo Fett treib flaumig ab, schlag 2 ganze Eier und 4 Dotter eines nach dem andern gut verrührt hinein, gib so viel Mehl darein, daß es ein leichter Teig wird, den Schnee von vier Eierklar dazu, salze es, bestreiche einen Platsfond, oder ein breites Kastrol mit Fett, gib den Teig hinein und backe es schön semmelgelb. Wenn es ausgebacken ist, nimmt man es auf ein Brett, und sticht es mit einem kleinen Ausstecher zierlich aus, richtet es in einen Suppentopf und gibt Karfiolsuppe darüber.

### 80. Suppe mit Mehlwandeln.

$\frac{1}{8}$  Kilo Fett wird flaumig abgerührt, dann schlägt man fünf Eidotter hinein, und von fünf Eiklar einen festen Schnee, verrührt diesen und gibt dann vier bis fünf Eßlöffel voll feines Mehl, und ein wenig Salz dazu, rührt es recht flaumig ab, bestreicht die Wandeln mit Fett, füllt sie halb an, und backt sie schnell in der Röhre, richtet sie in den Suppentopf und gibt Rindsuppe darüber.

### 81. Sagosuppe.

$\frac{1}{4}$  Kilo gewaschener weißer Sago wird in klare kochende Fleischbrühe gerührt und muß darin 2—3 Stunden langsam kochen bis die Körner groß und so glänzend wie Glas sind, dann werden in der Suppenschüssel 2 Eigelb mit 2 Eßlöffel saurem Rahm verklopft, ein Löffel voll von der Suppe daran gerührt, die übrige mit Fleisch-

brühe gehörig verdünnt, darüber angerichtet und das Ganze mit feingewiegter Petersilie und Muskatnuß bestreut zu Tisch gegeben.

### 82. Braune Sagosuppe.

Wie Nr. 81, nur nehme statt Fleischbrühe Nr. 57.

### 83. Weinsuppe.

Man kann den echten Sago in halb Wein und halb Wasser, ganz so wie es mit dem Bier angegeben ist, kochen, läßt jedoch den Rum fort. Oder man läßt in Wein, welcher mit einem Drittel Wasser gemischt ist, Zitronensaft und Zucker kochen, nimmt die Schale der Zitrone, welche man im ganzen abzuschälen sucht und besticht sie mit Zimt und Nelken und gibt sie in den Topf. Wenn der Wein im zugedeckten Topfe kocht, zerührt man einen Theelöffel voll Kraftmehl auf je ein Quart Suppe, gießt dieses unter beständigem Quirlen in den Topf und läßt es mit aufkochen. Ist die Suppe fertig, so gibt man sie über bitter-süße Makronen vom Konditor in die Schüssel.

### 84. Schokoladesuppe.

Gibt man diese Suppe zu Fleischspeisen, so darf man sie nicht in Milch, sondern nur in Wasser kochen. So schmeckt sie vielen am besten und ist sehr leicht verdaulich. Die Bereitung ist sehr einfach: Die Schokolade wird gerieben und in kochendes Wasser unter beständigem Schütteln geschüttet. Etwas Vanille und ein wenig gestoßener Zimt sind in der Regel die einzigen Zuthaten, da die Schokolade gewöhnlich an sich süß ist. Bleibt die Suppe zu dünn, so macht man sie mit einem glatt gestrichenen Theelöffel voll Kraftmehl, auf je  $\frac{1}{4}$  Liter säuwig. In Milch wird dieselbe ebenso behandelt.

### 85. Milchsuppen.

Die Milchsuppen werden mit verschiedenen Ingredienzien gekocht als: Mehl, Gries, Reis, Nudeln, doch gehört vor allem weniger dazu, als zu Fleischbrühen, da die Milch schon an sich schleimig ist. Vor dem Anbrennen hat man sich nicht nur bei diesen Suppen, sondern bei allen in Milch gekochten Speisen zu hüten. Man läßt die Milch mit etwas Salz, einem Stückchen Butter, ganzen Zimt, sowie Zucker und abgeriebene Zitronenschale aufkochen und thut nun, vorher in kalter Milch oder Wasser ganz klar gerührtes Krafmehl, unter fortwährendem Rühren daran und läßt dies mit aufkochen. Sehr gut schmeckt es, wenn man süße Mandeln, deren Haut abgebrüht ist, vermischt mit einer bitteren stößt, und gleich von Anfang an mitkochen läßt. Ebenso erhält die Suppe einen Wohlgeschmack durch ein Stück Vanille, daß man bereits in der kalten Milch ausziehen läßt. Gewöhnlich zieht man die Suppe mit Eidottern ab und rührt das Weiße derselben zu Schnee, bestreut diesen mit Zucker, sticht ihn löffelweise zu Klößen ab, welche man auf die bereits angerichtete Suppe legt. Nun deckt man die Terrine, damit der Schnee vom Dampfe gar werde. Man kann zu Milchsuppen die verschiedenen Klöße benutzen, welche bei den Fleischbrühen angegeben sind, nur muß man statt des Fettes immer Butter nehmen.

### 86. Einlaufsuppe (Mehlsuppe).

Entweder Wasser, oder halb Milch, halb Wasser mit etwas Salz und einem Stückchen Butter wird zum Feuer gesetzt. Viele reiben Muskatnuß daran. Sobald das Wasser kocht, schüttet man trockenes Mehl langsam hinein und rührt herum, wodurch sich die kleinen sogenannten Mehllieben bilden. Nimmt man statt des Wassers Milch, so schmecken alle diejenigen Zuthaten gut daran, welche bei der Milchsuppe angegeben sind.



### 87. Falsche Schokoladesuppe.

Röste Mehl in der Pfanne braun. In Wasser oder Milch thut man Zucker, Zimt, ein Stückchen Butter und Zitronenschale, sowie etwas Salz und schüttet, sobald es kocht, unter Rühren das gebrannte Mehl hinzu.

### 88. Habergrüjsuppe.

Die Habergrüze wird abgebrüht, dann mit heißem Wasser beigeseht. Sobald sie recht schleimig gekocht ist, thut man sie in einen Durchschlag, rührt tüchtig herum und füllt, damit der Grüjschleim gehörig durchzieht, immer heißes Wasser hinzu, bis nur die Hülsen zurückbleiben. Ist die Grüze durchgeschlagen, so läßt man sie in einem anderen Topf mit etwas Salz, Butter, Zucker und Zitronenschale und einer bitteren Mandel durchkochen. Thut man Korinthen an die Suppe, so müssen diese vorher in kochendem Wasser ein wenig am Feuer ziehen. Man kann diese Suppe mit Eidottern abziehen.

### 89. Apfelsuppe.

Geschälte und in Stücke geschnittene Äpfel werden weich gekocht und durch den Durchschlag gerieben. Man muß heißes Wasser zugießen, läßt die Suppe mit Zucker, Zimt und Zitronenschale durchkochen, macht sie mit etwas Kraftmehl sämig und thut schließlich etwas Rum daran. Statt des Mehls kann man auch Schwarzbrot nehmen, welches man gleich mit den Äpfeln zusammen weichkochen läßt und durchschlägt.

### 90. Suppe von getrockneten Kirschen.

Man zerstößt die getrockneten Kirschen samt den Kernen im Mörser nebst einigen Mandeln. Dann läßt man die Kirschen kochen und schlägt sie durch. Den erhaltenen Kirschensaft läßt man mit einem paar Melken, Zitronenschale, Zucker und Zimt durchkochen und macht

ihn mit Kraftmehl sämig. Viele rösten vorher in der trocknen Pfanne das Mehl braun. Man gibt zu dieser Suppe kleine Zwiebacke, Matronen oder dergl.

## Vierter Teil.

### Die Saucen.

#### 91. Hagebuttensauce.

Entweder  $\frac{1}{4}$  Liter frische oder getrocknete Hagebutten werden mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser so lange gekocht, bis sie ganz weich sind, dann treibt man sie mit  $\frac{1}{4}$  Liter weißen Wein durch ein Haarsieb, bringt das Durchgetriebene wieder zum Feuer, röstet etwas Mehl in einem Stück Gansfett gelb und thut dies nebst Zucker, gestoßenen Zimt und feingeschnittener Zitronenschale an die Hagebutten und kocht alles noch einigemal auf.

#### 92. Paradiesäpfelsauce.

Berschneide 6 Paradiesäpfel klein und dünste diese recht weich. Hierauf lasse Abschöpf fett warm werden, thue 1 Löffel Mehl hinein, lasse dieses ein wenig anziehen. Die gedünsteten Paradiesäpfel werden indessen durch ein Haarsieb getrieben, das Einbrenn mit etwas Zucker darunter gerührt, mit etwas Brühe Nr. 32 verdünnt und mit 1 Eidotter serviert.

### 93. Zwiebelsauce.

Zwei Zwiebeln werden klein verschnitten und mit etwas gestoßenem Zucker in Fett geröstet, dann kommt 1 Löffel Mehl dazu, welches auch mit rösten muß. Hierauf wird mit Brühe Nr. 32 aufgegossen, etwas Essig dazu genommen und schließlich die Sauce durch ein Haarsieb passiert.

### 94. Weinsauce.

Halb Wein, halb Wasser wird mit Zimt, Zucker und Zitronenscheibe zugedeckt einige Zeit gekocht, dann rührt man etwas Mehl dazu, läßt dieses noch mit aufkochen und gießt dies unter beständigem Rühren an vorher verklopfte Eidotter zu.

### 95. Vanillen-Sauce.

Ein Stück Vanille läßt man in kalter Milch erweichen und thut sie dann mit Zucker und ganz wenig Salz zum Feuer, dann wird etwas Mehl mit kalter Milch verklopft und unter die kochende Milch gegeben. Hierauf verklopfe man recht stark Eidotter und thue diese unter beständigem Rühren unter die Milch, aber recht langsam, rühre aber noch immer weiter und gieße tropfenweise etwas Rum daran.

### 96. Orangensauce.

Röste ein wenig Mehl lichtgelb, gieße dann 1 Glas Wein daran und  $\frac{1}{2}$  Glas Wasser sowie das Abgeriebene und den Saft einer Orange. Hierauf verrühre 6 Eigelb in einer Schüssel und thue langsam unter beständigem Rühren die gekochte Sauce daran, dann kommt alles zusammen wieder in die Pfanne zurück und läßt es bei mäßigem Feuer und beständigem Rühren anziehen, aber ja nicht zum kochen kommen.

### 97. Zitronensauce.

Lasse in Brühe Nr. 32 Zitronenscheiben und ein Stück Zucker kochen, thut etwas Weißbrotbrösel hinein, wie auch etwas feingeschnittene Petersilie. Vor dem Gebrauch muß diese Sauce durch ein Sieb passiert werden.

### 98. Zitronensauce.

(Andere Art.)

Mache ein gelbliches Einbrenn mit feingeschnittenen Zwiebeln, gieße dann nach Bedarf Brühe Nr. 32 dazu, schneide von einer halben Zitrone die Schale hinein, wie auch den Saft einer ganzen, lasse alles gut verkochen. Vor dem Servieren thut man noch einen verrührten Eidotter dazu.

### 99. Champignonsauce.

Schneide einige Champignon blätterweise und dünste sie mit etwas Petersilie und Mehl in Gansfett. Haben diese genug gedünstet, gieße Brühe Nr. 32 bei sowie 2 Eidotter und lasse alles mitsammen noch einige male aufkochen.

### 100. Gurkensauce.

Schneide nach Bedarf eine Anzahl saure Gurken recht fein, mache ein lichtbraunes Einbrenn dazu und fülle dieses mit Brühe Nr. 32 auf, dann erst kommen die Gurken mit 2 Eidottern und etwas Zitronenschale hinein, worauf die Sauce nochmals aufkochen muß.

### 101. Kapernsauce.

Schneide 60 Gramm Kapern ziemlich fein und gib sie in lichtbraunes Einbrenn, wo sie einige Zeit mit dünsten müssen, dann fülle Brühe Nr. 32 auf, gebe 2 Eidotter dazu und lasse alles mitsammen noch einige Zeit kochen.

### 102. Sardellenauce.

Reinige, wasche und befreie von den Gräten ungefähr 60 Gramm Sardinen und verschneide sie dann mit Zwiebel und grüner Petersilie recht fein. Hierauf mache ein gelbes Einbrenn, gebe das Geschnittene hinein, rühre einigemal um und thue dann 1 Suppenlöffel voll Brühe Nr. 32 dazu, wie auch etwas Pfeffer und 2 Eidotter. Man drückt auch häufig noch den Saft einer halben Zitrone dazu.

### 103. Holländische Sauce.

In eine Pfanne gebe etwas Butter, lasse diese vergehen, gieße dann Brühe Nr. 32 dazu, sowie Mehl, Salz, Zitronensaft oder scharfen Essig und Zucker. Hat nun diese Mischung einige Zeit gekocht, thue ein Eidotter hinzu.

### 104. Meerrettig (zum Rindfleisch) mit Brühe Nr. 32.

Eine Stange Meerrettig wird gewaschen, leicht abgeschabt, auf dem Reibeisen gerieben und noch einigemal auf dem Schneidbrett überwiegt, dann in einem Diegel nebst 50 Gramm Butter und einem kleinen Kochlöffel Mehl mit guter Fleischbrühe Nr. 32 zur gehörigen Dicke angerührt, gesalzen und schnell aufgekocht. — Gibt man zu Rindfleisch. — Reiben soll man den Meerrettig erst zur Zeit, wo man ihn sofort kocht, indem er sonst grau und unansehnlich wird. Auch ist er schnell zu kochen und dann augenblicklich zu Tisch zu geben, damit er von seiner Schärfe nichts verliere. Doch gilt dies nicht für allzuscharfen Meerrettig: dieser muß etwas länger kochen, wodurch er milder wird.

### 150. Meerrettig in Milch.

Wird zubereitet wie vorhergehender, nur nimmt man Milch anstatt Fleischbrühe Nr. 32. Er wird dann mit

Zucker, Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, schnell aufgekocht und zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch serviert. — Will man ihn feiner und besser, so rühre man ein bis zwei mit etwas Milch verknöpfte Eigelb und etwas feingestoßene Mandeln darein.

### 106. Meerrettig mit Zucker.

Den geriebenen und auf dem Schneidbrett noch feingewiegten Meerrettig begießt man mit Himbeer- oder in dessen Ermangelung mit gutem Weinessig, thut im letzteren Fall einen Eßlöffel gestoßenen Zucker und etwas Salz und Pfeffer darein und macht alles dann gut durcheinander.

### 107. Meerrettig mit Essig und Öl.

Der Meerrettig wird gerieben und verwiegt wie vorhergehender, dann mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht und vor dem Auftragen mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

### 108. Mayonnaise.

Zwei Eier werden hart gekocht, die Dotter mit einem rohen Eigelb, 60 Gramm Butter, einem Theelöffel voll Senf und ebensoviel Zucker solange gerührt, bis alles so fein ist wie Butter, und dann einige Eßlöffel Provenceroil und ebensoviel guter Weinessig abwechselnd hinzugegeben, alles noch recht schaumig gerührt und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

### 109. Chaudeau-Sauce

Drei bis vier Eier werden mit 120 Gramm Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter weißem Wein auf dem Feuer geschlagen, bis der Schaum steigt; kochen darf es jedoch nicht. Ist die Sauce vom Feuer genommen, so wird sie noch einige Zeit geschlagen, dann angerichtet.

### 110. Punschsauc.

150 Gramm Zucker werden mit einem Glas Wasser bräunlich geläutert. Dann wird  $\frac{1}{4}$  Liter weißer Wein mit einem Löffel Mehl glatt angerührt und nebst zwei Löffeln Zitronensaft und  $\frac{1}{8}$  Liter Rum mit dem Zucker vermischt und aufgekocht.

### 111. Fruchtjauc.

Roche Früchte wie Pflaumen, Kirschen u. s. w. mit Zimt, Zitronenschale und Nelken, und treibe sie dann durch ein Sieb. Diese laße dann noch mit Zucker, Rum oder Wein etwas aufkochen, und verdicke die Sauc dann mit etwas Mehl, welches langsam in die kochende Sauc gerührt werden muß.

### 112. Himbeersauc oder Johannisbeersauc.

Die Beeren werden mit einem Löffel zerdrückt, auf schwachem Feuer bis zum Kochen gebracht, und der Saft durch ein Tuch gepreßt, mit halb Wasser, halb Wein und dem nötigen Zucker, Zimt und Zitronenschale aufgekocht. Wer die Sauc etwas dick wünscht, kann feines Mehl mit einigen Löffeln voll Sauc anrühren und dazu geben.

---

## Fünfter Teil.

---

### Bugemüse.

#### 113. Pilze (Schwämme).

Beim Abkochen aller Pilze thut man eine geschälte Zwiebel unter dieselben, wird diese schwarz, ist die Speise

ungenießbar, da es Gift enthält, bleibt die Zwiebel weiß, so kann man sie ohne Sorge essen. Auch einen silbernen Löffel kann man zur Beruhigung in die Speise stecken, erhält er dunkle Flecken, so sind die Pilze ebenfalls giftig.

#### 114. Kehlringe.

Man nehme junge, kleine, ganz frische Kehlringe, befreie sie von den größten Stielen, ziehe das stärkste Häutige davon ab, wasche sie, und koche sie dann in Salzwasser weich. (Gut ist es, wenn man dabei das Wasser einmal wechselt, indem die Kehlringe hierdurch ihren starken Geschmack verlieren.) Nun werden 100 Gr. Butter in einem Kastrol zerlassen, ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel, ebensoviel Petersilie und die Schwämme dareingethan, und das ganze unter Zugießen von Fleischbrühe (Nr. 32) eine halbe Stunde gedämpft. Hernach wird mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt und mit weniger Fleischbrühe aufgefüllt, die Kehlringe so noch eine zeitlang gekocht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und angerichtet.

#### 115. Fritassirte Kehlringe.

Werden ganz nach voriger Nummer gekocht. Vor dem Anrichten, wenn sie schon vom Feuer abgesetzt sind, wird der Saft einer halben Zitrone, drei Eigelb, zwei Eßlöffel frisches Wasser und nußgroß zerlassene Butter, zusammen gut verklopft, an die Kehlringe gegossen und damit gut untereinandergemengt, und letztere alsdann in eine tiefe Schüssel angerichtet.

#### 116. Morcheln.

Nachdem die Morcheln (die kleinen sind die besten) ihres vielen Sandes wegen mehrmals gewaschen, werden sie in 100 Gramm Butter mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, ebensoviel Petersilie und ein wenig

Salz und Muskatnuß, unter Zugießen von Fleischbrühe, ungefähr eine Stunde gedünstet, wo sie weich sein werden, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe Nr. 32 aufgefüllt, und noch eine Viertelstunde gekocht. Vor dem Anrichten wird ein Eßlöffel Bratenbrühe nebst dem Saft einer halben Zitrone, und nach Belieben zwei bis drei mit frischem Wasser verklopfte Eigelb darangegossen. Sind es getrocknete Morcheln, so werden sie vor dem Kochen ein paarmal mit siedendem Wasser überbrüht, und alsdann in Fleischbrühe weich gekocht. Getrocknete Morcheln gibt man aber nie als selbstständiges Gericht, sondern nur in Ragouts.

### 117. Champignons.

Von den Stielen, welche sich übrigens nur bei den stärkeren Champignons finden, wird das äußere Häutchen abgezogen, die Champignons (wenn sie stärker sind, halbirt) in frisches, mit etwas Essig abgeschärftes Wasser gelegt, damit sie weiß bleiben, und so gereinigt zwei Teller voll in 100 Gramm Butter mit Salz und Muskatnuß weichgedämpft, indem man inzwischen etwas Fleischbrühe nachgießt. In einer halben bis einer Stunde sind sie fertig, wo man sie dann mit Zitronensaft pikant macht.

### 118. Erbsen, grüne (Schoten) (Bradelerbsen).

Diese sollten bei Gebrauch soeben frisch aus den Hülsen gelöst sein, indem sie sonst von ihrer schönen grünen Farbe verlieren. Sie werden dann gewaschen und in einem Kaströl mit einem Stückchen Butter, etwas Fleischbrühe und einem Eßlöffel feingehackter Petersilie weichgedünstet, nun mit dem nötigen Salz und Muskatnuß gewürzt, mit etwas Mehl eingestäubt, und noch einige Zeit langsam gekocht. — Von einer guten Art, und wenn sie jung und zart sind, brauchen grüne Erbsen zum Fertigmachen nur eine gute halbe Stunde.

### 119. Grüne Erbsen auf feinere Art.

Ein Liter frisch ausgelöste, gewaschene Erbsen werden mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingewiegter Petersilie, zwei Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, Muskatnuß und etwas Fleischbrühe zugedeckt langsam weichgedünstet. Nun wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, noch etwas Fleischbrühe zugegossen, und das Ganze gut durchgekocht, solches dann in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit Rührei löffelweise belegt, oder mit gebackenen Hühnern, Kalbsbrustknorpeln, auch Kotelettes zu Tisch gegeben. — Sehr hübsch sieht dieses Gemüse, wenn man vor dem Anrichten einige Eßlöffel zerlassene Krebsbutter darübergießt.

### 120. Grüne Erbsen mit gelben Rüben.

Die Erbsen werden wie vorhergehende gekocht, in gleicher Weise ebensoviel gelbe Rüben, beides zusammen dann, gut vermengt, in der Mitte einer Platte aufgehäuft angerichtet, und der Rand mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelschnitten belegt. Auch kann man die gelben Rüben allein auf die Platte anrichten, dann mit dem Löffel in der Mitte eine Vertiefung machen, die Erbsen darein geben. — Müssen immer sogleich aufgetragen werden.

### 121. Grüne Erbsen mit Salat.

Einige Köpfschen Salat werden von den äußern groben Blättern gereinigt, gewaschen, in der Mitte geteilt, und der Quere nach fingerbreit zerschnitten, hernach nochmals gewaschen, und mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weichgedünstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird der Salat mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, und nun mit der Hälfte grünen, auf dieselbe Art weichgedünsteten Erbsen vermengt, oder das Gericht auch wie vorhergehendes geordnet.

## 122. Durchgetriebene grüne Erbsen. Grüne Erbsen als Püree.

Hierzu muß man einen kleinen Teil mehr Erbsen nehmen, als zu Nr. 119. Nachdem sie wie diese weichgedünstet, werden sie durch ein Sieb getrieben, das Durchgetriebene in einem Kastrol mit Butter und einem Eßlöffel Mehl abgerührt und schnell aufgekocht, dann mit guter Fleischbrühe musartig verdünnt, in eine tiefe Schüssel angerichtet, und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben eingefast.

## 123. Zuckerbönsen. Zuckerschoten.

Nachdem auf beiden Seiten die Fäden abgezogen, werden die Zuckerbönsen gewaschen, und in gutem Fett oder Butter mit einer Handvoll feingeschnittener Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wird mit einem Kochlöffel Mehl eingestäubt, und mit einem Eßlöffel Zucker, Salz und Muskatnuß gewürzt, die Zuckerbönsen so noch eine Viertelstunde gekocht, und mit Fleischschnitten oder Kotelettes zu Tisch gegeben.

## 124. Bohnen. Fijolen.

Es werden auf beiden Seiten die Fäden abgezogen, die Bohnen entzweigebrochen oder der Länge nach fein geschnitten, gewaschen, in strudelndes Salzwasser gelegt, weichgekocht und dann abgeseiht. In heißem Schmalz werden nun zwei Kochlöffel Mehl gelb geröstet, und darin ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie gedämpft, dies mit einem Schöpflöffel Bohnenbrühe und der gleichen Portion Fleischbrühe abgerührt, Salz, Pfeffer, ein Sträußchen Bohnenkraut (welches aber vor dem Anrichten wieder herausgenommen wird) und nach Belieben einige verschnittene Knoblauchzehen dazugehan, und die Bohnen noch eine halbe Stunde in dieser Sauce kurz eingekocht. —

### 125. Bohnen auf andere Art.

Nachdem die Bohnen wie obige hergerichtet und gewaschen, wird in einem Kastrol ein Stück Butter zerlassen oder gutes Fett heiß gemacht, und darin drei Kochlöffel Mehl leicht gelb geröstet, dann zwei Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazugegeben, und einigemal damit umgeröstet. Dies wird nun mit guter Fleischbrühe glatt angerührt und verdünnt, hernach die rohen Bohnen nebst dem nötigen Salz dareingegeben, und solche in dieser Sauce bedeckt weichgekocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man etwas Pfeffer und zwei Eßlöffel feingeschnittene Petersilie dazu.

### 126. Geschwungene Bohnen.

Wenn die Bohnen abgezogen sind, werden sie fein länglich geschnitten, gewaschen, und in schon siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann abgeseiht und mit 140 Gramm Butter, Salz, wenigem Pfeffer, feingewiegter Petersilie und einem Sträußchen Bohnenkraut auf schnelltem Feuer unter öfterem Umschwingen gedünstet, bis der daran befindliche Saft eingedünstet ist. Man richtet sie nun, nachdem das Bohnenkraut entfernt wurde bergartig auf die Platte an, und gibt sie mit Schaffotelettes zu Tisch. — Damit sie schön grün bleiben, sollten sie in einem unverzinnten kupfernen Geschirr gekocht werden, was aber mit großer Vorsicht geschehen muß. — Ganz junge Bohnen, grüne Erbsen, auch Wirsingköpfe können, wenn sie wie oben beschrieben hergerichtet, einfach in Salzwasser mit erbsengroß Soda abgekocht und, nachdem sie durchgegossen, bergartig angerichtet werden. Nach dem Anrichten steckt man dann je ein Stück Butter darein.

### 127. Gedünstete Bohnen.

Von den Fäden befreit, werden die Bohnen länglich geschnitten, gewaschen und in Butter oder Abschöpf-

fett nebst zwei Eßlöffel geschnittener Petersilie, einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Dann wird mit zwei Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit guter Fleischbrühe ein wenig aufgefüllt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und die Bohnen noch kurz eingekocht.

### 128. Wachsbohnen.

Man zieht schönen, gelbweißen Bohnen auf beiden Seiten die Fäden ab, wäscht die Bohnen, kocht sie in Salzwasser weich und seigt sie dann ab. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl und etwas feingeschnittene Zwiebel in 100 Gramm Butter weiß, rührt dieses mit einem Schöpflöffel Fleischbrühe ab und gibt die Bohnen nebst einem Sträußchen Bohnenkraut, einem  $\frac{1}{8}$  Liter saurem Rahm, Salz und Muskatnuß dazu. So kocht man das Ganze kurz ein, richtet es hernach hoch auf die Platte an. — Können auch ohne sauren Rahm gekocht werden.

### 129. Sambohnen. Dicke oder holländische Bohnen.

Hiervon werden nur die Kerne benützt. Diese muß man noch ganz grün aus den sehr dicken Hülsen lösen, dann übergießt man sie mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt stehen, bis man die dicke Haut abziehen kann. Sind sie abgeschält, so werden sie in einem Kasserol mit einem Stückchen Butter, einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, ebensoviel Petersilie und etwas Fleischbrühe weichgedünstet, hernach mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit Fleischbrühe gehörig verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch eine Viertelstunde durchgekocht. Alsdann richtet man sie in eine mit einem Kranz von Buttermig besetzte Schüssel an und belegt sie mit gebackenem Kalbshirn oder gebackenen Semmelschnitten.

### 130. Ausgehülste dünne Bohnen.

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Liter ausgelesene Bohnen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses am Morgen davon abgesehen und sie in frischem Wasser aufs Feuer gesetzt, wo man sie mit etwas Salz und einer Messerspitze feingehacktem Bohnenkraut (im Winter nur gedörrt zu haben), zugedeckt weichkocht. Unterdes werden zwei kleine Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter nebst einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, dies mit Fleischbrühe abgerührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Bohnen noch eine Viertelstunde in dieser Sauce gekocht, dann angerichtet und zu Tisch gegeben. — Für einen guten Tisch müssen immer lehtjährige weiße Bohnen genommen werden, farbige sind unansehnlich.

### 131. Dünne Bohnen als Püree. (Brei.)

Sind die Bohnen nach Nr. 130 weichgekocht, so werden sie mit fetter Fleischbrühe verdünnt und durchgetrieben, dann ein Eßlöffel Mehl in einem Stückchen Butter gelb geröstet und die durchgetriebene Masse daran gerührt. Falls das Mus zu dick sein sollte, verdünnt man es mit guter fetter Fleischbrühe. Nun wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, das Püree schnell aufgekocht, angerichtet und mit in Butter gelbgerösteter, feingeschnittener Zwiebel abgeschmälzt. — Dieses Püree kann auch sauer bereitet werden: man kocht dann einen Eßlöffel Essig einigemal damit auf.

### 132. Püree von dünnen Bohnen auf feinere Art.

Nachdem die Bohnen wie vorige weichgekocht und durchgetrieben, werden vier Schöpflöffel davon, 140 Gr. Butter, Salz, Pfeffer, Ingwer und etwas Fleischbrühe, oder Wasser, auf dem Feuer zusammen gut durchgerührt. Ist das Püree dann kochend heiß, so wird es angerichtet.

### 133. Getrocknete grüne Bohnen.

Sollen getrocknete grüne Bohnen gekocht werden, so muß man sie die Nacht zuvor in kaltem Wasser weichen lassen. Nachdem sie dann mehrmals in lauem Wasser gewaschen sind, werden sie einigemal mit siedendem Wasser übergossen, abgeseiht, mit einem neuen Aufguß siedenden Wassers nebst Salz zum Feuer gesetzt und beinahe weichgekocht, alsdann abgegossen und vollends weichgekocht, nur läßt man die Bohnenbrühe weg und nimmt dafür so viel Fleischbrühe mehr.

### 134. Eingemachte Bohnen.

Die aus der Staude genommenen Bohnen werden in siedendem Wasser sofort aufs Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie abgießt, augenblicklich wieder in kochendes Wasser bringt und vollends weichkocht. Nun wird zwei bis drei Kochlöffel Mehl in Fett mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel gelb geröstet, dies mit Fleischbrühe abgerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und nach Belieben eine feinverschnittene Knoblauchzehe dazugegeben. Nachdem man in dieser Einbrenn die zuvor abgegossenen Bohnen noch einige Zeit gekocht, richtet man sie an, und serviert sie mit geräuchertem Fleisch oder zum Rindfleisch.

### 135. Dürre Erbsen.

Ein Liter gut verlesene Erbsen werden über Nacht in kaltes Wasser geweicht, dieses in der Frühe abgeschüttet und aufs neue soviel kaltes Wasser an die Erbsen gegossen, daß es handhoch darübergeht. So läßt man sie zugedeckt ungefähr zwei Stunden langsam weichkochen, während welcher Zeit die Bälge sich auf der Oberfläche sammeln, die man dann mit dem Schaumlöffel abnimmt. Nun wird zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel in Fett gelb geröstet, dies, mit

Fleischbrühe abgerührt, an die Erbsen gegossen, und solche, mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzt, hierin noch eine Viertelstunde gekocht.

### 136. Erbsenpüree. Durchgetriebene Erbsen.

Die Erbsen werden wie vorbeschriebene hergerichtet und weichgekocht, und die obenausschwimmenden Bälge ebenso abgenommen. Nun werden die Erbsen durch ein grobes Sieb oder einen Durchschlag scharf durchgestrichen, wie obige mit Fett, Zwiebel und einem bis zwei Kochlöffel Mehl erbsengelb eingebrennt, abgerührt, mit Salz, Pfeffer und Ingwer gewürzt, nöthigenfalls mit Fleischbrühe verdünnt, einigemal aufgekocht, angerichtet und mit aus dem Schmalz gebackenen Semmelscheiben bedeckt.

### 137. Erbsenpüree mit Kartoffeln.

Nachdem die Erbsen nach Nr. 135 hergerichtet, gibt man, wenn sie abgehülst sind, sechs bis acht große rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln darein, kocht solche mit, und beendet das Püree nach voriger Nummer.

### 138. Linsen.

Werden ganz nach Nr. 135 geweicht und gekocht, dann zwei Kochlöffel Mehl und ein Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel in gutem Fett gelb geröstet, die Linsen nebst Salz, Pfeffer, einem Gläschen Essig und etwas Bratenbrühe dareingegeben, gut damit durchgekocht, und zum Rindfleisch oder mit Pökel- oder Rauchfleisch serviert.

### 139. Blaukohl (Grünkohl, Winterkohl).

Der Kohl wird von den Stengeln abgestreift, mehreremal, nachdem die gröbern Blätter entfernt sind, gewaschen, in vielem kochenden Salzwasser weichgebrüht, dann abgeseiht, durch kaltes Wasser gezogen, fest ausge-

drückt und klein geschnitten oder gewiegt. Nun röstet man zwei Kochlöffel Mehl in 150 Gramm Butter oder gutem Fett lichtgelb, rührt dies mit guter fetter Fleischbrühe ab und kocht den Kohl nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch eine gute Viertelstunde darin kurz ein. Das Kochen und Abkühlen des Blaukohls muß recht schnell geschehen, und solcher nach Fertigsein auch so schnell als möglich zu Tisch gegeben werden, damit er die schöne grüne Farbe nicht verliere.

#### 140. Blaukohl auf andere Art.

Wenn der Kohl wie voriger gebrüht und gewiegt ist, wird er in einem Stück Butter mit einem Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel ein wenig gedämpft, dann mit einem Eßlöffel Mehl eingestäubt, mit etwas Fleischbrühe angefüllt und mit Salz, Pfeffer und einem Eßlöffel Zucker gewürzt.

#### 141. Rosenkohl.

Man reinigt den Rosenkohl von den gröbern äußeren Blättchen, wäscht ihn, kocht ihn schnell in Salzwasser kernig weich, was in einer Viertelstunde geschehen kann, gießt letzteres dann ab und legt ihn in kaltes Wasser. Hernach wird derselbe in einen Durchschlag gegossen und nach Ablaufen in zerlassener Butter nebst etwas Salz und Muskatnuß, während öfteren Umschwingens, solange gedünstet, bis der Saft daran eingedunstet ist. — Eine Hauptbedingung ist das Ganzbleiben der kleinen Köschen, was dadurch bewerkstelligt wird, daß man den Kohl im Kochen nicht zu weich werden läßt. — Der in Salzwasser kernig weich abgekochte Rosenkohl kann auch in eine weiße Einmachsauce gelegt und eine Viertelstunde darin gekocht werden.

#### 142. Blumenkohl (Carfiol) mit Butterauce.

Der festgeschlossene Blumenkohl wird von allen

Blättchen gereinigt und dann so gut als möglich, ohne ihn sehr zu zerschneiden, die Haut von den Stengeln abgezogen, worauf er gewaschen, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter kernig weichgekocht, und vor dem Anrichten auf ein Sieb gelegt wird, damit das Wasser davon ablaufe. Alsdann ordnet man ihn hübsch in die zum servieren bestimmte Platte, sodaß die Stile einwärts stehen und er einer ganzen Blume ähnlich sieht, und begießt ihn mit einer Buttersauce. — Will man das Gemüse nicht so fein, so kann man die Butter beim Abkochen weglassen. — Der Blumenkohl darf beim Ablaufen nicht zu sehr erkalten, da er noch heiß zu Tisch kommen soll.

### 143. Blumenkohl mit Frikasséesauce.

Der gereinigte, gewaschene und in Salzwasser weichgekochte Blumenkohl wird auf ein Sieb gelegt, wenn das Wasser davon abgelaufen ist in die zum servieren bestimmte Platte, wie vorhergehender geordnet, mit Frikasséesauce übergossen und dann sogleich mit Kalbskotelettes, gebackenen Semmelscheiben, Bavesen und dergl. zu Tisch gegeben.

### 144. Endivien

Die zarten gelben Endivien werden von den äußern grünen Blättern und den Dorschen befreit, in fingerlange Stückchen geschnitten und ein bis zwei Stunden in laues Wasser gelegt, dann in kochendem Salzwasser schnell weichgekocht, abgeschüttet, in kaltes Wasser gebracht, durchgegossen und fest ausgedrückt. Alsdann werden in 35—52 Gramm Butter zwei gute Kochlöffel Mehl ein wenig geröstet und dies mit guter Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sauce angerührt, weil das Endiviengemüse immer etwas wässerig ist. Dasselbe wird erst, nachdem die Sauce etwas gekocht hat, hineingelegt und noch kurze

Zeit darin aufgekocht. — Muskatnuß ist bei diesem Gemüse unentbehrlich.

#### 145. Lattich. Latuk.

Wird ganz wie die Endivien zubereitet.

#### 146. Kopfsalat als Gemüse.

Der Salat wird gepuzt, gewaschen und in siedendem Salzwasser schnell weichgekocht, dann mit kaltem Wasser abgekühlt, nach Ablaufen etwas ausgedrückt und einigemal überwiegelt (überschnitten). Hierauf wird in einem Kasserol ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen und zwei Kochlöffel Mehl darin weiß geröstet, dies mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce angerührt und solche mit Salz und Muskatnuß gewürzt. In dieser Sauce wird nun der Salat aufgekocht, dann angerichtet.

#### 147. Spinat.

Die Spinatblätter werden verlesen, von den größeren Stengeln befreit (abgestreift), rein gewaschen und in vielem kochenden Salzwasser schnell weichgekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt und in einen Durchschlag geschüttet und nachher fest ausgedrückt und fein gewiegt. Nun macht man in einem Kasserol ein Stück Butter oder gutes Fett heiß, läßt darin ein bis zwei Kochlöffel Mehl weiß anlaufen und gibt sodann den Spinat hinein. Dieser wird noch einigemal damit geröstet, hierauf mit zwei bis drei Schöpflöffeln Fleischbrühe zur gehörigen Dicke abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und noch einigemal aufgekocht. — Hauptsache ist bei jedem Spinat, daß er frisch ist und beim kochen seine schöne grüne Farbe behält; letzteres kann man nur durch schnelles Kochen in leicht gesalzenem, schon strudelndem Wasser und darauffolgendes schnelles Abkühlen mit kaltem Wasser bezwecken.

### 148. Spargel.

Jede Pflanze wird von oben nach unten abgeschält, den Kopf läßt man aber unberührt. Dann bindet man mehrere zusammen in kleine Bunde, setzt diese in kaltem Salzwasser auf, und läßt sie nicht zu weich kochen. Die Kuppen können immer aus dem Topfe herausstehen, sie werden doch weich. Das Spargelwasser gießt man ab und bewahrt es. Den Spargel bindet man auseinander und legt ihn, wie einen Stern, rund auf eine flache Schüssel aus, so daß der Kopf nach innen kommt. Gibt man dies Gericht allein, oder zu Milchspeisen, so kann man braune Butter-Sauce darüber gießen. Andrenfalls die holländische Sauce, welche Nr. 142 beim Blumenkohl angegehen ist.

### 149. Spargel mit einer andern Sauce.

Vorbereitung wie schon angegeben bei Nr. 148. Man rührt einen Teil des Wassers, in welchem der Spargel weich gekocht ist, mit klar gequirktem Mehl und guter Fleischbrühe, etwas Salz, gestoßener Muskatblüte, und einer kleinen Dosis Zucker zusammen, läßt dies zu einer dicksäimigen Sauce kochen und zieht dieselbe mit Eidottern ab. Nachdem man die siedendheiße Sauce über den ausgelegten Spargel gegossen, deckt man eine Schüssel darüber, damit die Stangen wieder recht heiß und von der Sauce durchzogen werden.

### 150. Spargel mit jungen Mohrrüben.

Die in feinen Streifen geschnittenen Rüben werden mit Fleischbrühe oder Fett und ein wenig warm Wasser, Salz und Zucker zugedeckt, geschmort. Wenn sie fast gar sind, kommt der in mehrere Teile zerbrochene Spargel nebst grüner gehackter Petersilie hinzu. Um das Gericht sämig zu machen, bestreut man es mit geriebener Semmel, oder ein wenig ganz klar gerührtem Mehl und läßt es

hiermit aufkochen. Man kann auch statt des Mehls oder der Semmel gut zerquirte Eidotter daran geben, und mit diesem das Gericht schwenken und dann auf sehr gelindem Feuer durchziehen lassen.

### 151. Gelbe Rüben.

Junge gelbe Rüben werden geschabt, fein nudelartig geschnitten und gewaschen, dann in 70—105 Gramm zergangenes Fett gelegt, und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe nachgießt. Hernach werden sie mit einem großen Anrichtlöffel weißer Einmachsaucé übergossen oder mit einem bis zwei Kochlöffel Mehl eingestäubt, Salz, Muskatnuß, feingewiegte Petersilie, ein Eßlöffel Zucker und noch etwas Fleischbrühe darangegeben, und sie so vollends weichgedünstet. —

### 152. Gelbe Rüben mit Kartoffeln.

Die Rüben werden geschabt, beliebig geschnitten, gewaschen, soviel kochendes, leicht gesalzenes Wasser (besser Fleischbrühe) darangegeben, daß sie zur Hälfte davon bedeckt sind, und so bereits weichgekocht, dann gibt man einen Teil roh abgeschälte, ähnlich wie die Rüben geschnittene Kartoffeln dazu, und kocht sie damit vollends weich. Nun wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe und zwei mit etwas Wasser glatt angerührte Kochlöffel Mehl mit den Rüben gut untereinandergemengt, und diese noch einigemal aufgekocht, worauf man sie anrichtet, und mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln abschmälzt. —

### 153. Gelbe Rüben mit Kohlrüben.

Die gelben Rüben und Kohlrüben werden gepuzt und blätterweis geschnitten; dann sticht man mit einem Ausstecher kleine Mondscheine heraus, von jeder Gattung eine gleiche Quantität; läßt dann einen Löffel voll Gans-

fett warm werden, gibt klein geschnittne grüne Petersilie wie auch Obiges hinein, läßt es solange dünsten, bis es weich ist, doch darf es nicht braun werden; stäubt einen Löffel voll Mehl daran, läßt es noch eine Weile dünsten, füllt es mit guter Brühe auf, gibt ein Stück Zucker hinein, und läßt es gut versieden. Man garniert sie mit gebacknen Hirnwürsteln, die auf folgende Art zubereitet werden: Nachdem das Hirn in Salzwasser gekocht wurde, legt man es in kaltes Wasser, reinigt es von der dünnen Haut, und schneidet es klein zusammen, läßt indessen etwas Gansfett warm werden, gibt etwas kleingeschnittne grüne Petersilie hinein, wie auch das Hirn, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer einige Handvoll Semmelbröseln, etwas Brühe, und läßt dieses zusammen gut versieden; dann nimmt man Oblaten, schneidet sie in zwei Teile, taucht sie in frisches Wasser ein, und legt einen kleinen Teil von dem Hirn darauf, wickelt es zusammen, taucht es in abgeschlagene Eier, dann in halb Semmelbröseln und Mehl, und verfährt mit dem übrigen Hirn ebenso, backt sie dann schön gelb aus dem Schmalze.

#### 154. Braungedünstetes Sauerkraut.

Zwei Löffel voll Schmalz kommen in eine Reine, lasse es heiß werden, dann kommen drei Löffel größlich gestoßenen Zucker dazu, und wenn er schön gebräunt ist, gibt man etwas kleingeschnittnen Zwiebel hinein, läßt ihn ein wenig anlaufen, preßt die saure Suppe von dem Kraut gut aus, gibt das Kraut in den gebräunten Zucker, und läßt es langsam unter wiederholtem Aufrühren mit einer großen Gabel so lange dünsten, bis es eine schöne braune Farbe bekommt; dann stäubt man etwas Mehl darauf, und läßt es wieder gut verdünsten; gibt dann etwas Brühe daran, doch darf es nicht suppig sein, und läßt dieses zusammen noch eine Weile verkochen.

### 155. Gedünstetes Sauerkraut.

Man schneidet ein oder zwei Häuptel festes Kraut, pußt die äußeren Blätter ab, schneidet es fein, gibt es in einen Weidling, salzt es und läßt es eine gute Stunde im Salz liegen, dann läßt man einen starken Löffel voll Gansfett heiß werden, gibt einen vollen Löffel gestoßenen Zucker hinein; wenn der Zucker unter öfterem Aufrühren braun geworden ist, wird das Kraut ausgedrückt, in ein Kastrol gegeben, und in die Röhre gestellt, öfters mit einer Gabel aufgerührt, wenn er schön braun ist, ein kleiner Löffel voll Mehl daran gestäubt, wieder eine kleine Weile gedünstet, dann zwei Eßlöffel voll guten weißen Essig darauf, mit dem es noch einige Minutenlang dünsten muß, dann zwei Eidotter zwei Löffel voll Brühe, womit man es solange dünsten läßt, bis es nicht suppig ist. Das Kraut muß zwar weich sein, darf aber keinem Mus ähnlich sehen, sondern ganz bleiben, weshalb man es mit einer Gabel aufrühren muß.

### 156. Paradeiskraut.

Man schneide ein frisches Kraut, salze es ein, man dünste es in einen Kastrol in Fett, während dem siede sechs bis sieben Paradeisäpfel mit Petersilie und Zwiebel, päßiere sie durch, und schütte sie, nachdem das Kraut gestäubt, auf dasselbe, und lasse sie noch eine gute Zeit kochen, gebe etwas Eidotter dazu, und garnire es.

### 157. Krautjulat.

Die roten oder weißen Krauthäuptel werden fein wie Nudel geschnitten, und in eine Kasserole, worin Fett heiß gemacht worden, hineingethan. Das Kraut wird nun über dem Feuer fleißig umgerührt; ist es recht heiß, so gibt man Salz, gestoßenen Pfeffer und Essig dazu, wendet es einigemal um, und richtet es an.

### 158. Blaues Kraut mit Äpfeln.

Vier Stück schönes Kraut werden fein zerschnitten und mit  $\frac{3}{10}$  Liter guten Wein, auch etwas Gansfett in einem zugedeckten Rastrol weich gedünstet. Unterdessen schält man 15 Äpfel, sie können ganz bleiben oder man teilt sie (nur muß das Kernhaus jedenfalls heraus), in  $\frac{1}{10}$  Liter Zuckerswasser, worin der Saft einer Zitrone gedrückt wird, werden sie gedünstet, aber nicht zu weich, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf einen Teller und zuckert sie, den gekochten Zuckersaft gieße man aber über das Kraut, wendet es öfter, daß es eine schöne Farbe und Glanz bekomme.

Bei dem Anrichten wird das Kraut in die Mitte der Schüssel aufgerichtet und die Äpfel ringsherum gelegt.

### 159. Süßes faszirtes Kraut.

Ein lockres Häuptel Kraut wird, nachdem es rein gepuzt und gewaschen ist, im Salzwasser übersotten, ausgekühlt und blattweis zerteilt, mittlerweile bereitet man die folgende Flasche: Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Kilo überdünstetes Kalbfleisch, eine halbe Gansleber, welche in Stücke geschnitten, in Semmelbröseln einbanirt und ausgebacken worden ist; etwas grüne Petersilie, ein halbes Häuptel kleinen Zwiebeln, eine halbe abgeriebene Semmel, welche geweicht und ausgedrückt wird; dieses alles schneidet man mit dem Schneidmesser klein zusammen, gibt es in einen Weidling, würzt es mit etwas Salz, ein wenig gestoßenem Pfeffer; gibt drei Eidotter daran, verrührt es wohl, bestreicht einen Model mit Schmalz, belegt ihn ganz mit übersoftnen Krautblättern, gibt von der Fasz einen Teil darauf, streicht es schön glatt auseinander, legt wieder Krautblätter darüber, und fährt so fort, bis der Model voll ist; oben wird er mit Krautblättern zugedeckt, dann in Dunst gestellt, wo er nach fünf Viertelstunden auf eine Schüssel gestürzt wird, dazu wird eine vorher dazu

bereitete Sauce gegeben, die auf folgende Art gemacht wird: Man läßt ein wenig Gansfett warm werden, rührt einen Löffel voll Mehl darunter und läßt es dunkelgelb werden, füllt es mit einem Schöpflöffel voll Brühe auf, gibt auch vier bis fünf Körner ganzen Pfeffer, ein klein wenig Muskatblüte, nebst zwei Löffel voll brauner Suppe dazu, läßt es gut versieden, seihet es durch ein Sieb, und läßt es kurz eingehen; gibt die kleine Sauce auf die Schüssel; stürzt das fascirte Kraut in die Mitte derselben, und ringsherum einen Kranz von schön geformten Kottelets.

### 160. Gefülltes Sauerkraut.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kilo junges Rindfleisch, backt es klein zusammen; gibt es in einen Weidling, nimmt etwas Fett, eine Hand voll gewaschenen Reis, etwas Salz, gestoßnen Pfeffer, und zwei ganze Eier dazu, mengt alles gut durcheinander, nimmt dann die Blätter vom Kraut, schneidet die Rippen davon heraus, füllt das obige hinein, wickelt es fest zusammen. gibt es mit kleingeschnittenem Kraut in einen Topf, setzt es zum Feuer, und läßt es ein paar Stunden kochen. Man macht dann eine dünne Einbrenn, gibt das Kraut hinein, und läßt es wenigstens noch eine Stunde verlocken; gibt drei bis vier Eier nebst kleingeschnittenem Gapper dazu, läßt es noch etwas dünsten. Wenn man es zur Tafel gibt, so garnirt man das Kraut mit dem Gefüllten.

### 161. Gefüllte Paradeisäpfel.

Nimm 12 gleich große rohe Paradeis, höhle das Fleisch mit einem Kaffeelöffel behutsam aus, daß die Form der Paradeis ganz bleibe, dünste  $\frac{1}{4}$  Kilo Reis mit etwas Zwiebel und Petersilie, und gib  $\frac{1}{4}$  Kilo vorher gebratnes, feingehacktes Kalbfleisch dazu, und fülle die ausgehöhlten Paradeisäpfel damit. Das Ausgelöste der Paradeis koche

mit Zwiebel und passire es durch. Mische fünf bis sechs Eidotter, in dem ein Löffel weißes Mehl eingerührt ist, salze es, und menge es zu den durchpassirten Paradeis. Ordne die gefüllten Paradeis auf eine flache Schüssel, gib die Sauce darüber nebst Stückchen Fett und lasse es im Rohre noch behutsam dünsten. Je nach Geschmack kann die Sauce auch gezuckert werden.

## Eierspeisen.

### 162. Eier frisch zu erhalten.

Jeder Versuch den man in dieser Beziehung gemacht hat, laufen darauf hinaus, die Porosität der Eierschalen aufzuheben, sodaß der Sauerstoff der Luft nicht in das Innere treten und daselbst eine Zersetzung veranlassen kann. Am häufigsten sucht man dies durch Eintauchen in geschmolzenes Wachs oder durch Aufbewahren in Kalkbrei zu erreichen. Artus empfiehlt dazu gebrannten Gips. Derselbe wird mit Wasser zu einem ganz dünnen Brei gerührt, in welchen jedes einzelne Ei eingetaucht wird; auf diese Weise bildet sich ein Überzug, der schnell erhärtet. Ist derselbe erhärtet und erscheint nun trocken, so werden die Eier in ein Gefäß gebracht, sodaß zunächst der Boden des Gefäßes mit den so vorgerichteten Eiern belegt wird, worauf dieselben mit Sand bedeckt werden dann wird wieder eine Schicht Eier gelegt, abermals mit Sand bedeckt und so fortgeföhren, bis das Gefäß angefüllt ist, worauf dasselbe in einem Keller zum Gebrauch aufbewahrt wird.

Die zweckmäßigste Methode, Eier zu konservieren, dürfte wohl die Behandlung mit Wasserglas sein. Man nimmt eine nicht zu konzentrierte Wasserglaslösung, erwärmt sie bis etwa 30° C. und legt dann die zu konservierenden Eier hinein, welche, da sie auf der Flüssig-

feit schwimmen, öfters untergetaucht werden müssen. Nach 10 Minuten sind sie fertig präpariert und nun läßt man sie auf einem hölzernen Rost abtrocknen. Auf solche Weise bekommen die Eier einen glänzenden luftdichten Überzug und lassen sich Jahre aufbewahren.

Ein sicheres und sehr einfaches Mittel, Eier lange aufzubewahren, ist das Bestreichen mit Leinöl, Dieses bildet nämlich, indem es auf der Schale eintrocknet, eine feine Schicht, die für den Austritt der verdunstenden Flüssigkeit und Eintritt von Luft an Stelle dieser undurchdringlich ist.

### 163. Weichgesottene Eier.

Die Eier werden rein gewaschen, Wasser kochend gemacht, die Eier sorgfältig hinein gelegt, 5 Minuten darin gekocht, dann herausgenommen, in die Eierbecher gesetzt und zu Tisch gegeben oder auf einen mit einer Serviette belegten Teller gelegt.

### 164. Wachsweiche Eier.

Man läßt die Eier 10 Minuten in kochendem Wasser sieden und verfährt damit wie bei den obigen.

### 165. Hartgesottene Eier.

Diese läßt man eine Viertelstunde sieden, nimmt sie heraus und legt sie in kaltes Wasser.

### 166. Gebadene Eier (Ochsenaugen, Seezier).

Ein Stück Butter macht man in einer flachen Pfanne heiß, schlägt an einem spitzen Gegenstand die Schale entzwei und läßt den Inhalt langsam in der heißen Butter und dort bei mäßiger Hitze baden, bis das Weiße sich zusammen gezogen hat. Noch schöner werden diese Eier, wenn man eine Pfanne mit mehreren Vertiefungen hat, sogenannte Eierpfanne, in welche man je ein Stückchen

Butter gibt, diese heiß werden läßt und die Eier langsam darin bäckt. Man nimmt dann jedes behutsam heraus, legt es auf eine Platte und garniert das Fleisch oder Gemüse damit.

### 167. Rühreier.

In eine Pfanne werden sechs Eier eingeschlagen, 50 Gr. Butter dazugebröckelt, zwei Eßlöffel süßer Rahm, Salz und Muskatnuß darangethan, und solches auf dem Feuer so lange abgerührt, bis die Eier anfangen zu stocken, dann wird nochmals 50 Gr. Butter dazugebröckelt, und das Ganze noch so lange gerührt, bis sich eine breiähnliche, leichte, lockere Masse gebildet hat. — Das Rührei muß mehr weich und musig, als hart und fest sein. Wenn man statt Rahm zwei Eßlöffel Wasser nimmt, wird es weniger hart. Viele geben dergleichen mit Fleisch, Sardellen, Trüffel, Zwiebel, Spargel u. s. w.

### 168. Eierkuchen.

Berrühre je nach Bedarf für jede Person zwei Eier mit einem aufgehäuften Löffel Mehl und etwas Salz. Hierzu quirlt man nach und nach  $\frac{1}{8}$  Liter Milch so lange, bis die Masse ganz glatt ist.

In einem emaillierten derartigen Gefäß läßt man Butter bei gelindem Feuer zergehen und wenn der Schaum fällt, gießt man ungefähr den dritten Teil der Masse hinein. Sobald diese zu Grunde erstarrt, sticht man in der Mitte ein Loch und läßt die flüssige Masse, sowohl da, als wie ringsum die Seiten hineinsickern.

Ist alles gelinde erhärtet, löst man den Teig immer mit dem Messer vom Boden ab, schüttelt die Pfanne und gießt nach und nach die vollständige Masse zu. In der Regel muß man Stückchen Butter nach thun, d. h. zwischen Teig und Pfanne schieben. Nun hebt man den

Eierkuchen ringsum auf, überzeugt sich, daß er überall schön bräunlich sei und lasse ihn aus der Pfanne auf eine Schüssel gleiten. Jetzt legt man ein Stück Butter auf den Eierkuchen, stürzt die Pfanne darüber und läßt ihn wieder in dieselbe so gleiten, daß die ungebäckene Seite nach unten kommt. Nachdem sie braun geworden ist, wird er angerichtet und mit Zucker und Zimt bestreut.

### 169. Apfeleierkuchen.

Baue zwei leichte Eierkuchen, jeden nur auf einer Seite braun, lasse den zuletzt gebäckenen in der Pfanne und gib über denselben recht dick eingekochten und mit Zucker, Zimt und Rosinen versehenen Apfelmuß. Nun stürzt man den andern Kuchen darüber und läßt beide Seiten in reichlicher Butter braun werden. Selbstverständlich muß die Omelette gewendet werden. Sie schmeckt so delikater und wird ansehnlicher, als wenn man die Füllung unter die Butter mischt und die Eiermasse darunter laufen läßt.

### 170. Wiener Auflauf.

Auf sechs Eier rechnet man  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker, dieser muß sehr fein gestoßen sein und wird mit den Dottern zerschlagen. Das Weiße zu Schnee verarbeitet und Zitronensaft wird dazu gemischt. Butter läßt man in der Pfanne zergehen, sobald der Schaum fällt, kommt ein Teil der Eiermasse hinein und muß sehr langsam backen. Nach und nach gießt man den Rest der Masse zu. Das Feuer darf nur sehr schwach sein und der Auflauf auf beiden Seiten nur hellgelb werden. Man bestreut ihn mit Zucker und Zimt und richtet ihn rasch an.

### 171. Krausgebäckenes.

Sechs Eier, Zucker, gestoßener Zimt, etwas Salz und Mehl hinzu, wird zu einem Rodelteig geknetet und

aufgemangelt. Doch darf dieser nicht zu fest sein und nur eine dünne Fläche bilden. Mit einer zackigen Rolle werden Figuren hieraus geformt und diese in Schmalz rasch gebraten und beim Herausnehmen mit dem Schaumlöffel in der Mitte gedreht und reichlich mit Zucker und Zimt bestreut.

Das Fett muß nach und nach in die Kasserole bei sehr gelindem Feuer gethan werden, sollte es schwarz brennen, muß es fortgegossen werden.

### 172. Arme Ritter.

Alte Weißbrote werden in Scheiben geschnitten, diese in Milch getaucht und dann in eine Gläre gewälzt, welche aus zerquirkten Eiern und etwas Salz besteht. Nun backt man jeden Schnitt schnell in Butter auf beiden Seiten und bestreut ihn sofort beim Herausnehmen mit Zucker und Zimt. Will man die Ritter zum Belegen von Gemüse gebrauchen, die in Fett geschmort sind, so nimmt man Wasser, statt der Milch und bratet sie in Fett oder Schmalz.

### 173. Teig mit Füllung.

Man macht eine Eierkuchengläre aus vier Eiern, etwas Salz, 10 Gramm Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, süßt sie und gibt abgeriebene Zitronenschale daran, sowie gestoßene Muskatblumen. Diesen Teig backt man in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, läßt ihn verkühlen, schneidet ihn in längliche Teile, bestreut diese mit Zucker und bestreicht sie einen Zoll hoch mit dickgekochtem Muß von Äpfeln oder Pflaumen und rollt sie dann zusammen. Zum Zusammenhalten verklebt man den Schluß mit Eiweiß, wälzt den gefüllten Teig in Ei und geriebener Semmel, und backt sie schnell nochmals.

## 174. Gebackene Apfelscheiben, Apfelmüchlein.

Schäle schöne Apfel, dann wird das Kernhaus ausgeschritten und in dicke Scheiben zerlegt. Diese taucht man in eine Masse, welche aus vier Eiern, acht Löffel Mehl, Zucker und Zimt bereitet war. Nun setzt man abgeklärte Butter auf Kohlenfeuer und bäckt die Apfelscheiben auf beiden Seiten in derselben.

## Sechster Teil.

**Das Einmachen des Geflügels,**  
des Kalb-, Lamm- und Schöpfsernen sowie Kostbraten und der verschiedenen andern Braten.

## 175. Das Braten.

Braten bilden das kräftigste Fleisch, weil der Saft durch die Kruste, welche sich bald außen bildet, am besten bei einander bleibt. In der Bereitung der Braten herrschen dreierlei Methoden, sie können am Spieße, im Bratofen und in der Bratpfanne hergestellt werden. Das Braten am Spieß hat den Vorzug, daß durch das gleichmäßige Umdrehen der Maschine das Auslaufen der schmackhaftesten Fleischtheile verhindert wird. Braten im Ofen geben ein vortreffliches Bratjus, welches aber, ehe es zu Tische kommt, von dem Fett gesondert, einer weitem Behandlung unterworfen bleibt. Gespickter Ofenbraten darf nicht umgedreht werden, wollte er zu braun werden, so belegt man ihn mit vermittelst Butters bestrichenem Papier. Braten in der Pfanne gewährt den Vor-

teil, daß er milder und weicher gemacht werden kann, als auf andere Arten; er bildet den Übergang zum gedämpften Fleisch, welches wiederum den Übergang zu den Ragouts bildet.

### 176. Zeitdauer des Bratens.

Der Kinderbraten braucht . . . . .	3	Stunden	} je nach Größe.
Das Rindsfilet " . . . . .	2	"	
Die Kalbsbrust " . . . . .	2	"	
Der Kalbschlegel " . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —3	"	
Der Hammelschlegel " . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —3	"	
Der Hammelrücken " . . . . .	2	"	
Ein altes Huhn " . . . . .	1—1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	"	
Ein junges " " . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	"	
Eine Gans " . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> —3	"	
Eine Ente " . . . . .	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	"	
Ein Truthahn (Putz) " . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>	"	
Eine Taube " . . . . .	3/4	"	

### 177. Das Herrichten des Geflügels.

Kapaun, Indian, Poularde und größere Hühner (Gockeln) muß man, wenn man sie mürb und das Fleisch weiß haben will, hauptsächlich darauf achten, daß es einen Tag vor dem Gebrauch geschlachtet wird und über Nacht im kalten Wasser liegt, wenn das nicht möglich, so kann man sich auch dadurch helfen, daß man es, nachdem es rein gepuzt ist, in starkes Salzwasser legt und eine Stunde darin liegen läßt, was auch etwas zähes Geflügel mürber und mild macht; ferner muß man nebst Fett auch einige Löffel kaltes Wasser geben und während des Bratens sehr fleißig begießen, auf diese Art kann man einen vollkommen guten Braten herstellen.

### 178. Indian (Truthahn).

Ist derselbe gerupft, wird er sauber gepuzt. Die

Flügel bleiben daran, die Füße werden abgeschnitten, der Kapaun ausgenommen und in kaltem Wasser gewaschen. Hierauf wird er außen mit Salz und innen mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann dressiert man ihn und läßt ihn zwei bis drei Stunden liegen. In eine Bratpfanne giebt man einen halben Schoppen Wasser, legt den Indian hinein, bestreicht ihn fleißig mit Butter und läßt ihn unter öfterem Umwenden zwei Stunden braten. Sollte der Indian zu braun werden, so deckt man ihn mit Butter bestrichenem Papier zu. Besser noch ist, wenn der Indian trocken gerupft und zwei Tage im Keller liegen gelassen wird.

### 179. Gefüllter Indian.

Ist derselbe rein gepuht und eingesalzen, untergreift man ihn beim Hals wie eine Taube und giebt folgende Fülle hinein: 15 Gramm Butter wird schaumig gerührt, drei ganze Eier eines nach dem andern hineingerührt, Leber, Herz und etwas Petersiliengrün, sowie eine kleine Zwiebel, recht fein gewiegt, so viel Bröseln, daß es wie ein lockerer Knödelteig wird, daran gegeben, ebenso etwas Muskatnuß, eine Prise Pfeffer und Salz. Dann wird der Indian gut zugenäht und ebenso gebraten wie der vorstehende.

### 180. Kapaun.

Dieser wird trocken gerupft, flammirt, damit die kleinen Federn weggehen, oder gebrüht und dann rein gepuht. Nach dem ersteren Verfahren muß er in kaltes Wasser gelegt und mehrmals gewaschen werden, damit man nichts von den versengten Federn riecht. Dann wird er rein ausgenommen, von außen mit Salz, von innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und zwei Stunden liegen gelassen. Gebraten wird er wie ein Indian; in ein und einer halben Stunde wird er fertig.

Im Falle er sehr fett ist, wird er weniger mit Butter übergossen, sondern mit der eigenen Sauce.

### 181. Gebratene Gans.

Die Gans muß am Abend vor der Benutzung abgestochen und gepußt werden. Den andern Tag reibt man sie außen gut mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie zwei bis drei Stunden ruhen. Alsdann gießt man in eine Bratpfanne etwas Wasser, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten, wendet sie dabei fleißig um und begießt sie mit der eigenen Sauce. (Sollte die Gans sehr fett sein, so sticht man sie nach einer Stunde mit einer Gabel namentlich unter die Flügel.)

Das Fett, welches sich sammelt, gießt man ab und giebt immer etwas heißes Wasser nach. In zwei bis drei Stunden ist die Gans fertig.

### 182. Gefüllte Gans.

Wenn die Gans rein gepußt ist, so salze man sie ein und lasse sie zwei Stunden liegen. Um 10 Pfennig Milchbrot wird in kalter Milch eingeweicht, ausgedrückt, die Leber mit Zitronenschale, Petersilienkraut, einer halben Zwiebel fein gewiegt, ein wenig Butter abgetrieben, drei Eier daran geschlagen, dies Alles mit sechs weich gekochten, abgeschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kastanien verrührt, Salz und etwas geriebene Muskatnuß daran gegeben, in die Gans eingefüllt und gut zugenäht. Man giebt etwas Wasser in die Bratpfanne, legt die Gans hinein und läßt sie langsam braten. Währenddem gießt man fleißig das Fett ab, gießt dann etwas Wasser nach und wendet die Gans öfter um. Ist sie halb fertig und sehr fett, so stupft man sie, namentlich unter den Flügeln, mit einer Gabel, damit alles Fett sich ausbrate. In zwei bis drei Stunden ist sie fertig.

### 183. Gans mit Kartoffeln gefüllt.

Gleiche Kartoffeln werden abgeschält, roh in die noch rohe Gans eingefüllt, diese dann gut zugenäht und ebenso verfahren wie unter Nr. 182 beschrieben.

### 184. Gebratene Ente.

Wird ebenso verfahren wie bei der Gans; wird die Ente gefüllt, so ist das Gleiche zu beobachten, jedoch im Verhältnis weniger Fülle zu bereiten. Braten muß sie ein und eine halbe Stunde.

### 185. Junge Hühner.

Nachdem die Hühner tot sind, werden sie gebrüht, doch nicht zu heiß, da sonst die Haut abgeht; sind sie von den Federn rein, werden sie ausgenommen und eine Viertelstunde in kaltes Wasser gelegt, da sonst das Fleisch gerne rauh und trocken wird. Die Füße biegt man ein, steckt Magen und Leber unter die Flügel und bratet sie am Spieß. Während des Umdrehens betropft man sie hie und da mit zerlassener Butter. Will man die Hühner im Rohr braten, legt man sie in eine flache Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran, bestreicht sie fleißig mit Butter und wendet sie öfters um. Am Spieß sind sie in einer halben, im Rohre in dreiviertel Stunden gebraten.

### 186. Gefüllte junge Hühner.

Sind die Hühner gepuht, gewaschen, ausgenommen und mit Salz eingerieben, wird die Haut vom Halse an mit dem Finger untergriffen wie bei einer Taube, dann giebt man folgende Fülle hinein: Ein Stückchen Butter oder Suppenfett wird gut abgetrieben, einige Eier daran gerührt, Semmelbröseln mit etwas Milch angefeuchtet und daran gerührt, die Leber, eine halbe Zwiebel mit etwas Petersilienkraut fein gewiegt und darunter gerührt, ebenso etwas Salz und Muskatnuß. Nachdem sie, jedoch

nicht zu voll, eingefüllt sind, da sie gerne auffspringen, werden sie zugebunden und im Rohr unter öfterem Umdrehen und Bestreichen mit Butter dreiviertel Stunden gebraten.

### 187. Junge gefüllte Tauben.

Den Tauben wird der Kopf und die Füße abgeschnitten, dann werden sie rein gerupft und ausgenommen, hierauf die Haut vom Hals an über der Brust untergriffen und vom Fleische abgelöst; dies muß noch warm und sehr sorgfältig geschehen, damit die Haut nicht zerreißt. Dann werden sie rein ausgewaschen, außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer gut eingerieben und eine Stunde liegen gelassen.

Dann wird folgende Fülle bereitet: Ein Stückchen Butter oder Abschöpf fett wird schaumig gerührt, Eier daran geschlagen (auf vier Tauben zwei ganze Eier), von 10 Pfennig Milchbrot die Bröseln, Herz und Leber von den Tauben, eine halbe kleine Zwiebel und Petersiliengrün fein gewiegt, sowie auch Salz und etwas Muskatnuß daran gegeben. (Besser ist's, wenn man die Bröseln vorher mit kalter Milch ein wenig anfeuchtet.) Füllt dann die Brusthaut mit einem Theelöffel nicht zu voll ein, bindet sie oben am Halse zu, giebt die gefüllten Tauben in eine flache Bratenpfanne mit etwas Wasser, wendet sie während des Bratens öfter um und bestreicht sie mit Butter. Nach einer Stunde sind sie fertig.

Eine andere Fülle bereitet man, indem man um 10 Pfennig Milchbrot feinblättrig aufschneidet, mit etwas heißem Schmalz und dann mit kochender Milch übergießt und weichen läßt; dann Herz und Leber mit Zwiebeln und Petersilienkraut fein wiegt, zwei ganze Eier und Salz darunter mischt, Alles gut vermengt und nach einer Stunde einfüllt.

### 188. Kalbfleisch, eingemachtes.

Zu diesem ist am passendsten die Brust, doch kann man auch jedes andere Stück Kalbfleisch dazu verwenden. Nachdem  $1\frac{1}{2}$  Kilo nach Belieben in größere oder kleinere Stückchen verhaueu, werden solche gewaschen, dann in einem Kasserol ein Stück Butter zerlassen, das Kalbfleisch dareingelegt, drei Kochlöffel Mehl darübergestreut, einmal umgekehrt und soviel kaltes Wasser oder Fleischbrühe daran gegossen, daß das Fleisch bedeckt ist. Nun gibt man eine mit drei Nelken gespickte Zwiebel, eine verschnittene gelbe Kürbe, einige Stückchen Sellerie, feingewiegte Zitronenschale, ein Lorbeerblatt, Salz, Muskatnuß und zwei Eßlöffel Essig oder ein halbes Gläschen Wein dazu und kocht darin das Fleisch langsam weich. — Beim eingemachten Kalbfleisch ist zu beachten, daß die Sauce nicht zu dünn bereitet wird; sie darf aber auch nicht breiartig sein.

### 189. Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.

Nachdem das Kalbfleisch auf die in voriger Nummer beschriebene Art hergerichtet und in Stücke verhaueu, werden diese gewaschen und mit frischem Wasser auf Feuer gesetzt, hier nur so lange gelassen, bis sie gänzlich abgeschäumt sind, dann herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, in einer weißen Einmachsauce nebst Zitronenschale und etwas Sellerie langsam weichgekocht und nachher in eine tiefe Platte angerichtet und die Sauce durchs Sieb darübergegossen. — Wenn das Fleisch angerichtet ist, kann man nach Belieben abgekochte Spargeln oder Blumenkohl dazwischenlegen und alsdann erst die Sauce darübergießen; auch kann eine halbe Messerspitze Safran mit der Sauce gekocht, oder auch der Saft einer halben Zitrone darangedrückt werden.

### 190. Paprikafleisch.

Schneide aus Kalbfleisch kleine Würfel, lasse etwas grüne Petersilie und Zwiebel fein gehackt in Fett dünsten, salze dieses gut und thue dann das Kalbfleisch dazu. Dünste dieses ein wenig, stäube etwas Mehl daran und gieße Fleischbrühe nach, welche man zur Hälfte eindünsten läßt. Dann kommt etwas Paprika daran nebst zwei Eidottern.

### 191. Kalbshirn in der Zitronensauce.

Man läßt ein Stück Fett warm werden, gibt einen Löffel voll Mehl hinein, läßt es ein wenig anlaufen, schneidet einen Zwiebel in der Mitte voneinander, gibt sie auch hierzu und füllt es dann mit guter Brühe auf; wenn die Sauce versotten, nimmt man den Zwiebel heraus, gibt Zitronenschalen und von einer Zitrone den Saft hinein. Das Hirn wird im Salzwasser abgeseigt, die Haut davon reinlich weggenommen, dann in gleiche Stücke geschnitten, in die Sauce gelegt und einige Minuten darin aufgekocht, dann aufgetragen.

### 192. Wie sind Koteletts zu behandeln.

Die Koteletts dürfen nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig gebraten sein. Daß sie fertig sind, kann man erkennen, wenn sie sich an der Spitze leicht voneinander brechen lassen. Oder: Man drückt in der Mitte mit dem Finger darauf; fühlt sich das Kotelett fest an, so ist es fertig. — Feiner werden dieselben, wenn sie, nachdem sie mit Salz bestreut sind, in zerlassene Butter von beiden Seiten getaucht, einige Stunden so liegen gelassen, und dann nach Belieben in Ei und hierauf in Semmelbröseln, oder auch nur in Semmelbröseln umgekehrt werden. — Ist keine Bratensauce vorhanden, so gibt man nach Anrichten der Koteletts einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe zu dem zurückgebliebenen Saft in die Pfanne, läßt

das Ganze noch einigemal aufkochen, damit der Saft sich auflöse, und gießt es dann durchs Sieb unter die Koteletts.

### 193. Koteletts.

Man nimmt kälberne Karbonadeln, soviel es beliebt, wäscht sie rein aus, löst die Haut von dem Bein gut ab, so, daß das Bein bis unten, wo das Fleisch anfängt, ganz rein ist; dann wird es klein zusammengeklopft und mit einem breiten Messer runde Koteletts davon geformt und gesalzen. Man legt etwas Fett in ein Kasserol, Zwiebel und gelbe Rüben, blätterweis geschnitten, dazu, legt die Karbonadeln darauf, läßt sie dann langsam dünsten, wendet sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten braun werden, nimmt sie dann heraus, stäubt ein oder zwei Löffel voll Mehl auf das Gedünstete, läßt es schön braun werden, füllt es mit Brühe auf und läßt die Sauce eine halbe Stunde verkochen; dann seihet man sie durch ein Sieb, nimmt das Fett davon herab, gibt die Koteletts hinein, etwas Zitronenschale und den Saft von einer Zitrone dazu; richtet sie zierlich wie einen Kranz auf die Schüssel, die Sauce darüber.

### 194. Koteletts mit Kapern.

Man löst die Beine von den Koteletts ganz von der Haut ab, klopft und formt sie schön rund, salzt und bestreicht sie mit zerlassnem Fett, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln und bratet sie schön auf dem Roste, legt sie dann auf eine Schüssel, gießt fünf bis sechs Eidotter darüber, gibt einige Stückchen Fett, kleingeschnittene Zitronenschale und Kapern darauf, unten und oben Blut, läßt sie aufsieden und drückt zuletzt den Saft von einer Zitrone darüber.

### 195. Ragout von den Flügeln der Indian, Gänse und Enten.

Die Flügel und Mägen der Indian, Gänse und Enten werden im Salzwasser mit etwas grüner Petersilie, gelben Rüben und Bury weichgekocht, dann macht man eine kleine Fettsauce, gibt die Flügel und Mägen schön geschnitten hinein, nimmt dann ein Stück Kalbfleisch, eine halbe in Wasser geweichte Semmel, etwas Mark, ein klein wenig Zwiebel und grüne Petersilie, dieses alles klein zusammengeschnitten, wie auch etwas Salz, schlägt zwei Eidotter daran, verrührt sie gut mit dem übrigen, macht kleine Knödel davon und backt sie schön gelb aus dem Schmalze; legt selbe in die Sauce zu den Flügeln und Mägen, läßt es zusammen etwas aufsieden und richtet es zierlich auf die Schüssel.

### 196. Kalbsleber, geröstet.

Die Leber wird enthäutet und mit Fett gespickt. Im Schmortopf bräunt man Fett und läßt die Leber hierin auf beiden Seiten anrösten, dann thut man etwas Salz, Zwiebeln, Gewürz, Nelken, ein Lorbeerblatt und Weißbier hinzu und läßt die Leber fest zugedeckt so dreiviertel bis eine volle Stunde schmoren. Bei längerer Zeit wird sie leicht hart. Die Sauce muß kurz und sämig sein.

### 197. Kalbsleber, gebraten.

Die Leber wird enthäutet, von allen Sehnen befreit und in feine Scheiben geschnitten. Diese werden in eine Mischung von geriebener Semmel, Mehl und Salz auf beiden Seiten gewälzt und dann in heißem Fett rasch gelbbraun gebraten.

### 198. Kalbshirn.

Das Hirn wird eingewässert und dann in vorher

siedend gemachtem Wasser weichgekocht. Nun nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, legt es auf ein Brett und zieht die feine Haut ab. Dann teilt man es in vier Teile, wälzt diese erst in Eiern und dann in geriebener, mit Pfeffer und Salz gemischter Semmel. Fett wird in der Pfanne heiß gemacht und hierin die panierten Scheiben auf beiden Seiten gelbbraun gebraten.

### 199. Kalbsfüße gebaden.

Dieselben werden gesengt und gepuzt und nach dem Koschermachen gebrüht und aufgehauen. Dann läßt man sie, gut gesalzen, in Wasser so lange kochen, bis sich die Knochen herauslösen. Nun legt man das Fleisch in eine Pfanne mit siedendem Fett, macht inzwischen eine Mischung aus Mehl, Eiern und Wasser und gießt dieselbe über die Füße, sodaß sie ganz bedeckt werden. Mit diesem Überzuge brätet man sie nun schön braun.

### 200. Kalbsfüße gebraten.

Vorbereitung dieselbe. Die Füße werden mit Salz, Wasser, Zwiebeln und etwas Fett aufgesetzt. Sobald sie weich geschmort sind, macht man die Sauce durch gelbbraun geröstetes Mehl sämig.

### 201. Sülze von Kalbsfüßen.

Die Füße werden in angegebener Weise vorbereitet und in Wasser, nebst Chalotten, Gewürz und Salz, so lange bekocht, bis sich die Knochen herauslösen lassen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, nimmt das Fett ab und mischt sie mit zerschnittener Zunge oder Pökelfleisch, auch würzt man sie durch etwas guten Kräuteressig oder Zitronensaft. Eine Form wird mit Zitronenscheiben und Pfeffergurken zierlich ausgelegt und in diese die Sülze gegossen.

Man kann über dieselbe die englische Sauce geben, oder sie einfach mit Essig und Öl genießen.

## 202. Kalbskopf.

Derselbe muß vom Schlächter ausgenommen werden. Dann wird er gesengt und gebrüht, sowie in Teile gehauen. Übrigens siehe die Behandlung der Kalbsfüße. Man kann auch eine holländische Sauce über das Fleisch geben. Der Kalbskopf muß tüchtig verschäumt werden.

## 203. Lungen-Hachée.

Die Lunge wird in Stücke geschnitten, mit Suppenkräutern in Wasser und Salz gargekocht. Die Brühe verwendet man zur Suppe und zieht sie in der Regel mit Eidottern ab. Die Lunge, die man häufig mit dem Herz zusammenkocht, wird auch mit diesem vereint gehackt und mit gewiegten Zwiebeln, abgestreiften Thymian oder Meyran, mit etwas Brühe, Fett, Salz und Pfeffer durchgekocht, zuletzt kommt ein wenig Essig zu und dann wird das Gericht mit braunem Mehl angeröstet.

## 204. Geröstete Hammelkeule.

Die Keule muß wenigstens einen Tag alt sein. Sie wird tüchtig geklopft, mit Salz eingerieben und mit Chalotten gespickt. Darauf setzt man dieselbe mit Wasser, Zwiebelscheiben, Gewürz und Pfeffer auf — wenn man sie gerade besitzt, thut man auch Mousserous (eine Art kleiner Pilze) zu. — Sobald die Keule langsam weich geröstet ist, muß man sie auf beiden Seiten bräunen, dies geschieht am zweckmäßigsten, wenn man die Sauce abgießt und lediglich das Fett in den Topf zurückfüllt. In letzterem bratet man nun die Keule auf beiden Seiten. Die kurz eingekochte Sauce läßt man vor dem Anrichten mit dem Fleische aufkochen.

## 205. Hammelfleisch in Bier.

Die dicke Rippe ist hierzu sehr schmackhaft. Das Fleisch wird in Braunbier, mit Chalotten, Zwiebel-

scheiben, Gewürz, Salz und Pfeffer und Zitronenscheiben, deren Kerne nicht hineinkommen dürfen, langsam eingeshmort. Die Sauce muß auch recht kurz sein.

### 206. Hammelfleisch mit Zwiebelsauce.

Das Fleisch wird mit sehr vielen Zwiebeln (am schmackhaftesten hierzu sind im Sommer die grünen) reichlich Kochkümmel, Salz und Pfeffer in Wasser langsam weichgeschmort. Um es zu bräunen, gießt man auch die Sauce ab, füllt nur das Fett in den Schmortopf zurück und brätet hierin das Fleisch auf beiden Seiten. Vor dem Anrichten gießt man die Sauce in den Topf und läßt sie mit dem Fleische aufkochen. Hierzu gehört eine gute Kartoffel-Püree.

### 207. Beefsteak

Ein sogenanntes englisches Beefsteak wird aus dem Filetstück des Rindes bereitet. Man klopft die Scheibe tüchtig, bestreut sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer, sowie gehackten Zwiebeln in reichlichem Maße, dann brätet man das Beefsteak in heißem Fett rasch auf beiden Seiten, während man es mit der Gabel durchsticht und fleißig begießt. Hierzu gibt man kleine gebratene Kartoffeln.

### 208. Ragout.

Hierzu kann man alle gebratene und gekochte Fleischreste verwenden. Man befreit sie von Knochen und Sehnen und schneidet sie in viereckige Stückchen. Nun wird Mehl in Fett gebräunt, Wasser oder Bouillon hinzugegossen und diese Sauce durch Pfeffer und Salz, gestoßenes Gewürz, gehackte Zwiebeln, Zitronenscheiben und Essig und etwas Zucker schmackhaft gemacht. In derselben muß das Fleisch zugedeckt schmoren. Nimmt man Wasser statt der Bouillon, so muß man noch reichlich Fett zugeben.

### 209. Gebratener Hammelschlägel (Schaffschlägel).

Er soll von einem jungen Tier und ein paar Tage abgelegt sein. Nachdem derselbe geklopft und mit Salz, Pfeffer und einem verriebenen Gliedchen Knoblauch eingewürzt ist, wird er mit zwei verschnittenen Zwiebeln und etwas Fett in eine Bratpfanne gelegt und nachdem zwei Schöpflöffel Wasser darangegossen, im Ofen unter öfterem Begießen weich und gelb gebraten. Ist er angerichtet, so wird die Sauce etwas abgefettet, dann durch's Sieb gegossen und mit dem Braten zu Tisch gegeben.

### 210. Gebratener Hammelschlägel auf andere Art.

Wenn der Schlägel mit Salz und Pfeffer eingewürzt, wird er mit kleinen Knoblauchzehen, deren jede in ein halbes Salbeiblättchen gewickelt, auf beiden Seiten mittelst eines spizigen Messers gespickt. Die übrige Behandlung ist wie bei vorigem.

### 211. Gebratener Hammelschlägel mit Kartoffeln.

Wird ganz nach Nr. 209 hergerichtet und gebraten. Wenn er nahezu fertig ist, ungefähr eine halbe Stunde vor dem Anrichten, werden roh abgeschälte, rundgedrehte Kartoffeln damit in der Sauce weichgebraten und solche während dieser Zeit mit dem Backschäufelchen gelüftet, öfters begossen und umgekehrt. Der Braten muß beim Anrichten auf eine heiße Platte kommen, die Kartoffeln werden dann im Kranz darumgelegt und das Ganze mit der durch's Sieb gegossenen, etwas abgefetteten, mit ein wenig Fleischbrühe verdünnten Sauce zu Tisch gegeben. — Auf diese Art kann man auch jedes beliebige andere Stück Hammelfleisch braten.

### 212. Gebeizter gespickter Hammelschlägel.

Nachdem der Schlägel mürbe geklopft, wird er zwei

bis drei Tage in die Beize gelegt, dann abgehäutet, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, nebst verschnittenen Zwiebeln, einer gelben Rübe, zwei Salbeiblättern, einem Gliedchen verriebenen Knoblauch und einigen zerdrückten Wachholderbeeren in eine Bratpfanne gelegt, etwas Beize und Wasser darangegossen und im Ofen unter öfterem Begießen und Nachgießen von Wasser weich und gelb gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man einen Eßlöffel Mehl an die Sauce und läßt ihn noch einigemal damit aufstochen, alsdann richtet man den Schlägel auf die Platte an und serviert ihn mit der abgefetteten, durch's Sieb gegossenen Sauce, an welche nach Belieben zuvor einige Eßlöffel saurer Rahm gerührt werden kann.

### 213. Gebratener Hammelsbug.

Der Bug wird, nachdem er ausgebeint, mit einem Tuch abgerieben, auseinandergelegt und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann der Länge nach zusammengerollt und mit Bindfaden überbunden in ein Kasserol eingelegt. Hier kommen zwei Zwiebeln und eine gelbe Rübe, beides verschnitten, etwas gutes Bratenfett,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser und einige Pfefferkörner dazu, und so wird der Bug, gut zugedeckt, auf dem heißen Herd oder im Bratrohr zwei Stunden gedämpft, nach welcher Zeit die Sauce schön braun eingekocht sein wird. Man kehrt denselben nun noch darin um, wodurch er glaziert wird, nimmt ihn dann auf eine Platte heraus und befreit ihn vom Bindfaden. Unterdes wird ein Kochlöffel Mehl in gutem Fett schön braun geröstet, mit etwas Fleischbrühe saucenflüssig abgerührt und nach Belieben ein Gliedchen Knoblauch beigefügt, dies nun an die zurückgebliebene Sauce geschüttet, die Sauce noch einigemal aufgekocht, durch ein Sieb gegossen und abgefettet und dann ein Schöpflöffelvoll über den Bug gegossen, die übrige extra dazu serviert.

### 214. Lamm- oder Gizenbraten. Lämmerner Gase.

Man richtet ein junges Lamm oder Gizen her, würzt solches mit Salz, Pfeffer und einem halben Gliedchen zerriebenen Knoblauch ein, legt es mit einem Stückchen Butter, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe in eine Bratpfanne, gießt etwas Wasser daran und bratet es unter öfterem Begießen langsam eine leichte Stunde. Ist der Braten nun gelb und weich, so wird er auf eine warme Platte angerichtet und die durch's Sieb gegossene Sauce in einer Saucière damit zu Tisch gegeben.

### 215. Kaninchen (Lapin).

Nachdem es ausgezogen, die Läufe und der Kopf abgeschnitten, die Schenkelknochen mit dem Rücken des Beils von innen abgeschlagen und zusammengeschoben, bratet man das Kaninchen wie den jungen Hasen. In drei Viertelstunden ist es fertig. — Wird gewöhnlich 12 Stunden in die Beize gelegt, weil das Fleisch süßlich schmeckt.

### 216. Gebratenes Kalbfleisch.

Ein beliebiges Stück Kalbfleisch wird mit einem Tuche abgewischt oder nöthigenfalls schnell abgewaschen und hernach mit einem Tuch abgetrocknet, dann mit Salz und wenigem Pfeffer eingerieben und in eine Bratpfanne gelegt. Nachdem eine verschnittene Zwiebel und ein Stückchen Butter oder gutes Fett beigefügt, läßt man es im Ofen gelb anbraten, gießt alsdann etwas Wasser daran und bratet das Fleisch unter öfterem Begießen mit seiner Sauce schön gelb und weich. Die Sauce wird durchgegossen und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Kann man auch auf diese Art in der Pfanne oder im Kasserol braten.

### 217. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint oder schon ausgebeint vom Metzger genommen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zu einer mittelgroßen Brust werden jetzt drei bis vier abgeschälte Semmeln in Wasser eingeweicht, nach einigen Minuten fest ausgedrückt und in 100 Gramm frischer Butter auf dem Feuer ein wenig abgedämpft und abgetrocknet, dann in eine Schüssel geleert, nach gänzlichem Erkalten vier Eier, Salz, Muskatnuß und ein Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch oder Petersilie dareingerührt, diese Masse in die untergriffene Brust eingefüllt und letztere mit starkem Faden zugenäht. Nun legt man sie in einer passenden Bratpfanne auf eine in Scheiben verschnittene Zwiebel, gibt ein Stückchen Butter darüber, läßt die Brust gelb anbraten, gießt dann etwas Fleischbrühe oder Wasser daran und bratet sie während zwei Stunden unter häufigem Begießen mit der Sauce gelb und weich, worauf sie herausgenommen, vom Faden befreit und angerichtet wird. Die Sauce gießt man durch und stellt solche besonders damit auf.

### 218. Kalbsbrust mit Fleischfülle.

Wird ganz wie vorige bereitet, nur kommt unter die Fülle 280 Gramm übrig gebliebenes, mit einer halben Zwiebel und einer Zitronenschale fein verwiegtes Fleisch.

### 219. Kalbsbrust mit süßer Fülle.

Bereitet man gleichfalls nach Nr. 217, nur gibt man unter die Fülle 35 Gramm große und ebensoviel kleine gewaschene Weinbeeren, einen halben Kaffeelöffel Zitronenschale und einen Eßlöffel Zucker und läßt dafür Muskatnuß und Schnittlauch oder Petersilie weg, auch wird die Brust nicht zu stark gesalzen.

## 220. Kalbsbrust mit grüner Fülle.

Wenn die Brust nach Nr. 217 hergerichtet, füllt man sie mit folgender Fülle: Es wird zwei Hände voll von den starken Stielen abgestreifter Spinat, eine Hand voll Petersilie und ebensoviele junges Zwiebelrohr gewaschen und ganz fein verwiegt, dann 70 Gramm Butter zerlassen und darin das verwiegte Grüne, nachdem zuvor noch der Saft mit den Händen ausgedrückt wurde, abgedämpft. Unterdes werden drei gestrige abgeriebene Semmeln in halb Wasser, halb Milch geweicht, nach einigen Minuten wieder ausgedrückt und mit dem abgedämpften Grünen auf dem Feuer noch etwas abgerührt, dies nun in eine Schüssel genommen, Salz, Muskatnuß und vier Eier beigefügt, das Ganze noch ein wenig abgerührt, hernach in die Brust eingefüllt und dieselbe gebraten. — Nach Belieben kann man ein Stückchen feinverwiegten Braten unter die Fülle mengen.

## 221. Gebratener Kalbschlägel (Kalbsstöcken, Kalbskeule).

Man haut am Schlägel das Rohrbein so weit ab, daß es noch handbreit über das Fleisch hervorsteht und auf diese Art noch gut zu halten ist. Der Schlägel wird nun geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit feinem Speck schön gespickt, dann nebst einem Stück Butter, 70 Gramm verschnittenem Speck, zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer ebenso verschnittenen gelben Rübe, einem Lorbeerblatt und einem halben Selleriekopf in eine Bratpfanne gelegt und im Ofen gelb angebraten, hernach ein Glas Wein und etwas Wasser oder Fleischbrühe darangegossen und der Schlägel unter öfterem Begießen mit seiner Sauce zwei Stunden langsam gebraten. Gewöhnlich bedeckt man ihn währenddem mit Butter bestrichenem Papier, welches man eine halbe Stunde vor dem Anrichten wegnimmt, damit derselbe eine schöne Farbe bekomme. Zuletzt wird in die

Sauce ein Eßlöffel Mehl eingestäubt, solche mit Wasser verdünnt und noch damit aufgekocht, dann durchgegossen, abgefettet und mit dem Braten zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt es, wenn eine Viertelstunde vor dem Anrichten zwei bis drei Eßlöffel saurer Rahm an die Sauce gegeben und noch damit gebraten wird.

### 222. Gefüllter Kalbsschlägel.

Der Schlägel wird geklopft, dann ausgebeint, auseinandergelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 280 Gramm Kalbfleischfarce, unter welche der Saft einer halben Zitrone und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, gefüllt, hernach wird er zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden und an der obern Seite zugenäht, nun etwas abgehäutet, mit feinem Speck gespickt, wie voriger gebraten und angerichtet, wobei man den Bindfaden entfernt.

### 223. Gefüllter Kalbsschlägel auf andere Art.

140 Gramm Nierenfett wird mit etwas Petersilie, Zitronenschale und einer Zwiebel fein gewiegt und darunter vier Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, der Saft einer halben Zitrone und acht Eßlöffel Semmelbröseln gerührt. Damit füllt man nun den wie vorigen hergerichteten Schlägel, legt solchen, fest zugenäht und mit Bindfaden umwunden, in eine Bratpfanne, gibt ein Stückchen Butter und etwas Wasser dazu und bratet denselben unter öfterem Begießen zwei Stunden. Inzwischen wird eine weiße Einmachsauce bereitet, ein Schöpflöffel voll davon, wenn der Schlägel angerichtet, aufgebunden und vom Faden befreit ist, mit der abgefetteten Bratensauce einigemal aufgekocht, die ganze Sauce hernach durchs Sieb unter den Braten gegossen und letzterer damit zu Tisch gegeben. — Sehr gut schmeckt die Sauce, wenn man einige Eßlöffel sauren Rahm darunterrührt.

### 224. Gebeizter Kalbsbraten.

Hierzu kann man jedes beliebige Stück Kalbfleisch verwenden. Nachdem dasselbe über Nacht in der Beize gewesen, wird es mit Salz und Pfeffer bestreut in eine Bratpfanne gelegt, mit einem Stück Butter, einer verschnittenen Zwiebel und gelben Rübe und zwei Lorbeerblättern im Ofen gelb angebraten, hernach etwas Beize und Wasser darangegossen und das Stück unter öfterem Begießen gelb und weich gebraten. Kurz vor dem Anrichten rührt man einige Eßlöffel sauren Rahm an die Sauce, gießt diese dann durchs Sieb und giebt sie mit dem Braten zu Tisch.

### 225. Kalbsroulade.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, durch die Mitte gespalten, auseinandergelegt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wird dieselbe mit Kalbfleischfarce, unter welche der Saft einer halben Zitrone, ein halbes Gläschen Wein und zwei Eßlöffel Kapern gerührt wurden, halbfingerdick überstrichen, dann fest zusammengerollt, an den Enden sowie an allenfallsigen schadhafte Stellen zugenäht, mit Bindfaden dicht umwunden und gebraten. Man befreit die Roulade hernach vom Faden, richtet sie auf die bestimmte Platte an und serviert sie mit der abgefetteten Sauce.

### 226. Roulierter Nierenbraten.

Von einem großen Nierenbraten wird das zarte Fleisch (Filet) samt den Nieren ausgeschnitten und die Rippchen ausgelöst, der Grat aber nur eingehauen, nicht herausgenommen. Nun schneidet man den Braten wo möglich viereckig zu und etwas Weniges das dickere Fleischige ab, welches letzteres man dann samt dem anderen ausgeschnittenen Fleisch, den Nieren und einigen Zitronenschalen ganz fein verwiegt und während des Wiegens

zwei Eier und zwei Eßlöffel Semmelbröseln darunter gibt. Sollte dies zusammen nicht fett genug sein, so muß man noch etwas Mierenfett damit verwiegen. Nun wird das Verwiegte in eine Schüssel genommen und mit dem Saft einer Zitrone, sowie mit Salz und Muskatnuß untereinandergerührt, mit dieser Farce der Braten überstrichen, wurstähnlich so fest wie möglich zusammengerollt, hernach zugenäht und mit starkem Bindfaden umbunden. So legt man ihn in die Bratpfanne ein, salzt denselben leicht und läßt ihn — mit gutem Fett, Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, alles verschnitten, belegt — unter öfterem Begießen und Umdrehen im Ofen gelb anbraten. Hernach wird ein Glas Wein darangegeben, die Koulade unter Zugießen von etwas Fleischbrühe oder Wasser gelb und weich gebraten, dann von den Fäden befreit, auf eine warme tiefe Platte angerichtet und die abgefettete, durchs Sieb gegossene Sauce unter die Koulade geschüttet.

---

## Siebenter Teil.

---

### Zubereitung der Fische.

#### 227. Forellen blau abgekocht.

Die Forellen müssen kurz vor der Zubereitung noch gelebt haben, denn nur dann werden sie im Kochen schön blau. Dieselben werden rein ausgenommen, im frischen Wasser ausgewaschen und nur von innen gut gesalzen, rund gebogen, indem man den Schwanz in den Rücken

gibt und mit einem hölzernen Spreisichen befestigt. Dann in den abgekühlten Fischsud gelegt und ausziehen lassen und ein kleines Stückchen Butter in das Innere des Fisches gegeben. Sodann werden sie auf eine Platte gelegt, die Hölzchen entfernt, mit Petersilie garnirt und mit Essig und Del servirt. Die Forellen können auch mit einer holländischen Sauce oder mit frischer Butter zu Tische gegeben werden.

### 228. Forellen mit Burgunder-Wein gekocht.

Die Forellen werden ausgenommen, rein ausgewaschen, in beliebige Teile zerschnitten, eingesalzen dann zugedeckt eine Stunde stehen gelassen. Hierauf werden sie abgetrocknet, in ein Kasserol gelegt, eine halbe Flasche Burgunder-Wein darübergelassen, einige Schalotten und ein Stückchen Lorbeerblatt dazu gethan und so die Forellen eine Viertelstunde langsam gekocht. Sie werden dann angerichtet, mit ihrem Saft übergossen und dazwischen kleine, gebackene Brotherzchen geordnet.

### 229. Gebackene Forellen.

Kleine Forellen werden ausgenommen, rein ausgewaschen, eingesalzen und eine halbe Stunde liegen gelassen. Dann in Mehl umgekehrt, in abgeschlagene Eier getaucht und gut von allen Seiten mit Brösel bestreut. Kurz vor dem Anrichten aus heißem Schmalz schwimmend lichtbraun gebacken und mit Zitronenschnitten warm zu Tisch gegeben.

### 230. Lachsforellen.

Die Lachsforellen werden ihrer Schönheit wegen stets blau abgefotten und mit einer holländischen Sauce (Siehe Saucen) bereitet zu Tische gegeben. Sie werden schön und ganz in dem Sud Nr. 232 langsam abgekocht. Man garnirt sie mit kleinen in Salzwasser abgekochten Kartoffeln.

### 231. Saiblinge.

Der Saibling hat einen der Forelle ganz ähnlichen Bau, aber ein schöneres, gelbrotes Fleisch, welches diese Fische besonders auszeichnet. Die Bereitung der Saiblinge ist dieselbe wie die der Forellen.

### 232. Blau abgekochter Rheinsalm, Lachs Fischbrühe (Sud).

Nehme zwei Teile Wasser und einen Teil Essig, eine große in Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Mädchen gelbe Rübe, Zitronenschale, Lorbeerblatt, zwei bis drei Nelken und acht bis zehn Pfefferkörner und Salz und lasse alles zusammen eine Viertelstunde kochen.

Ein Stück Rheinsalm nach Bedarf wird geschuppt, gewaschen, gut gesalzen und einige Zeit liegen gelassen. Dann in ein passendes Fischgeschirr gelegt, der Sud darüber geseiht und ungefähr eine Viertelstunde gut zugedeckt, ziehen lassen. Derselbe wird schön angerichtet, mit kleinen, ausgestochenen in Salzwasser abgekochten Kartoffeln unterlegt und eine holländische Sauce bereitet, extra mit beigegeben. Ein Stück von 2 Rilo ist für 12 Personen hinreichend.

### 233. Schill oder Amaul.

Derselbe ist ein feiner Fisch, zarter und schmackhafter wie der Hecht. Er unterliegt derselben Bereitungsweise wie der Huchen. Siehe Nr. 237 und 238.

### 234. Blau abgefottener Aal.

Um den Aal zu töten, wird er mit einem Tuche genommen und öfters auf den Tisch aufgeschlagen. Diese schlangenartigen Fische findet man in Seen und Teichen, doch hält man den Flußaal für den besten. Das Fleisch ist von feinem, gutem Geschmack, doch fett und schwer verdaulich. Der Aal wird, nachdem er getötet ist, mit einem Nagel durch den Kopf fest geschlagen, dann mit einem

Messer die Haut rings um den Kopf abgelöst und mit einem Tuche dieselbe über den Fisch gestreift. Dann wird derselbe vorsichtig ausgenommen, damit die Galle nicht zerdrückt wird, rein ausgewaschen, in Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und im Fischsud (siehe Nr. 232) langsam gekocht.

### 235. Gebratener Aal.

Der Aal wird, wie Nr. 234 beschrieben, nachdem er gereinigt ist in fingerlange Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und läßt ihn eine Stunde liegen. Alsdann in Salbeiblättchen auf der einen Seite und auf der andern mit einem halben Zitronenscheibchen eingebunden, doch so, daß der Fisch nicht ganz damit bedeckt ist. Hierauf gibt man in einer Kasserolle ein Stückchen Butter, legt den Aal hinein, doch so, daß der Boden der Kasserolle damit bedeckt ist, gibt nach Belieben etwas Wein oder Fleischbrühe daran, deckt ihn zuerst zu und läßt ihn bei mehrmaligem Umwenden braten. Wenn er halb fertig ist, deckt man den Fisch auf, daß er allen Seiten schöne Farbe erhält. Beim Anrichten wird er mit der eignen Sauce begossen, Zitronensaft darüber gepreßt und recht heiß zu Tische gegeben.

### 236. Aalraupe, Rutte.

Die Zubereitung ist dieselbe wie die des Aal.

### 237. Blau abgessottener Huchen oder Rotfisch.

Der Huchen gehört zu den besseren Fischen, sein Fleisch ist sehr fein und von gutem Geschmack. Derselbe wird rein geschuppt, der Bauch aufgeschnitten, rein ausgenommen, gut ausgewaschen und innen gut gesalzen, alsdann wie der Salm Nr. 232 blau abgessotten.

### 238. Gebratener Huchen.

Der Huchen wird lebendig abgeschlagen. Nachdem

derselbe geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen ist, wird er gut eingesalzen und läßt man ihn einige Stunden liegen. Nach zwei Stunden wird derselbe abgetrocknet, alsdann werden auf beiden Seiten zwei messerrückendicke Einschnitte gemacht, derselbe auf eine hölzerne Leiter in eine Bratpfanne gelegt, dazu eine Zwiebel in Scheiben geschnitten, eine Zitronenscheibe, etwas Zitronenschale, sowie einige Sardellen, gießt wenig Essig und Fleischbrühe daran, belegt den Fisch mit einigen Stückchen Butter und bratet ihn langsam, während diesem begießt man ihn öfters mit saurem Rahm. Hat er eine schöne, gelbe Farbe und ist er weich, wird er herausgelegt, nach Belieben an die Sauce ein Löffel Mehl gestaubt, gießt etwas Fleischbrühe oder Fastenwurzelsbrühe daran, kocht alles zusammen gut auf, gibt den Fisch auf eine Platte und passirt die Sauce darüber.

### 239. Gebackene Renken.

Das Fleisch des Renken ist sehr zart und wohl-schmeckend. Die kleineren eignen sich besonders zum Backen, die größeren, auch Bodenrenken genannt, zum Braten. Diese werden ebenso zubereitet, wie gebackene Forellen. Siehe Nr. 229.

### 240. Gebratene Renken.

Nehme Bodenrenken, welche geschuppt, ausgenommen und gewaschen werden, auf beiden Seiten eingeschnitten, gut eingesalzen und zugedeckt, hierauf eine Stunde an einen kühlen Ort gestellt, dann in Butter auf beiden Seiten schön gebraten. Sie werden mit Zitronenschnitten zu Tisch gegeben. Man kann sie auch auf beiden Seiten mit Del bestreichen und auf dem Rost über Kohlenglut braten.

### 241. Gedämpfter Waller.

Wasche ein Stück von einem großen Waller, welches

hierauf gesalzen und einige Zeit liegen gelassen wird. Alsdann wird es in einem Tiegel mit Butter, Zwiebel, Zitronensaft, einem Stückchen Zitronenschale und etwas Fleischbrühe oder einem Gläschen Wein gedämpft. Ist der Fisch weich, wird er ausgelegt, ein Löffel Mehl an die Sauce gestaubt, etwas Fastenwurzelsbrühe und ein Eßlöffel saurer Rahm hinzugegeben, noch einigemal aufgekocht und über den Fisch durch ein Sieb gegossen.

#### 242. Blau abgefottener Karpfen.

Der Spiegelkarpfen ist allen anderen Arten vorzuziehen. Die meisten Arten von Teichfischen haben einen moosigen Geschmack und werden nur erst dann genießbar, wenn sie in frischem Brunnenwasser in dazu eingerichteten Behältern einige Wochen aufbewahrt werden, denn der moosige Geschmack ist nur in der Haut der Fische und dringt beim Sieden erst in das Fleisch.

#### 243. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen, gespalten, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, alle Stücke gut eingesalzen und eine Stunde stehen gelassen. Dann werden die Stücke abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, in abgeschlagene Eier getaucht, gut mit Brösel bestreut, aus heißem Schmalz schwimmend lichtbraun gebacken und mit grünem Salat zu Tische gegeben.

#### 244. Gebackene Karpfen auf andere Art.

Nachdem der Karpfen gesalzen und abgetrocknet ist, wird er in Mehl umgekehrt, dann schnell durch ein in einer Schüssel bereit stehendes Wasser getaucht, mit Brösel von allen Seiten bestreut und in schwimmendem Schmalz gebacken.

### 245. Abgeschmelzter Karpfen.

Gut gereinigter Karpfen wird in Stücke zerschnitten, in einer Pfanne mit Fischsud übergossen und langsam fertig gekocht. Unterdessen läßt man Stück Butter gelb werden, röstet zwei Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel gelb darin, gibt einen Eßlöffel fein geschnittene Petersilie hinzu, röstet es noch einen Augenblick und gießt dieses über die unterdessen angerichteten Karpfenstücke. Hierzu giebt man klein ausgestochene, in Salzwasser abgekochte Kartoffel.

### 246. Karpfen mit Meerrettig.

Ein zwei bis drei Kilo schwerer Karpfen wird rein geschuppt, ausgenommen, gewaschen, die Flossen abgestutzt, gesalzen und nachdem er eine Stunde gelegen, in dem Fischsude (siehe Nr. 232) langsam, damit er ganz bleibt, abgekocht. Unterdessen wird Meerrettig abgeschält, geschabt, der Karpfen auf eine Fischplatte angerichtet, oben ganz, mit Ausnahme des Kopfes und des Schwanzes, mit dem geschabten Meerrettig bedeckt, etwas Fischsud darunter gegossen und mit grüner Petersilie garniert.

### 247. Karpfen in brauner Sauce.

Wenn der Karpfen ordentlich gereinigt, gewaschen und einige Zeit in Salz gelegen ist, wird ein Stück Schmalz heiß gemacht, Mehl so viel es annimmt hinein gerührt und mit einem Stückchen Zucker schön braun geröstet. Alsdann mit Essig abgelöscht, mit Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Zitronenschale, Petersilienwurzeln, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt und einige Rädchen gelbe Rübe dazu gethan, den in Stückchen zerschnittenen und gesalzenen Fisch hinzu gegeben und hierauf in der Sauce weich gekocht. Sodann wird der Fisch angerichtet und

die Sauce durch ein Sieb darüber geseiht. — Auch kann man an die Sauce ein Glas Wein gießen und wenn sie nicht pikant genug ist, mit Zitronensaft nachhelfen.

#### 248. Karpfen in schwarzer Sauce.

Steche den Karpfen mit einem spitzigen Messer unter der Flosse in den Schwanz, hebe ihn bei den Kiemen in die Höhe und lasse das Blut in ein kleines Geschirr, worin ein wenig Essig ist, laufen und stelle es zugedeckt bei Seite. Hierauf wird der Karpfen geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, in Stücke zerschnitten und gesalzen. Dann macht man ein Stückchen Schmalz heiß, röstet Mehl mit Zucker braun, rührt es mit einem Glas Wein, etwas Essig und Fleischbrühe oder Wasser glatt an, gib eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Zitronenschale, und einen geriebenen braunen Lebkuchen hinzu und läßt die Sauce gut kochen. Worauf man sie durch ein Sieb passiert, in eine Kasserole thut und den Fisch hinein gibt und darin weich kocht. Vor dem Anrichten thut man das Blut an die Sauce, legt den Fisch in eine erwärmte Platte und gießt die Sauce darüber.

#### 249. Gebratener Karpfen.

Der ausgenommene abgeschuppte Karpfen wird rein gewaschen, gut gesalzen und ein wenig gepfeffert. Hierauf macht man einige Einschnitte der Länge nach in den Fisch und spickt ihn mit dünn geschnittenen Sardellen und Speck. Dann wird eine flache Bratpfanne mit Butter bestrichen, der Fisch hinein gelegt und mit Zitronensaft und saurem Rahm begossen, mit geriebenem Brote bestreut und so in der Röhre gebraten. Hat der Fisch eine schöne Farbe und ist er weich, wird er auf einer Fischplatte angerichtet, mit Zitronen garniert und die Sauce darüber gegossen.

### 250. Gefüllter Karpfen.

Der abgeschuppte, ausgenommene Karpfen wird gewaschen und gefalzen. Hierzu bereitet man dann folgende Fülle: Ein Milchbrot wird gerieben und mit dem gewiegten Milchner oder Roggen des Fisches in Schmalz geröstet, dann werden zwei Sardellen mit einem Stückchen Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale gewiegt und nebst zwei Eiern an das Geröstete nebst dem gehörigen Salz gegeben, gut verrührt und in den Fisch eingefüllt, derselbe zugenäht und in den Salbei oder Lorbeerblätter eingebunden. Hierauf bestreicht man eine flache Bratreine gut mit Butter, legt den Fisch hinein, begießt ihn gut mit Butter und läßt ihn eine gute halbe Stunde im Rohr braten, dann nimmt man die Kräuter ab und gibt ihn zu Tische.

### 251. Karpfen mit Häring gebraten.

Thue in einen Tiegel ein Stück Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenscheibe, dämpfe den in Stücke zerschnittenen und gefalzenen Karpfen. Nach einer Viertelstunde thut man etwas weißen Wein, etwas Wasser nebst einem halben, ausgegräteten, fein gewiegten Häring bei und läßt alles zusammen noch einige Male aufkochen.

### 252. Karpfen mit Sardellen.

Nachdem der hergerichtete Fisch in Stücke zerschnitten ist, wird er gefalzen und eine Stunde stehen gelassen. Dann wird ein passendes Geschirr dick mit Sardellenbutter bestrichen, der Fisch hinein gelegt, eine geschnittene Zwiebel, einige Kapern, ein Gläschen Wein, halb soviel Essig daran gegeben. Oben auf den Fisch legt man einige Stückchen Butter und dämpft ihn zugedeckt bei mäßiger Hitze weich. Hierauf wird der Fisch angerichtet und die Sauce darüber gegossen.

253. Gebackene und gebratene Aischen.

Wie bei den Renken Nr. 239 und 240.

254. Waller blau abgefotten.

Der Waller wird gereinigt, ausgenommen, ausgewaschen, gut mit Salz eingerieben und einige Stunden stehen gelassen, er wird in dem Fischsud abgefotten und kann mit Essig und , oder mit einer holländischen Sauce zu Tische gegeben werden.

255. Waller gebraten.

Wie Suchen Nr. 238.

256. Barben und Brachsen

Wie Nr. 252, jedoch soll der Kogen des Barben nicht genossen werden.

257. Schleie blau gesotten.

Diese hat ganz feine Schuppen und über diesen noch eine Schleimhaut, daher muß dieselbe mit siedendem Wasser begossen oder mit Salz abgerieben werden, damit das Schleimige wegfommt, dann wird sie geschuppt, ausgenommen, rein ausgewaschen, gesalzen und dann im Fischsud Nr. 232 gekocht, man darf zu diesem Fischsud ein Teil Essig mehr nehmen.

258. Gebackene Schleien.

Wie Nr. 243.

259. Gedämpfte Schleien.

Nachdem sie wie in Nr. 257 gereinigt, werden sie, je nach ihrer Größe, in mehrere Stücke zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und nachdem sie eine halbe Stunde gelegen, in eine Kasserolle oder einen Tiegel mit Butter und einem Eßlöffel voll feingeschnittener Zwiebel

und ebensoviel Petersilie eingerichtet und läßt sie auf beiden Seiten leichte Farbe nehmen, dann staubt man etwas Mehl darüber, gibt ein Glas weißen Wein und etwas Wurzelbrühe dazu, gibt ein Stückchen Zitronenschale, einige Pfefferkörner, zwei bis drei Nelken nebst einer Messerspitze voll Safran, preßt den Saft einer halben Zitrone dazu und läßt die Schleien so langsam dünsten. Dann wird der Fisch erhaben angerichtet und die Sauce darüber geseiht.

### 260. Hecht blau abgefotten.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in dem Fischsud Nr. 232, wozu auch ein Teil Essig mehr genommen wird, abgekocht.

### 261. Gebadener Hecht.

Siehe Nr. 243.

### 262. Gedämpfter Hecht mit Kartoffel und Petersilie.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen ist, wird er rund zusammengebogen, der Schwanz in dem Rachen gegeben, mit einem hölzernen glatten Spreischn fest zusammen gesteckt und so gut eingesalzen und eine Stunde liegen gelassen. Ein Tiegel oder eine Kasserolle wird gut mit Butter ausgestrichen, grüne Petersilie, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt hinein gethan, der Hecht darauf gelegt, Zitronensaft und ein Schoppen guter saurer Rahm darüber gegossen, gut zugedeckt und langsam gedünstet. Derselbe wird dann angerichtet und die Sauce darüber geseiht. Klein ausgestochene Kartoffeln werden in Salzwasser abgekocht. Ein Stückchen Butter läßt man gelb werden, gibt einen Eßlöffel fein gewiegte Petersilie hinein, schwingt die abgeseihten Kartoffel darin und servirt sie extra zu dem Hecht.

### 263. Hecht in Salzwasser gekocht.

Der Hecht wird gepuzt, gewaschen, die Flossen abgehauen, und der Schwanz in den Rachen gesteckt, dann legt man ihn in ein passendes Geschirr, gießt gut gesalzenes Wasser darüber, stellt ihn zum Feuer und kocht ihn langsam fertig. Dann wird er behutsam mit einem Fischlöffel herausgehoben und in eine runde Schüssel angerichtet; in die Mitte werden ausgestochene in Salzwasser abgekochte Kartoffeln gegeben und das Ganze mit feingeschnittener Butter einmal aufgekochter Petersilie übergossen.

### 264. Gebratener Hecht.

Siehe Nr. 238.

### 265. Hecht auf dem Rost gebraten.

Der Hecht wird, nachdem er gereinigt und gewaschen ist, der Länge nach gespalten, der Rückgrat ausgelöst und jede Hälfte in zwei fingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestäubt, in Mehl umgekehrt, dann in zerlassene Butter getaucht und mit geriebenem Milchbrot bestreut und auf dem Rost über mittelstarker Glut gebraten, wobei man sie öfters mit Butter beläuft, damit sie saftig zu Tische kommen. Dieselben werden mit Zitronenschnitten garniert zu Tische gegeben. Auch gibt man kalte Senfsauce dazu.

### 266. Hecht mit holländischer Sauce.

Derjelbe wird mit Essig und gesalzenem Wasser abgekocht, mit abgekochten Krebsen garniert und eine holländische Sauce (siehe Saucen) extra beigegeben.

### 267. Gespickter Hecht.

Eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, ein Stück Sellerie, ein Porri werden gepuzt, gewaschen, in feine Scheibchen

geschnitten und in Butter gelb geröstet. Dann gibt man zwei Kochlöffel Mehl dazu und röstet es, gießt ein Glas Wein, eine Obertasse Essig und die noch nötige Fleischbrühe dazu, würzt es mit Pfefferkörner und einem Lorbeerblatt und läßt die Sauce gut auskochen. Ein größerer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf einer Seite rein abgehäutet und gut gesalzen, fein gespickt und nachdem er eine Stunde gelegen, in eine Bratpfanne gelegt, und mit vorstehender Sauce begossen. Dann wird die Sauce über den Hecht geseiht und derselbe im Rohre langsam und unter öfterem Begießen je nach seiner Größe eine Stunde langsam braun gebraten. Der Hecht wird sodann angerichtet, die Sauce mit etwas Sardellenbutter untermengt darüber gegossen und wenn möglich mit recht roten Krebsen garniert zu Tische gegeben.

### 268. Hecht mit Meerrettig.

Wie Nr. 247.

### 269 Barsch auf dem Roste gebraten.

Nachdem der Barsch geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen und leicht gepfeffert ist, wird er nach einer halben Stunde in feines Öl eingetaucht auf dem Roste über Kohlenglut auf beiden Seiten gebraten, schön angerichtet und mit Zitronensaft beträuft zu Tisch gegeben.

### 270. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln werden in einer Schüssel mit Milch übergossen, welche sie einsaugen und sterben. Dann werden sie herausgenommen und abgetrocknet. Alsdann gibt man in ein Tuch halb Brösel- und halb anderes Mehl, sowie einen Eßlöffel Salz, gibt die Grundeln dazu, nimmt die vier Enden des Tuches zusammen, rüttelt alles gut durcheinander, so daß die Fischlein ganz darin eingehüllt sind. Sie werden sodann aus heißem Schmalz

gebacken, zum Entfetten auf Brotschnitten gelegt, heiß angerichtet und zu Tische gegeben.

### 271. Stockfisch.

Der Stockfisch muß schön weiß sein. Er wird gut gewässert, dann im kochenden Salzwasser aufgekocht und zurückgestellt. Nach einiger Zeit seiht man ihn ab, legt ihn auf eine Schüssel, entfernt so gut wie möglich die Gräte, macht in einem Pfännchen ein Stückchen Schmalz heiß, gibt einen Eßlöffel feingeschnittene Zwiebel hinein und röstet sie gelb, dann gibt man noch etwas Brösel hinzu und nachdem alles schön braun geröstet ist, wird es über den Stockfisch gegossen.

### 272. Stockfisch mit Sauerkraut und Erbsen.

Der Stockfisch wird wie in Nr. 271 gekocht, angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln aufgeschmälzt und Sauerkraut und Erbsen-Püree, jedes extra angerichtet beigegeben.

### 273. Stockfisch mit Kartoffeln.

Gekochte Kartoffeln werden abgeschält und in dünne Scheiben geschnitten, ebenso drei hartgekochte Eier, einige Sardellen oder ein halber Hering werden gut ausgegrätet und in Würfel geschnitten, ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Kilo abgekochter Stockfisch von den Gräten befreit und in Stückchen zerteilt. Eine echte tiefe Porzellanplatte wird gut mit Butter ausgestrichen, eine Lage Stockfisch, eine Lage Kartoffeln, dann Hering oder Sardellen, etwas Salz, Pfeffer, ein Eßlöffel Brösel, hernach wieder Stockfisch u. s. w. wird so fortgeföhren, bis alles zu Ende ist. Dann verröhrt man vier Eidotter mit einer Tasse süßen Rahm und gießt dieses darüber, legt oben darauf einige kleine Butterstückchen, backt das Ganze eine halbe Stunde im Rohre und gibt es dann sogleich zu Tische.

### 274. Stockfisch auf andere Art.

Nachdem der Stockfisch gewässert, läßt man ihn gut ablaufen, gibt in einen Tiegel ein Stück frische Butter, läßt zwei Eßlöffel geschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt den Stockfisch hinein, würzt ihn mit etwas Pfeffer und läßt ihn eine halbe Stunde dämpfen, währenddem muß er öfters mit der Gabel umgewendet werden. Sollte der Fisch nicht genug Brühe haben, so kann etwas Wasser oder Fleischbrühe nachgegossen werden. Alsdann wird er gesalzen, schön angerichtet und zu Tisch gegeben.

### 275. Schellfisch.

Dieser Fisch kommt aus der Ost- und Nordsee. Er ist billig und wird ganz einfach zubereitet. Derselbe wird eine Stunde gewässert; dann mit frischem Wasser und Salz zugefetzt, fertig gekocht und mit zerlassener Butter zu Tische gegeben.

### 276. Laberdan.

Dieser muß einige Tage in frisches Wasser gelegt und das Wasser während dieser Zeit öfter gewechselt werden. Der Laberdan wird dann in frischem Wasser und Salz zum Feuer gefetzt und langsam gekocht, was immer eine Stunde dauert. Dann wird er mit dem Schaumlöffel ausgehoben und mit zerlassener frischer Butter und Kartoffeln serviert.

### 277. Gebratene Seezungen.

Nachdem die Haut abgezogen ist, werden sie gesalzen und leicht gepfeffert. Nach einer halben Stunde bratet man sie in einer flachen Pfanne in Butter auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit Zitronensaft beträufelt zu Tisch gegeben. Auch gibt man sie mit Zitronenschnitten garniert zu Tische.

### 278. Gebackene Seezungen.

Ist die Haut abgezogen, so werden sie ausgenommen, gewaschen, gesalzen, leicht gepfeffert und einige Zeit liegen gelassen, bis das Salz durchdringt. Dann werden sie in Mehl umgewendet, in zerschlagene Eier getaucht, in Brösel paniert und in schwimmendem, heißen Schmalz lichtbraun gebacken, dann schön angerichtet und mit Zitronenschnitten garniert zu Tisch gegeben.

### 279. Kabeljau.

Das Stück eines Kabeljau wird geschuppt, gewaschen und mit kaltem, gesalzenerem Wasser zugefetzt. Nachdem er einige Wall aufgethan hat, läßt man ihn von der Seite noch vollends ausziehen und gibt ihn mit gelber Butter und Kartoffeln zu Tische.

### 280. Turbot zu kochen.

Die Floßfedern, welche rings um das Fleisch gehen, müssen ausgehackt werden. Dann wird er auf der schwarzen Seite ausgenommen, rein ausgewaschen und in eine dazu gehörige Fischwanne gelegt, doch so, daß die weiße Seite nach oben zu liegen kommt. Dieselbe wird mit einer halben Zitrone eingerieben, um diese Seite weiß zu erhalten. Nun wird derselbe gut gesalzen, zwei große Zwiebel in Scheiben geschnitten und zwei Vorbeerblätter hinzu gethan; frisches Wasser nebst etwas Milch, daß es gut darüber geht, darüber gegossen und eine Stunde vor dem Anrichten zum Feuer gesetzt, läßt ihn einigemal gut aufkochen, zieht die Wanne etwas zurück und läßt ihn gut ausziehen. Der Fisch wird sodann herausgehoben, auf eine Platte gelegt und läßt das Wasser davon gut ablaufen; mit etwas weißem Pfeffer bestreut, mit kleinen, ausgestochenen, in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garniert und mit gelber Butter übergossen zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann eine holländische Sauce extra mit serviert werden.

## Achter Theil.

### Salate.

Zur Bereitung eines guten Salates ist vorzügliches Baum- oder Provenceröl, sowie starker Weinessig erforderlich. Der gewöhnliche Salat wird sorgfältig gelesen und gewaschen und nach dem Ablausen mit etwas Salz und gröblichem Pfeffer, der die Verdauung mehr befördert, als der staubartige, bestreut, dann mit Öl begossen und mit Löffel und Gabel, die von Horn oder Holz sein sollen, gut gemischt. Nun wird der Essig zugegeben und wieder gemischt. Das beste Verhältnis bilden drei Teile Öl und zwei Teile Essig.

#### 281. Kopfsalat.

Die Köpfe werden gepuzt und gewaschen und nachdem die Blätter abgelausen sind, mit einem Teil Öl, zwei Teilen Essig und Salz gut vermengt; nach Belieben kann auch feingeschnittener Schnittlauch oder Zwiebelkraut darauf gestreut werden.

#### 282. Lattichsalat.

Verlese den Lattich sauber, wasche ihn und lasse ihn in einem Seiber gut ablaufen, gib Salz, Essig und Öl daran und mache ihn gut durcheinander. Man gibt ihn mit Schnittlauch bestreut gleich zu Tisch.

#### 283. Endiviensalat.

Man schneidet den gepuzten Endivien wie Radeln

fein, legt ihn eine Stunde in laues Wasser, damit er die Bitterkeit verliert, läßt ihn dann ablaufen, macht ihn wie Bohnensalat an und gibt ihn dann auf den Kartoffelsalat zu Tische. Ebenso behandelt man auch den Wegwartensalat.

#### 284. Kartoffelsalat.

Frisch gesottene Kartoffeln werden warm geschält und gerädelt, mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer bestreut, Baumöl und Essig daran geschüttet und untereinander gemacht.

#### 285. Ackerj Salat.

Kleinblättriger, zarter Ackerj Salat wird gepuht, gewaschen, mit Öl, Essig und Salz vermengt. Er kann auch mit Endivien vermischt oder auf Kartoffelsalat angerichtet werden.

#### 286. Krautsalat.

Ein Krautkopf wird fein eingeschnitten, einige Stunden eingesalzen und fest ausgedrückt. Dann wird Schmalz oder Speck heiß gemacht, das Kraut darin gedämpft, und mit heißem Essig vollends angemacht. Kartoffeln darunter ist sehr gut.

#### 287. Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und sogleich mit etwas Öl vermischt. Vor dem Auftragen gibt man Essig und Salz dazu und bestreut sie dick mit grobgestoßenem Pfeffer. Für gewöhnlich können auch frisch gesottene Kartoffeln unter die Gurken gemischt werden.

#### 288. Rettichsalat.

Die Rettiche werden gewaschen, fein geschnitten, eine halbe Stunde eingesalzen, ausgedrückt, mit Öl und Essig angemacht und stark mit Pfeffer bestreut.

### 289. Selleriesalat.

Wenn die Sellerie geschält sind, werden sie im Salzwasser gesotten, in Scheiben geschnitten und unter Kartoffelrädchen mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl angemacht.

### 290. Cichoriensalat.

Die gelben Cichorienblätter werden klein geschnitten und wie anderer Salat angemacht.

### 291. Hopfensalat.

Derselbe wird von den jungen Schößlingen gemacht, ehe sich Blätter entwickeln; sie werden einige Sekunden in Salzwasser gekocht, abgeschwenkt und mit Essig und Öl angemacht.

### 292. Spargelsalat.

Spargelsalat wird wie Hopfensalat vorher gepuzt, gekocht, abgekühlt und mit Essig und Öl vermischt.

---

## Neunter Teil.

---

### Mehlspeisen und Torten.

#### 293. Bereitung des mürben Teiges.

560 Gramm feines Mehl wird aufgehäuft auf das Backbrett gesiebt, und in die Mitte eine Grube gemacht, woein 420 Gramm Butter gebröckelt wird, und zwei Eigelb, eine Messerspitze Salz, zwei Eßlöffel Zucker und

acht Eßlöffel kaltes Wasser kommen. Dies wird mit einem großen Messer untereinander gehackt und mit den Händen zusammengeschoben, nun einigemal ausgewargelt und wieder zusammengeschlagen, dann mit einer Serviette bedeckt eine Stunde zum ruhen an einen kühlen Ort gelegt, und hernach verwendet.

#### 294. Butter zu klären, die man zum backen brauchen will.

Setze die Butter über gelindes Kohlenfeuer in einer Kasserolle und lasse sie einige Zeit langsam kochen. Sie darf nicht braun werden, darf auch nicht verschäumen. Dieselbe wird vielmehr vom Feuer genommen und nach einer Weile die sich auf der Oberfläche setzende Haut abgenommen. Nun gießt man die Butter durch ein Sieb in ein anderes Gefäß und bewahrt sie im Keller. Beim Gebrauch macht man die Butter heiß und wirft ein Stück Teig hinein, schwimmt dies gleich oben, so kann man mit dem Backen beginnen. Es gibt dies den Beweis, daß die Butter den richtigen Grad der Hitze erlangt habe.

#### 295. Backwerk.

Dieses zerfällt in Torten-, Kuchen-, Hefen-, Schmalz- und kleines Backwerk. Bei all diesen verschiedenen Abtheilungen ist bei der Bereitung die größte Sorgfalt anzuwenden und Sparsamkeit durchaus nicht zu empfehlen. Man nehme das feinste getrocknete Mehl, mittelgroße frische Eier, feinen ausgetrockneten Zucker, ganz frische Mandeln und kleine und große Rosinen, unter den Zitronen die echten Genueser, wenn sie gleich teurer sind, den feinsten Zimmt, weil man von den geringen Arten mehr nehmen muß und diese doch nie den feinen Geschmack geben. Von den Eiern darf keines an der betreffenden Schüssel aufgeschlagen werden; siele ein übelriechendes hinein, so würde sich der Geruch der ganzen Rührmasse mittheilen.

### 296. Verschiedenes Eis (Glasuren).

Es wird von einem Eiweiß ein Schnee geschlagen, 125 Gramm feingestößener Zucker nebst dem Saft einer halben Zitrone 15 Minuten lang dazu gerührt und sobald es weiß ist, kann man es gebrauchen.

Das gelbe Eis wird mit Safran gefärbt.

Das rote Eis mit gezuckertem Irbselesaft.

Das blaßrote ebenso, nur ein halbes Eiweiß mehr dazu genommen.

Das grüne mit dem Saft von gestoßenem Spinat.

Das braune mit gestoßenem Zimt oder Schokolade.

### 297. Biskuitorte.

500 Gramm gestoßener Zucker werden mit 20 Eigelb 45 Minuten lang gerührt, dann wird der Schnee von dem Eiweiß nebst dem Gelben von einer Zitrone leicht daran gerührt, 250 Gramm Stärkemehl und 250 Gramm feines Mehl leicht darunter vermengt und in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Tortenmodel gefüllt.

### 298. Anistorte.

Drei ganze Eier, sechs Eigelb, 500 Gramm gesiebter Zucker werden 30 Minuten lang mit einander gerührt, dann schlägt man das Eiweiß zu Schnee und rührt ihn nebst 250 Gramm feinem Mehl und für fünf Pfennig Anis daran, füllt diese Masse in ein gehörig bestrichenes und bestreutes Tortenblech und backt die Torte im Ofen.

### 299. Apfeltorte.

125 Gramm gestoßener Zucker, 125 Gramm geschälte gestoßene Mandeln, Zimt und das Abgeriebene von einer Zitrone wird mit 125 Gramm schaumleichter Butter verrührt, acht Eigelb dazu gethan, acht Apfel am

Reibeisen gerieben und auch darunter gemischt, ebenso kommt zuletzt der Schnee von acht Eiweiß dazu. Mit dieser Masse wird ein mit Butterteig belegtes Blech gefüllt und gebacken.

### 300. Brottorte.

250 Gramm geschälte und mit zwei Eiweiß recht fein gestoßene Mandeln, 500 Gramm Zucker, 10 ganze und von 14 Eiern das Gelbe, 180 Gramm geriebenes und angefeuchtetes Schwarzbrot, 30 Gramm Zitronat, 30 Gramm Pomeranzenschale, klein gewiegt, 10 Gramm gestoßener Zimt, 2 Gramm gestoßene Nelken, das Abgeriebene einer Zitrone. Eiweißschnee und Dotter werden mit dem Zucker eine starke halbe Stunde gerührt, mit den Mandeln, dem Brot und dem Gewürz langsam vermengt und sogleich gebacken.

### 301. Schokoladetorte.

Solche wird wie eine Biskuitorte gemacht, nur werden zu einer Halbpfundtorte neun Eier, 125 Gramm Stärkemehl und 60 Gramm geriebene Schokolade genommen.

### 302. Kartoffeltorte.

Man macht in ein Blech einen Kuchen von Butterteig, dann füllt man ihn mit eingemachten Himbeeren oder ähnlichem; alsdann rührt man acht Eigelb mit 180 Gramm Zucker, nimmt 180 Gramm gesottene Kartoffeln, welche geschält und kalt am Reibeisen gerieben werden, ebenso eine halbe abgeriebene Zitrone dazu, zuletzt den Schnee von acht Eiern, dann wird der Guß auf die Torte gethan und im Ofen gebacken.

### 303. Griestorte.

375 Gramm Zucker rührt man mit 30 Gramm

bitteren, geschälten, fein gestoßenen Mandeln und 12 Eigelb eine halbe Stunde, nimmt die abgeriebene Schale und den Saft einer Zitrone, 30 Gramm feingeschnittenen Zitronat und Pomeranzenschale und 180 Gramm Griesmehl dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, mengt den steifen Schnee der Eiweiß hinein und backt die Torte in einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

### 304. Gußtorte.

Ein Kuchenblech wird mit gutem Buttermehl belegt, der Boden mit eingemachten Himbeeren bedeckt und folgender Guß darauf gemacht:

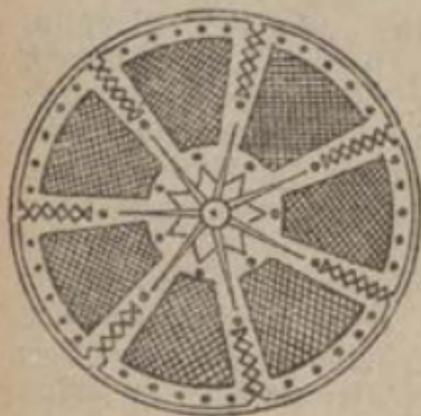
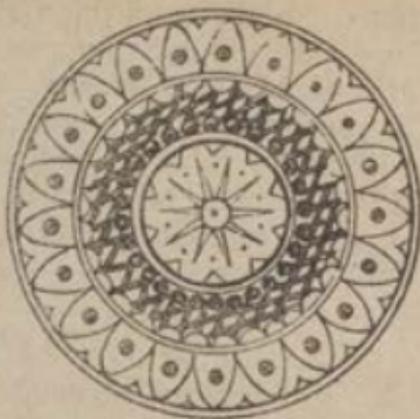
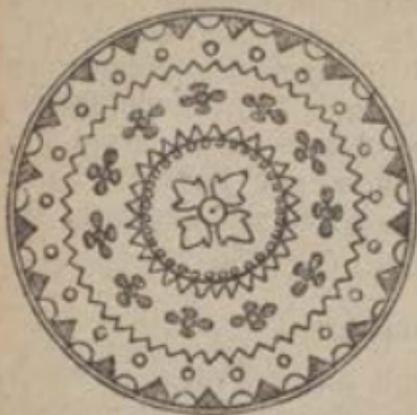
### 305. Mandelguß auf Kohlen.

180 Gramm Zucker wird mit sieben Eigelb leicht gerührt, 125 Gramm abgezogene und fein gestoßene Mandeln nebst dem Gelben von einer Zitrone wird mitgerührt, von den sieben Eiweiß der Schnee und zuletzt 90 Gramm Stärkemehl oder feines Mehl darunter vermengt.

### 306. Jägertorte.

250 Gramm ungeschälte, gestoßene Mandeln, 250 Gramm Zucker, 5 Eiweiß, 10 Eigelb. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit Eigelb, Zucker und Mandeln 30 Minuten lang gerührt. Dann rührt man diese Masse langsam an die Mandeln, gibt noch das Abgeriebene einer Zitrone, und wenn der Teig zu dünn sein sollte, etwas weißes Mehl hinzu und backt die Torte schön hellbraun. Ist sie aus dem Ofen, so bestreicht man die obere Seite zuerst mit eingemachtem, dann mit einem Eis von 60 Gramm Zucker und dem Schnee von sechs Eiweiß und läßt den Guß in kühlem Ofen abtrocknen.

Torten.



### 307. Kirschentorte.

Ein Buttermigboden wird in ein Botageblech gelegt, mit 125 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, welche mit gleich viel Zucker und zwei Eiern nebst sechs Löffeln voll süßem Rahm verrührt wurden, begossen und die ausgeteinten und mit Zucker und Zimt bestreuten Kirschen, von denen der Saft aber vorher ablaufen muß, darauf gethan. Dann streut man ungeschälte, gestoßene und mit Zucker und Zimt vermischte Mandeln darüber, belegt sie mit einigen Stückchen Butter und backt sie bei guter Hitze.

### 308. Pinzertorte.

180 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann werden 300 Gramm gesiebter Zucker, 60 Gramm geschälte und fein gestoßene Mandeln, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, 15 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm Nelken, fein geschnittene Zitronenschalen, 180 Gramm feines Mehl und zuletzt der Schnee von dem übrigen Weißen noch eine Zeit lang damit gerührt.

### 309. Mandeltorte.

Man nehme zu 250 Gramm abgezogenen und fein gestoßenen Mandeln 500 Gramm gesiebten Zucker, 18 Eigelb und noch 6 ganze Eier nebst Zitronenbizeln, welches eine Stunde gerührt wird; nach diesem wird von den 18 Eiweiß ein Schnee geschlagen und an die Masse gerührt und in einen mit Butter bestrichenen und Mutschelmehl bestreuten Model gethan.

### 310. Marktorte.

Rühre 125 Gramm gewärmtes Ochsenmark leicht, thue 125 Gramm geschälte gestoßene Mandeln, geschnittene Zitronenschale, 125 Gramm gesiebten Zucker, 5 Eigelb und den Schnee von 5 Eiweiß daran und

fülle sie wohlgerührt mit 1 Liter warmem Rahm in den Buttermig.

### 311. Meringuentorte.

Schlage von 8 Eiweiß einen steifen Schnee, menge dann 500 Gramm Zucker leicht darunter, hernach spritze davon auf rundes Schreibpapier ein Gitter und besetze es ringsum mit kleinen Häuflein. So mache es auf 3 Bogen Papier. Dann backe sie bei schwacher Hitze hellgelb und löse hernach das Papier ab. Nun schlage  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, menge etwas Vanille und Zucker darunter, thue es auf ein Haarsieb, damit das Flüssige noch abläuft, fülle dann die aufeinander gesetzten Gitter mit dem Rahm und mache eine Verzierung darauf.

### 312. Pfirsichtorte.

Die halbierten, geschälten Pfirsiche werden in 250 Gramm geläutertem Zucker gekocht, auf dem Buttermigboden herumgelegt und oben mit gehackten Mandeln, etwas geriebenem Brot, Zimt und Zucker bestreut.

### 313. Punschorte.

Von 500 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl, 12 Eidottern und 12 ganzen Eiern macht man eine Biskuitmasse, füllt sie in drei Bleche, damit man drei schöne gelb gebratene, fingersdicke Kuchen erhält. Wenn sie aus dem Ofen kommen, begießt man jeden mit einigen Eßlöffeln voll Araf, bestreicht zwei davon mit beliebiger Marmelade, setzt nun die Kuchen so auf einander, daß der unbestrichene oben auf kommt und bestreicht die Torte noch mit einer Punschglasur. Zum Füllen zweierlei Marmelade zu nehmen, ist sehr gut, etwa unten Quitten und oben Hagebutten.

### 314. Reistorte.

Man kocht 250 Gramm Reis mit Milch dick, rührt

abgeriebene Zitronenschale, Zucker, 125 Gramm geschälte feingestößene Mandeln und vier Eier darunter, füllt damit ein mit Buttermehl belegtes Blech und backt sie.

### 315. Sandtorte.

250 Gramm frischausgelassene Butter rührt man schaumleicht, nimmt 250 Gramm Zucker, vier ganze Eier und vier Eigelb darein und rührt es eine Viertelstunde. Ehe die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech gefüllt wird, mengt man 250 Gramm gut ausgetrocknetes Stärkemehl und den steifen Schnee von vier Eiweiß leicht darunter und backt die Torte in nicht zu heißem Ofen.

### 316. Schwarzbrottorte.

375 Gramm Zucker werden mit 16 Eigelb und drei ganzen Eiern dick gerührt, dann werden 300 Gramm fein gestoßenes schwarzes Brot mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wein angefeuchtet, dasselbe mit Zimt, Nelken, Zitronat, 60 Gramm fein gestoßenen Mandeln, das Weiße von den Eiern als Schnee darunter gethan, die Masse in gut bestrichene und bestreute Mödel gegeben und gebacken.

### 317. Weckentorte.

Vier Wecken werden zerschnitten, im Ofen recht rösch gedörst, dann zerstoßen und gestiebt; hierauf rührt man 375 Gramm Zucker und 12 Eier mit dem Weckemehl ungefähr eine Stunde und mischt dann die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, Zitronat und etwas Zimt darunter.

### 318. Weinsbergertorte.

Es wird von acht Eiweiß ein Schnee geschlagen, das Gelbe der Eier wird mit 250 Gramm Zucker leicht gerührt, nebst 125 Gramm fein gestoßenen Mandeln; hierzu kommen noch acht Gramm Zimt, 60 Gramm

Zitronat, 60 Gramm Pomeranzenschalen, eine abgeriebene Zitrone und 250 Gramm geriebenes schwarzes Brot. Bevor man die Torte auf den Tisch bringt, wird ein Glas Wein mit Zucker warm gemacht und darüber gegossen. Dies ist aber zu einem ziemlich kleinen Blech berechnet.

### 319. Himbeertorte.

12 Eier, 250 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl, einige Löffel voll eingemachter Himbeeren. Der Schnee der Eiweiß wird mit Eigelb und Zucker 30 Minuten gerührt. Die Himbeeren werden zerdrückt und wenn die Masse genug gerührt ist, mit dem gesiebten Mehl langsam unter dieselbe gemengt.

### 320. Tortenreste zu verwenden.

Reste von Biskuit-, Brot- oder Mandeltorte schneidet man in Schnitten, legt sie zierlich in eine Porzellanform oder tiefe Platte und streicht eine beliebige Crème darauf. Dann legt man wieder Torte darüber, bestreicht sie abermals mit Crème und stellt dann die Form zugedeckt in kochendes Wasser und serviert diese Torte kalt. Himbeer-Crème ist hauptsächlich zu Brottorten sehr fein.

### 321. Blitzkuchen.

500 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl, 10—12 Eier, 125 Gramm Butter. Die Butter wird leicht gerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit Eigelb und Zucker vermengt und nochmals eine Viertelstunde geschlagen, dann mischt man zuerst die Butter und zuletzt das Mehl langsam darunter. Oder: 250 Gramm zerlassene Butter, 280 Gramm Zucker, 5 Eier und 375 Gr. Mehl werden schnell untereinander gerührt und gebacken.

### 322. Apfelnuchen.

Das Kuchenblech wird mit Buttermehl belegt und

die geschälten Apfelschnitze gleichmäßig herumgelegt, Zucker, Zimt, länglich geschnittene Mandeln darauf gestreut und etwas Butter darauf herumgeschritten. Dann werden fünf bis sechs Eier recht verrührt,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch daran gerührt und auf dem Kuchen herumgeschüttet.

### 323. Geriebener Apfelfuchen.

Acht Eigelb werden mit 180 Gramm Zucker recht gerührt; dann nimmt man 180 Gramm Mandeln, welche geschält und dann zart gestoßen werden, hernach acht starke Löffel voll geriebene Äpfel, sowie Zimt und Nelken, zuletzt den Schnee. In ein Blech kommt Butterteig wie gewöhnlich und dann thut man die Fülle darein.

### 324. Guß auf Apfelfuchen.

Ein Löffel voll Mehl wird in etwas zerlassener Butter in einem Hafen glatt gerührt, zwei Messerspitzen Zimt, zwei Löffel Zucker, fünf Eier, zwei große Tassen kalter Rahm dazu gegossen, miteinander gerührt und über den Kuchen geschüttet. — Man kann auch Mandeln und geriebenes Schwarzbrot darauf streuen.

### 325. Gerührter Kirschenkuchen.

Rühre 250 Gramm Butter leicht, weiche das Weiche von vier Wecken in halb Milch und halb Wasser ein, drücke sie fest aus, rühre sie an die Butter mit zwei Eiern glatt, thue 180 Gramm gestoßene Mandeln, 180 Gramm Zucker, die kleingeschnittene Schale einer halben Zitrone, vier Gramm Zimt und ein wenig Nelken dazu und rühre alles noch mit 10 Eiern eine halbe Stunde lang. Dann wird ein Kilo Kirschen in die Masse gethan, ein bestrichener und bestreuter Model damit gefüllt und sogleich im Ofen gebacken.

### 326. Kirschenkuchen.

Zu einem mittleren Blech werden 125 Gr. Butter

leicht gerührt, sechs Eigelb dazu geschlagen, drei bis vier Becken in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, darein gethan und ungefähr 15 Minuten lang stark gerührt; dann werden 60 Gramm geschälte und gröblich gestoßene Mandeln, Zimt, Zucker und Nelken nach Gutdünken, ein Liter schöne schwarze Kirichen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht daran gerührt. In ein mit Butter bestrichenen Kuchenblech gefüllt und bei starker Hitze im Ofen gebacken.

### 327. Himbeerkuchen.

Es wird ein Kuchenblech mit Buttermehl belegt und der Boden mit geriebenem Milchbrot bestreut; dann kommen so viel frische gezuckerte Himbeeren darauf, daß der Boden reich belegt ist. Nun reibt man ein Milchbrot, vermengt es mit einer Hand voll Zucker und 90 Gramm roh gestoßenen Mandeln, auch dem Gelben einer Zitrone und streut dieses über die Himbeeren. Dann schneidet man Butterscheiben darauf und backt den Kuchen  $\frac{3}{4}$  Stunde in einem guten Ofen.

### 328. Johannisbeerkuchen.

Nachdem ein Kuchenblech mit Buttermehl ausgelegt ist, wird Milchbrotmehl auf den Boden desselben gestreut und mit abgezapften Träublein überbreitet, worauf der Kuchen wie der Himbeerkuchen beendet wird.

### 329. Gußkuchen.

Man bestreicht ein Potageblech mit Butter, belegt es mit Oblaten, rührt 250 Gramm gesiebten Zucker mit vier Eiweiß eine Viertelstunde, mengt 30 Gramm länglich feingeschnittenen Zitronat, die geschnittene Schale und den Saft einer Zitrone, 90 Gramm geschälte, fein geschnittene Mandeln und 15 Gramm feines Mehl darunter, füllt die Masse auf die Oblaten und backt sie in abgekühltem Ofen.

### 330. Reiskuchen.

Man nimmt 180 Gramm Reis, welcher rein gewaschen und mit siedendem Wasser abgebrüht wird, das nach 15 Minuten abgegossen und in ein Liter Milch dick gekocht werden muß; darauf läßt man ihn auf einer Platte erkalten und stößt ihn klein, rührt 180 Gramm Butter recht leicht, schlägt das Gelbe von sieben Eiern daran, nimmt den gestoßenen Reis, 90 Gramm Zucker, ein wenig Zimt, 45 Gramm Zitronat und ein wenig Zitronenschalen, beide letztere zuvor klein geschnitten, schlägt das Weiße von den sieben Eiern zu Schnee, rührt ihn an die Masse, legt einen gewellten Buttermey in ein bestrichenes Kuchenblech, füllt die gerührte Masse darein, vermengt eine Hand voll geschälte, zart und länglich geschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, bestreut den Kuchen damit und backt ihn. In die Masse kann auch eine Hand voll gestoßener Mandeln und eine Hand voll gewaschener Rosinen gethan werden.

### 331. Kaiserkuchen.

Drei weiße Becken werden in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt. Dann werden 125 Gramm Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, 90 Gramm Rosinen und Cibebeen, eine Hand voll gestoßener Zucker, das Gelbe von einer Citrone, und acht Gramm gestoßener Zimt an die Butter gerührt; zuletzt der Schnee von den Eiweiß. Ein Model wird gut mit Bier bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und im Ofen gebacken; hernach eine Weinsauce oder Hägensauce daran gemacht.

### 332. Rahmkuchen.

Ein geriebener oder gewellter Buttermey wird in das Blech gethan, Zimt, Rosinen, Cibebeen und Mandeln darin herumgestreut. Eine Fülle, je nach der Größe des Blechs, ein Löffel voll Mehl, ein saurer Rahm, fünf bis

sechs Eier und  $\frac{3}{4}$  Liter süße Milch angerührt und vor dem Backen darauf geschüttet.

### 333. Traubenkuchen.

Zuerst wird von Butterteig ein Kuchen in ein Blech ausgewellt, dann legt man die Beeren darauf wie zu einem Kirschkuchen, streut Zimt, Zucker, geriebene Milchbrot darauf und macht einen guten Guß darüber.

### 334. Grießkuchen.

Es wird ein halber Liter Milch übers Feuer gethan, wozu ein Stückchen Butter kommt; dann sät man Grießmehl hinein, bis ein dicker Brei ist. Nach diesem thut man ihn auf eine Platte und läßt ihn erkalten; dann werden 125 Gramm Butter leicht gerührt, sechs Eigelb, der gekochte Brei, 60 Gramm Rosinen, 60 Gr. Mandeln, 60 Gramm gestoßener Zucker daran gerührt, zuletzt der Schnee von dem Eiweiß. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und mit Mutschelmehl bestreut, die Fülle darein gethan und auf Kohlen aufgezogen. Man kann jede süße Sauce dazu geben.

### 335. Kartoffelkuchen.

Gesottene und geschälte Kartoffeln werden noch warm gerieben, Butter und Mehl darein gewirkt und der Teig ausgewellt. Dann verrührt man geriebene Kartoffeln mit gedämpften Zwiebeln und Fettbröckelchen,  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, Kümmel, Salz und fünf Eiern, füllt diese Masse auf den Teig und backt ihn.

### 336. Zwetschkuchen.

Ein Kuchenblech wird mit Butterteig belegt, die ausgesteinten Zwetschgen schön herumgelegt, ein Teller voll geeiebenes schwarzes Brot, Zucker, Zimt und länglich geschnittene Mandeln darauf herumgestreut, ein Stückchen

Butter darauf geschnitten und schön gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, so kann folgender

### 337. Meringuenkuchen

dazu gegeben werden: neun bis zehn Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen und 250 Gramm Zucker nebst dem Gelben von einer Zitrone (oder ein wenig Vanillezucker) leicht unter den Schnee vermengt. Nachdem der Guß darauf, kommt der Kuchen bei schwacher Hitze kurze Zeit nochmals in den Backofen.

### 338. Zwiebelkuchen.

Ein Blech wird mit mürbem oder Buttermehl belegt, die fein eingeschnittenen, eingesalzenen und fest ausgedrückten Zwiebeln dämpft man ein wenig in Butter, legt sie auf dem Buttermehl herum, verrührt drei bis vier Eier mit ein wenig Milch, schüttet es darauf herum und thut noch zu Würfeln geschnittenes Fett darauf.

### 339. Käskuchen.

Man stößt drei Käse im Reibeisen fein, rührt 125 Gramm Butter leicht und gibt zwei Eßlöffel voll feines Mehl nebst den Käsen, acht Eigelb, dem Gelben einer Zitrone und etwas Zimt dazu. Dann werden 60 Gr. Eibeben und 60 Gramm Rosinen rein gewaschen und zu der Masse gerührt, worauf man noch den steif geschlagenen Schnee von acht Eiweiß darunter mengt und diese in ein mit Buttermehl belegtes Kuchenblech einfüllt und backt.

### 340. Kuchen von geriebenem Brot.

Vier Hände voll geriebenes Brot werden in einem Stück Butter einige Zeit gedämpft, mit etwas Wein abgelöscht, dick gekocht und zum erkalten auf eine Platte gestrichen. Hernach rührt man dieses Mus, mit gestoßenem Zucker, Zimt, einigen gestoßenen Mandeln, vier bis sechs Eidottern, sowie dem Schnee derselben an,

und streicht es auf einen beliebigen Kuchenteig oder füllt es ohne Teig in ein gut bestrichenes Blech.

### 341. Butter- oder Hefentuchen.

Zwei Kilo Mehl werden in eine Schüssel gethan und in die Mitte ein Borteig mit Hefe und lauer Milch gemacht; wenn er gegangen ist, so läßt man 375 Gr. Butter in lauer Milch vergehen und schafft den Teig damit, samt vier bis fünf Eiern und ein wenig Salz; sobald der Teig wieder gegangen ist, so nimmt man ihn auf das Nudelbrett, wirft ihn rund auf, wellt ihn außen herum zwei Finger dick aus, schlägt ihn handbreit herein, setzt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn noch einmal gehen; dann macht man in der Mitte mit einem spizigen Messer überzwerche Streifen, bestreicht man ihn mit Eigelb und bestreut ihn mit ein wenig Salz.

### 342. Hefenkranz.

250 Gramm Butter werden leicht gerührt, dann sechs Eier und 125 Gramm Zucker daran gerührt, dann nach und nach 1500 Gramm Mehl mit lauer Milch und für fünf Pfennig Hefe daran geschafft, bis der Teig die richtige Dicke hat; wenn er recht gegangen ist, wird er auf das Nudelbrett genommen und drei Teile davon gemacht, von welchen man lange Streifen leicht rollt, einen Zopf davon flechtet und in einem mit Butter bestrichenen Potageblech zu einem Kranz formiert. Wenn er schön gegangen ist, wird er mit Eigelb bestrichen, mit länglich geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und schön gebacken.

### 343. Aniskranz.

Es wird ein Kilogramm feines Mehl in eine Schüssel gegeben; in der Mitte wird mit 30 Gramm

Hefe und vier Deciliter Milch ein Vorteig angelassen. Wenn dieser gegangen ist, so gibt man 125 Gramm zerlassene Butter, 90 Gramm Zucker, etwas Salz, vier Eier und zwei Kochlöffel voll gereinigten Anis dazu und schafft und beendet den Teig wie den vorhergehenden. Nachdem die Kränze gebacken sind, werden sie mit feinem Zucker überstreut.

### 314. Gerührter, feiner Gugelhopf.

Es werden 250 Gramm Butter mit acht Eiern leicht gerührt, alsdann werden 500 Gramm Mehl, 60 Gramm Rosinen und Citronen nebst etwas Salz und 125 Grm. Zucker, eine Schale voll Milch und für sechs Pfennig Hefe dazu gegeben; hierauf wird ein Model mit Butter oder Schmalz geschmiert, mit Mutschelmehl und abgezogenen und länglich geschnittenen Mandeln bestreut und der Teig darein gethan, worauf man ihn gehen läßt.

### 345. Hefen-Anisbrot.

Man macht von 1 Kilo Mehl, einem Löffel Bierhefe und lauer Milch einen Vorteig, schafft, wenn er gegangen ist, 80 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, drei Eier, für drei Pfennig Anis, für drei bis sechs Pfennig Rosenwasser und noch einen Löffel voll Bierhefe gehörig untereinander zu einem festen Teig, läßt ihn gehen, macht drei lange Laibchen daraus, läßt diese nochmals auf dem mit Mehl bestreuten Blech gehen, bäckt sie und röstet, wenn sie Nacht über gestanden haben, den andern Tag Schnitten daraus.

### 346. Zwieback.

375 Gramm Mehl werden mit drei Löffel guter Bierhefe und Milch zu einem so festen Teig gemacht, daß er mit der Hand geschafft werden kann. Ist er gegangen, so arbeitet man 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker,

zwei Eier, kleingewiegte Zitronenschale und noch etwas Milch dazu, formt längliche Laibchen daraus, bestreicht sie mit verflöppertem Ei, backt sie im Ofen schön gelb, spaltet sie nach dem Erkalten oder schneidet sie in Schnitten und röstet sie im Ofen.

### 347. Butterbrezeln.

500 Gramm Mehl, 180 Gramm Butter, Milch, Salz und Hefe. Man macht zuerst einen kleinen Vorteig; den andern Tag mengt man die zerlassene Butter, Milch und Salz unter das übrige Mehl und schafft den Teig, bis er sich von der Schüssel löst. Nachdem er gut aufgegangen, formt man Brezeln daraus, bestreicht sie mit Butter und backt sie schön gelb und knusperig.

### 348. Seelen.

500 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, zwei Eier, 60 Gramm Zucker, Milch und Hefe. Man macht wie vorhergehend über Nacht einen kleinen Vorteig in die Mitte des Mehls und dann den andern Tag von Zucker, Butter, der nötigen Milch und dem noch übrigen Mehl einen Teig, nicht ganz so dick, wie einen Spazenteig. Ist er nochmals zwei bis drei Stunden an warmem Orte gut aufgegangen, so mache man kleine längliche Brote daraus, und setzt sie auf ein Blech, das mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut ist. Nun läßt man sie nochmals gehen, bestreicht sie mit einem verrührten Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und backt sie in frischer Hitze.

### 349. Zuckerbrezeln

werden von demselben Teig gemacht.

### 350. Waffeln.

250 Gramm Butter werden leicht gerührt, dann nimmt man 200 Gramm Mehl, 13 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Liter

süßen Rahm, 125 Gramm geschälte und zart gestoßene Mandeln, welche man recht in die Butter rührt; dann wird zuletzt von den Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, an die Masse gethan und das Eisen auf beiden Theilen mit Fett bestrichen, auf eine Seite Teig gethan, langsam zugemacht und auf beiden Seiten gebacken; auch wird eine halbe Zitrone daran abgerieben; ein wenig Salz muß dazu. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

### 351. Pfizauf.

Man rührt 250 Gramm Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch glatt, und sechs Eier daran, zerläßt 60 Gramm Butter, bestreicht 12—15 Mödelchen davon, das übrige schüttet man an die Masse. Nun gibt man unter die Masse  $\frac{1}{4}$  Liter siedend gemachte Milch, füllt die Mödelchen und backt sie schön im Ofen.

### 352. Huzelbrot.

Man siedet 125 Gramm gedörnte Birnschnize und etwas gedörnte Zwetschgen recht weich, aber jedes besonders, und verwiegt die Schnize und die ausgesteinten Zwetschgen, das Wasser davon wird aufbewahrt. Hernach werden Nuskerne klein gewiegt und den Abend vor dem Gebrauch mit Kirschwasser angefeuchtet. Alsdann werden die Birnen und Zwetschgen nebst den Nuskerne und ein wenig Birnenwasser mit ein wenig Mehl vermischt, bis es gährt. Nun nimmt man Zimt, Nelken, kleingeschnittene Zitronen- und Pomeranzenschalen in den Teig, verschafft ihn recht und läßt ihn stehen. Den andern Tag wird von 60 Gramm Mehl, Schmirbrühe und ein Löffel voll Hefe ein fester Teig gemacht, der Birnenteig hineingeschafft und stehen gelassen. Hernach, wenn er gegangen ist, macht man Laibchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt sie im Ofen und bestreicht sie dann mit Birnwasser.

### 353. Hefenküchlein.

Man nimmt 125 Gramm Butter, rührt sie recht leicht, schlägt fünf Eier und 125 Gramm Zucker daran, nimmt reichlich 500 Gramm Mehl, ein Glas süße Milch, für sechs Pfennig Hefe, welches an die Butter recht gerührt wird; dann füllt man es in die Model, läßt es darin gehen und backt es im Ofen. Man kann dieselben mit Mandeln umstecken und jede Sauce dazu geben.

### 354. Hefenbrot.

125 Gramm feines Mehl rührt man in einer Schüssel mit zwei Eßlöffeln voll Hefe und lauer Milch etwas dicker als einen Flädleinstieg an, läßt ihn gehen, nimmt 375 Gramm Mehl, 125 Gramm zerlassene Butter, drei Eier und ein wenig Salz dazu, schafft dies untereinander, läßt es wieder gehen, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt von dem Teig kleine runde Kugeln in der Größe eines Balls darauf, läßt sie gehen, bestreicht sie mit verührtem Ei, streut etwas Kümmel und Salz und in kleine Würfel geschnittenen Speck darauf und backt sie in frischer Hitze.

### 355. Kaffeebrot.

Wenn der vorhergehende Teig gekocht, abgekühlt und glatt gerührt ist, werden 125 Gramm gewaschene kleine Rosinen, 30 Gramm Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone und 60 Gramm geschälte Mandeln, länglich zart geschnitten, in die Masse gerührt, dann kleine Brote aufgesetzt, mit einem Ei bestrichen und mit gestoßenem Zucker bestreut.

### 356. Kaffeküchlein.

$\frac{1}{2}$  Liter süße Milch wird mit 125 Gramm frischer Butter und 90 Gramm Zucker siedend gemacht, dann 250 Gramm feines Mehl und zwei Eßlöffel voll Rosen-

wasser hinein gethan und auf dem Feuer zu einem glatten Teig abgerührt. Der Teig wird in seine Schüssel umgeleert und gleich mit sieben ganzen Eiern und zwei Dottern glatt gerührt. Ein reines Backblech wird mit zerlassener Butter bestrichen, mit einem Eßlöffel Häufchen darauf gesetzt, diese mit zu Schaum geschlagenem Eiweiß überstrichen, mit Zucker bestreut und in nicht sehr heißem Ofen gebacken.

### 357. Strauben.

Von  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und 400 Gramm Mehl macht man einen Teig, rührt ihn in  $\frac{1}{4}$  Liter siedende Milch und läßt ihn solange kochen, bis er sich von der Pfanne schält. Dann leert man ihn in eine Schüssel, rührt sogleich ein Stück Butter, zwei Eier und später weitere sechs Eier hinein. Von diesem Teig backt man die Strauben im Schmalze schwimmend.

### 358. Pfeil.

Als Beilage zu Gemüse wird von demselben Teig gemacht, nur legt man davon Klößchen in vieles Schmalz; auf diese Weise können auch kleine Grießkuchen gemacht werden.

### 359. Grießkuchlein.

Man rührt in heiße Milch Grieß, bis es ein fester Brei ist, salzt ihn, legt ihn auf ein nasses Brett, streicht ihn auseinander, sticht mit einem Glase runde Formen aus und backt sie in Schmalz.

### 360. Äpfelkuchlein.

Man rührt einen dicken Flädleinsteig mit Milch und Eier, einem Kelche Kirschegeist und einer Messerspitze Pottasche an. Wenn der Teig glatt gerührt ist, kommt etwas heißes Rindschmalz daran, das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und dann gerührt,

die Äpfel werden geschält und rund geschnitten, im Teig umgekehrt, im Schmalz gebacken, und mit Zucker und Zimt bestreut.

### 361. Berliner Pfannkuchen.

750 Gramm Mehl nimmt man in eine Schüssel und macht einen Vorteig von Milch und Hefe. Wenn er gegangen ist, wird der Teig mit 125 Gramm Butter, drei ganzen und drei gelben Eiern, Zucker nach Gutdünken, ein wenig Salz und der nötigen Milch zusammengeschafft und wieder gehen gelassen. Dann wellt man ihn aus, sticht runde Formen aus, bestreicht die eine Hälfte mit Eigelb, füllt etwas Eingemachtes darauf, schlägt die andere Hälfte darüber, so daß der Rand fest aneinander liegt, und backt sie langsam in viel Schmalz.

### 362. Fastnachtküchlein.

500 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, drei Eier, Milch, Hefe und Salz. Es wird von Milch, Hefe und etwas Mehl wie gewöhnlich ein kleiner Vorteig gemacht. Am andern Tage schafft man das Mehl, die Butter, Eier, Salz und die nötige Milch mit dem Vorteig recht glatt und läßt diesen Teig nochmals gut aufgehen. Hernach wellt man ihn 1 cm. dick aus, schneidet viereckige Stückchen davon, läßt sie noch ein wenig aufgehen, backt sie auf beiden Seiten in viel Schmalz schön hellgelb und bestreut sie mit Zucker.

### 363. Holderküchlein.

Schöne Bütendolden des Hollunderstrauches werden von den gelb gewordenen Blüthen befreit, gewaschen und zum Trocknen in die Sonne gelegt. Inzwischen macht man einen gebrühten oder Straubenteig mit Salz. In diesen taucht man die Dolden, indem man sie am Stiele anfaßt, dann schnell damit in eine Pfanne voll

heißem Schmalz fährt und die Stiele niederdrückt. Sie müssen auf beiden Seiten gebacken und recht heiß servirt werden.

### 364. Gebakene Schnitten.

Reste von übrig gebliebenem größerem feinerem Backwerk werden in Scheiben geschnitten, dann in süßen Rahm eingetaucht und einen Augenblick auf eine Platte gelegt; hierauf werden sie in zerklüpperten Eiern umgekehrt, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und dann mit Zucker und Zimt bestreut.

### 365. Weinschnitten.

Es werden von Wecken Schnitte gemacht, welche in Wein getaucht werden. Dann bestreut man sie mit Zucker und Zimt, streicht sie mit Eiern an, backt sie in Schmalz und macht eine Weinsauce daran.

### 366. Springerlen, Marzipan.

500 Gramm Zucker werden mit vier Eiern eine Stunde gerührt, dann 500 Gramm Mehl hineingeschafft, auf dem Nudelbrett leicht aufgewirkt, nicht so dünn ausgewellt, mit dem Springerlesmodel schön ausgedrückt, in Stücke zerschnitten und über Nacht in warmen Zimmer stehen gelassen, damit sie trocknen, dann werden sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Anis bestreutes Blech gethan und schön gebacken. Man kann auch eine Messerspitze voll Pottasche in die Masse rühren.

### 367. Mandelbrot.

250 Gramm geschälte und zartgestoßene Mandeln, 250 Gramm gesiebter Zucker, ebensoviel feines Mehl, 250 Gramm frische Butter und die kleingeschnittene Schale von einer halben Zitrone rührt man vier bis fünf Eidottern und einer Messerspitze voll feiner pulverisierter Pottasche an. Erfordert die Masse noch mehr Feuchtig-

keit, so können einige Löffel voll Rosenwasser hinzuge-  
than werden. Man wirft die Masse, wellt sie zwei  
starke Messerrücken dick aus, schneidet dann fingerbreite  
und fingerlange Stücke daraus, bestreicht sie mit Eiweiß,  
streut Zucker und Zimt darauf und backt sie gelb.

### 368. Mandelhäuflein.

Es werden sechs Eiweiß zu einem steifen Schnee  
geschlagen und 500 Gramm Zucker recht schaumig ge-  
rührt; dann mengt man 500 Gramm abgezogene und  
fein geschnittene Mandeln darunter, setzt aus dieser Masse  
nußgroße Häuflein auf Oblaten und backt sie bei ge-  
linder Hitze.

### 369. Geröstete Mandeln.

Man kocht 500 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser  
auf, thut dann 500 Gramm am Tuche abgeriebene und  
ausgelesene schöne Mandeln dazu und läßt sie unter be-  
ständigem Rühren trocknen. Wenn sie wieder feucht ge-  
worden sind, so macht man sie recht durcheinander, da-  
mit sie schön gleich werden, worauf sie auf einem  
Pottascheblech ausgebreitet werden, man muß sie öfter  
so lang sie warm sind, durcheinander mischen, damit sie  
sich nicht aneinander hängen.

### 370. Zimtstern

Sieben Eiweiß werden zu einem Schnee geschlagen,  
dann rührt man ihn recht schaumig mit 500 Gramm  
Zucker, sodann kommen 500 Gramm feingewiegte Man-  
deln, 15 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken dazu, wellt es  
mit Zucker aus und bestreicht ein Blech mit Speck, sticht  
Sterne aus und backt sie schön im Ofen.

### 371. Zimthäuflein.

Zwei Eiweiß zu Schaum geschlagen, 250 Gramm  
feingestößenen Zucker gerührt, 125 Gramm ungeschälte,

klein gestoßene Mandeln, 4 Gramm Zitronat, 8 Gramm Pomeranzenschalen, klein geschnitten, ein wenig Zitronensaft, Zimt, alles unter einander gerührt, runde Küchlein auf Oblaten gesetzt und gelb gebacken.

### 372. Pomeranzenbrot.

Zu 250 Gramm Zucker nimmt man zwei ganze Eier und vier gelbe, rührt es recht leicht, dann kommen 280 Gramm feines Mehl nebst Zitronen, Zitronat und Pomeranzenschalen nach Belieben dazu, macht runde oder lange Brote daraus und backt sie schön gelb.

### 373. Schokolade-Schäumlein.

Sieben Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen, werden mit 360 Gramm gestoßenem Zucker und 120 Gramm geriebener Schokolade und etwas Vanillezucker angerührt, Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen oder mit Papier belegtes Blech gesetzt und in sehr kühlem Ofen gebacken.

### 374. Schokoladebrot.

190 Gramm Zucker, 30 Gramm geriebene Schokolade rührt man mit dem steifen Schnee von zwei kleinen Eiweiß eine halbe Stunde, setzt kleine Häufchen davon auf ein mit Butter bestrichenen Blech und backt sie in einem ganz kühlen Ofen.

### 375. Belgrader Brot.

Es werden 6 ganze und 4 gelbe Eier mit 500 Gramm Zucker gerührt, 500 Gramm Mandeln geschält und klein gehackt, 25 Gramm Pomeranzenschalen, 8 Gramm Zitronat, 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, zartgeschnittene Zitronenschalen, 500 Gramm Mehl, eine Messerspitze Pottasche daran gerührt, auf dem Nudelbrett zu langen Brötchen formiert, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gesetzt und schön gebacken.

### 376. Wiener Törtchen.

500 Gramm Butter, 10 Eigelb, 375 Gramm gestoßener Zucker und 500 Gramm Mehl. In die leichtgerührte Butter gibt man nach und nach Eigelb und Zucker. Ist alles zusammen recht schaumig gerührt, so mengt man das Mehl langsam darunter und füllt die Masse in kleine, gut bestrichene, mit Semmelmehl bestreute Formen.

### 377. Rahmtörtchen.

Guter Butterteig, süßer und saurer Rahm, 6 Eier, Zucker, Zitronenbiskeln. Kleine, gut bestrichene Formen werden mit dem dünn ausgewellten Butterteig belegt. Zu 12 Törtchen verrührt man 6—7 Eier, mit  $\frac{1}{4}$  Liter süßem und ebensoviel saurem Rahm, sowie einem Kochlöffel voll Mehl, versüßt es mit dem nötigen Zucker, würzt es mit Zitronen und füllt die Törtchen damit. Statt des Mehls können auch 60 Gramm gestoßene Mandeln zum Anrühren des Rahms genommen werden.

### 378. Buttertörtchen.

125 Gramm Butter werden leicht gerührt, 125 Gramm fein gestoßener Zucker, 125 Gramm feines Mehl und 12 Eigelb, immer zu einem Löffel voll ein Ei, noch eine Viertelstunde dazu gerührt und zuletzt der Schnee mit dem Abgeriebenen von einer Zitrone unter die Masse gemengt, dann dieselbe in kleine Mödel gefüllt und in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken. Man gibt eine Vanille- oder Weinsauce dazu oder auch ein Kompot von Zwetschgen oder dergleichen.

### 379. Krapsen von Butterteig.

Ein guter Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt und davon mit einem Trinkglas runde Blättchen ausgeschnitten, welche dann auf der einen Hälfte des Kreises mit drei Schnittchen versehen werden. Nun legt

man auf die ungeschnittene Seite einen Löffel voll Eingemachtes oder mit Zucker und Wein verkochte Äpfel, bestreicht den Rand mit Wasser und schlägt den aufgeschnittenen Teil über die Fülle. Die Kräpfschen werden zuletzt noch mit Ei bestrichen und in heißem Ofen gebacken.

### 380. Apfelkrapsen.

Von Buttermteig werden Blättchen in der Größe einer untern Tasse ausgeschnitten, mit Apfelmus gefüllt und wie ein Halbmond zusammengeschlagen. Nun taucht man sie in Ei und Weckmehl ein und backt sie schön gelb aus heißem Schmalz, worauf sie mit Zimt und Zucker bestreut zu Tische gegeben werden.

### 381. Weingebackenes.

Vier Eigelb, vier Eßlöffel voll gestoßenen Zuckers und stark  $\frac{1}{4}$  Liter Wein werden mit dem nötigen Mehl und einem Löffel voll Kirschgeist zu einem festen Teig verrührt und lange geknetet. Dann wellt man wie in einen Buttermteig 300 Gramm Buttermteig hinein, wellt ihn nun noch zweimal und zuletzt stark messerrückendick aus. Nun sticht man mit Blechformen kleine Figuren davon aus, bestreicht sie mit Ei und backt sie in frischer Hitze.

### 382. Strich-Anisbrot.

500 Gramm Zucker werden mit acht Eiern leicht gerührt, für drei Pfennig Anis und 500 Gramm Mehl leicht damit vermengt, läßt es auf ein langes mit Butter bestrichenen Blech in langen Streifen laufen. Wenn es gebacken ist, wird es, so lange es warm ist, geschnitten und geröstet.

### 383. Zucker-Anisbrot.

Rühre 250 Gramm Zucker mit neun Eiern, wo von

fünf das Weiße weggelassen worden, ziemlich dick; dann kommt für drei Pfennig Anis, etwas Zitronengelb und 250 Gramm feines Mehl, sowie der Schnee von den fünf Eiweiß hinein. Backe davon Laibe in schwacher Hitze.

### 384. Kapsel = Anisbrot.

12 Eier und 500 Gramm Zucker rührt man recht schaumig, rührt für drei Pfennig Anis und 500 Gramm Mehl leicht hinein und füllt es in mit Butter bestrichene Kapseln.

### 385. Schokolade = Plätzchen.

70 Gramm weißes Mehl, vier Eiweiß, 220 Gramm Zucker und 100 Gramm feine Schokolade. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker, Schokolade und zuletzt mit dem Mehl vermengt, dann Plätze davon aufgesetzt und in gelinder Hitze gebacken.

### 386. Vanillebrot.

Sechs Eier, 500 Gramm Zucker, ebensoviel Mehl, 15—20 Gramm gestoßene Vanille. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit den Dottern vermengt und mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt. Dann wird das zuvor gesiebte Mehl und die Vanille langsam dazu gethan und Häufchen davon auf ein gut bestrichenes Blech gesetzt.

### 387. Zimtbrot

kann wie das vorige gemacht werden, indem man statt Vanille 30 Gramm feinsten Zimt dazu nimmt.

### 388. Zitronenbrot.

Acht Eier, 500 Gramm Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben wird, muß 15 Minuten lang gerührt werden, dann werden 500 Gramm feines Mehl dazu

genommen, sodann wird ein Blech mit Speck bestrichen, worauf die Brötchen schön rund gesetzt werden.

### 389. Jägerschnitten.

Man nimmt 11 ganze und drei gelbe Eier zu 500 Gramm Zucker, welcher eine Stunde gerührt wird, dann kommen 375 Gramm geschälte und länglich geschnittene Mandeln, 625 Gramm Mehl dazu und füllt sie in Kapseln; wenn sie gebacken sind, werden sie geschnitten und abgeröstet.

### 390. Makronen.

500 Gramm geschälte, mit drei Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 550 Gramm Zucker und dem Schnee von noch drei Eiweiß in einem Kochgeschirr angerührt, auf dem Feuer unter beständigem Rühren heiß gemacht und kleine runde Häufchen davon auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gesetzt. Sehr hübsch nimmt es sich aus, wenn man diese Makronen in groben Zucker taucht und in die Mitte einer jeden eine eingemachte Himbeere drückt.

### 391. Mirenten.

Sechs Eiweiß werden zu einem steifen Schnee geschlagen, 500 Gramm fein gesiebter Zucker, das Gelbe von einer Zitrone leicht hineingerührt, auf ein mit Butter bestrichenen Blech aufgesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

### 392. Gewöhnliche Pfefferküßlein.

Vier Eier werden mit 500 Gramm Zucker und einer Messerspitze voll Pottasche dick gerührt, nach diesem werden 500 Gramm Mehl daran gerührt und vollends mit Mehl ausgewirkt, ausgewellt, mit einem kleinen Model ausgestochen, auf ein bestrichenen Blech aufgesetzt und bei guter Hitze gebacken.

### 393. Feine Pfeffermüßlein.

500 Gramm Zucker werden mit sechs Eiern 30 Minuten lang wohl gerührt, 125 Gramm Mandeln werden klein gehackt, 15 Gramm Zimt, 125 Gramm Zitronat und Pomeranzenschalen, eine Muskatnuß, 500 Gramm Mehl daran gerührt und auf Blech aufgesetzt.

### 394. S zu machen.

Zu 500 Gramm feinem Mehl nimmt man 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, sechs Eigelb, thut es mit ein wenig Rosenwasser auf dem Radelbrett unter einander häckeln, auswirken und zu S formieren.

### 395. Weiße oder Zucker = Lebkuchen.

Hierzu nimmt man 500 Gramm Zucker und rührt ihn mit vier Eiern eine Stunde lang, dann thut man 60 Gramm Mandeln, 60 Gramm Zitronat, 15 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken und 500 Gramm Mehl dazu. Die Lebkuchen werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gleich gebacken.

### 396. Honig = Lebkuchen.

Einen Liter Honig läßt man in einer Pfanne vergehen, dann thut man 500 Gramm gestoßenen Zucker, 125 Gramm Zitronat, 125 Gramm Pomeranzenschalen, Zitronenbiskeln, 500 Gramm klein geschnittene Mandeln, 30 Gramm Zimt, 8 Gramm Nelken, zwei Messerspitzen voll Pottasche daran; hernach kommt Mehl dazu, so viel der Teig anzieht, nach diesem kommt es auf ein Brett, wo es ausgewellt wird; dann macht man viereckige Lebkuchen, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt sie im Ofen.

## Behnter Theil.

Puddings, Aufläufe, Sulzen, Gelées, Crèmes.  
Kompotts, Kaltschalen.

### Puddings.

Zum Sieden eines Puddings genügen 1—2 Stunden, wobei zu beachten ist, daß die Form einen gut verschließbaren Deckel hat und letztere zuerst mit ganz frischer Butter vermittelst eines Pinsels bestrichen und dann mit Semmelmehl bestreut wird; wäre hierbei auch nur eine kleine Stelle unbestrichen, so bleibt der Pudding hängen und zerfällt.

#### 397. Spinat-Pudding.

Sechs Semmeln werden von der zu braunen Rinde abgeschält, im Wasser eingeweicht und sauber ausgedrückt. Einige Hände voll Spinat werden gebrüht und fein gewiegt. Dann werden 60 Gramm Butter leicht gerührt, Semmel, Spinat, Salz und etwas Muskat nebst sechs Eiern damit vermengt, in eine gut bestrichene Form gefüllt und gesotten. Man gibt ihn mit einer Buttersauce zu Tisch.

#### 398. Gewöhnlicher Kartoffel-Pudding.

Drei Semmeln werden abgerieben, im Wasser eingeweicht und sauber ausgedrückt, 40 Gramm Butter wird leicht gerührt, die Semmel und 60 Gramm kalt geriebene Kartoffeln, sechs Eigelb, der Schnee derselben, Salz und

Muskat daran gerührt, gesotten und mit einer Butter-  
sauce angerichtet.

### 399. Brieschen = Pudding.

Sechs Semmeln werden abgerieben, in Wasser ein-  
geweicht und sauber ausgedrückt, 60 Gramm Butter  
werden leicht gerührt, zwei Brieschen verweilt und mit  
Petersilie und etwas Zwiebeln fein gewiegt, dann die  
eingeweichten Semmeln nebst dem Abgeriebenen, die  
Brieschen und 6—7 Eigelb an die Butter gerührt. Ist  
alles gut vermengt, so kommt noch der Schnee der Eigelb  
dazu; dann wird die Masse in die Form gefüllt, ge-  
sotten und mit einer Butter- oder Krebsauce zu Tisch  
gegeben.

### 400. Biskuit = Pudding.

Fünf Eier, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl  
und das Abgeriebene einer Zitrone. Die Eiweiß werden  
zu Schnee geschlagen, das Gelbe und der Zucker eine  
halbe Stunde damit gerührt, dann das Mehl, welches  
gesiebt sein muß, und die abgeriebene Zitronenschale  
langsam darunter gemengt, eingefüllt, gesotten und mit  
einer Wein-, Vanille- oder Hagebuttenauce zu Tisch  
gegeben.

### 401. Gries = Pudding.

150 Gramm Griesmehl werden in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  
in welchem 100 Gr. Zucker aufgelöst worden, zu einem  
dicken Brei gekocht. Wenn dieser sich von der Pfanne  
löst, wird er in eine Schüssel genommen und sogleich  
60 Gr. Butter darenin gerührt. Ist er etwas abgekühlt,  
so kommen noch vier bis fünf Eigelb, der Schnee der-  
selben und etwas Zitronenschale dazu. Vanille- oder  
Weinsaucen passen dazu.

#### 402. Sago-Pudding.\*

Auf 150 Gramm Sago kommen  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, 6 Gr. Zimt und 4 Eier. Sago und Milch werden zu einem dicken Brei gekocht und sogleich mit der Butter vermengt. Nach einigem Erkalten gibt man die Eigelb, den Zucker, Zimt und zuletzt den Schnee der Eiweiße langsam daran. Hierauf wird der Pudding auf beliebige Weise gesotten und mit einer Wein- oder Vanillesauce serviert.

#### 403. Reis-Pudding.

Es werden 125 Gr. Reis wie zu einer Reissuppe blanchiert, dann wird  $\frac{3}{4}$  Liter Milch siedend gemacht, der Reis darin weich und dick gekocht und zum Erkalten gestellt. Hierauf rührt man 125 Gr. Butter leicht und gibt das Gelbe von 8 Eiern und 90 Gr. Zucker nebst dem Reis dazu, worauf dann der steif geschlagene Schnee der 8 Eiweiß nebst einem Eßlöffel voll Vanillezucker leicht unter die Masse gezogen, diese in die Form eingefüllt,  $1\frac{1}{4}$  Stunde gesotten und dann der Pudding mit einer Vanillesauce von Wein serviert wird.

#### 404. Englischer Pudding.

Sechs Semmeln werden am Reibeisen abgerieben, sodasß keine Rinde mehr daran ist, in Milch oder Wasser eingeweicht und sauber ausgedrückt. 60 Gr. Butter werden leicht gerührt, 7 Eigelb und 60 Gr. Zucker einige Zeit mitgerührt, die Wecken, 15 Gr. gestoßene Mandeln, 15 Gr. Rosinen und Korinthen, gut aufgequollen, ebenfalls darunter gemengt, zuletzt kommt noch der Schnee der Eiweiß dazu. Dann wird die Masse in die Form gefüllt, gesotten und mit Hagenbutten- oder Weinsauce zu Tisch gegeben.

#### 405. Süßer Semmel-Pudding.

Drei Milchbrote, drei Semmeln, 50 Gr. Butter,

sechs Eier, 100 Gr. Zucker, gestoßener Zimt und Nelken, nach Belieben auch Korinthen und Rosinen. Die Brote werden in Wasser eingeweicht, sauber ausgedrückt, mit Eigelb, Zucker, Gewürz und dem Schnee der Eiweiß langsam vermenget; dann wird diese Masse ausgefüllt, gesotten, und mit einer beliebigen Frucht- oder Weinsauce zu Tische gegeben.

#### 406. Kaiser-Pudding.

Sechs Semmeln, 120 Gramm Zucker, 30 Gr. Mandeln, 15 Gr. Zitronat, 15 Gr. Pomeranzenschalen, 160 Gr. Butter, 15 Gr. gestoßener Zimt, fünf Gr. gestoßene Nelken, 15 Gr. Korinthen, 15 Gr. Rosinen, 10 Eier und eine Zitrone. Die Semmeln werden fein eingeschnitten und mit Milch angebrüht, damit sie aufquellen; es darf aber nur so viel Milch, als hierzu nötig ist, genommen werden. Die Butter wird leicht gerührt und unter die Wecken gemengt. Die Mandeln werden größlich gestoßen, Zitronat und Pomeranzenschalen fein geschnitten, die Korinthen und Rosinen gebrüht und gewaschen, die Zitrone am Reibeisen oder Zucker abgerieben, dies alles, nebst dem Zimt und den Nelken an die Semmel gerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, der Zucker und das Gelbe der Eier eine Viertelstunde mitgerührt, dieses dann löffelvollweise und sehr langsam unter die Semmel gemengt, die Masse eingefüllt und  $1\frac{1}{2}$  Stunden gesotten oder als Kaiserkuchen im Ofen gebacken und mit Glühwein, Hagenbuttersauce oder Chadeau zu Tisch gegeben.

#### 407. Englischer Plum-Pudding.

Neun Eier, 140 Gramm fein gewiegte Mandeln, 140 Gr. gehacktes Ochsenmark, 140 Gr. Korinthen, 140 Gr. Zucker, 90 Gr. Zitronat und Pomeranzenschale, größlich geschnitten, 30 Gr. Zimt, etwas Zitronenschale und 140 Gr. geriebenes Weißbrot. Dieses wird gut ver-

rührt und über Nacht zugedeckt. Dann wird die Masse in einer Serviette drei bis vier Stunden gesotten. Beim Anrichten wird dieser Pudding mit Zucker bestreut, mit Arak begossen, angezündet und brennend serviert. Wird mit Araksauce gegeben.

#### 408. Mark-Pudding.

Fünf Semmeln werden klein gewürfelt, 120 Gramm Ochsenmark verrieben, 60 Gr. Rosinen, 60 Gr. Korinthen, 60 Gr. Zitronat und Pomeranzenschalen in kleine Würfel geschnitten, 100 Gr. Zucker, sechs Eier und  $\frac{1}{2}$  Liter süße Milch. Eier und Milch werden miteinander verrührt, das Brot und nach und nach das Gewürz darunter gemengt, die Masse zugedeckt, zwei Stunden beiseite gestellt und dann eingefüllt. Dieser Pudding muß zwei Stunden fieden.

#### 409. Himbeer-, Erdbeer-Pudding.

Sechs Eier, 125 Gramm Zucker, 125 Gr. Mehl, etwas Zitronenschale, fein gewiegt, zwei kleine Hände voll eingezuckerter Erd- oder Himbeeren und 90 Gr. Butter. Die Butter wird zum Rahm geschlagen, Eigelb und Zucker löffelvollweise darunter gemengt und noch eine Viertelstunde mitgerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß, die Erdbeeren und zuletzt das gesiebte Mehl unter langsamem Rühren vollends an die Masse gethan. Zu diesem Pudding paßt, wenn mit Himbeeren gemacht, eine Himbeersauce, andernfalls eine Weinsauce.

#### 410. Rot-Pudding.

Ein halb Liter Milch, 125 Gramm Mehl, 125 Gr. Butter, ebenso viel Zucker und acht Eier werden miteinander angerührt und mit einer messigten Pfanne auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Nun wird die Butter leicht gerührt, und je ein Löffel voll von dem inzwischen etwas abgekühlten

Brei und ein Eigelb darunter gemengt. Ist der Brei gar und sind die acht Eigelb daran, so schlägt man das Weiße derselben zu Schnee, rührt den Zucker, die gestoßenen und geschälten Mandeln, sowie etwas Zitronenschale ebenfalls an die Masse und füllt sie aus.

#### 411. Zitronen-Pudding.

120 Gramm Mehl werden mit einem halben Liter Milch angerührt, in einer messigten Pfanne mit einem Stück Butter unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht; schält sich derselbe von der Pfanne, so wird er zum Abkühlen auf eine Platte gestrichen. Mittlerweile rührt man 100 Gr. Butter leicht, gibt zehn bis zwölfmal abwechselungsweise einen Löffel voll Brei und ein Eigelb daran. Zuletzt kommt noch der Saft und das Abgeriebene einer Zitrone, genügend Zucker und der Schnee der Eigelbe dazu.

#### 412. Schokolade-Pudding.

Sechs Eier, 200 Gramm Zucker, 125 Gr. Schokolade, 125 Gr. Mehl. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, die Eigelb und der Zucker eine halbe Stunde damit gerührt, die Schokolade gerieben und nebst dem Mehl langsam, händevollweise daran gerührt.

#### 413. Schwarzbrot-Pudding.

125 Gramm Butter werden leicht gerührt, acht Eigelb, 125 Gr. gestoßener Zucker, 180 Gr. geriebenes Schwarzbrot, die Schale einer Zitrone, acht Gr. gestoßener Zimt und ein wenig Nelken daran gegeben, dann der Schnee von den acht Eiweiß schnell unter die Masse gerührt, in einen bestrichenen und bestreuten Model gefüllt und  $1\frac{1}{2}$  Stunden im Wasser gesotten.

#### 414. Süßer Kartoffel-Pudding.

Auf 125 Gramm gestoßenen Zucker kommen 125 Gr.

kalt geschälte und geriebene Kartoffeln, 30 Gr. leicht gerührte Butter, 30 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln, etwas Zitronenschale, sechs ganze Eier und drei Eigelb. Eigelb und Butter werden, nachdem letztere leicht gerührt wurde, mit dem Zucker fünf Minuten lang vermengt und die geriebenen Kartoffeln, die Mandeln, und zuletzt noch der Schnee der Eiweiß dazu gegeben. Mit letzterem rühre man nicht mehr zu viel darin, sondern fülle die Masse sogleich aus.

#### 415. Nudel-Pudding.

Ein halb Liter Milch wird siedend gemacht, 130 Gramm Nudeln darin gesotten, herausgenommen und zum Ablausen auf ein Sieb gelegt; dann werden 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, fünf Eigelb und der Schnee derselben daran gerührt. Noch besser ist es, wenn man den Schnee, die Eigelb und den Zucker 15 Minuten lang rührt und dann die mit der Butter angerührten Nudeln nach und nach darunter mengt.

#### 416. Mandel-Pudding.

125 Gramm geschälte Mandeln werden mit drei Eiweiß sehr fein gestoßen, mit 250 Gr. Zucker und acht Eigelb gut verrührt, 125 Gr. geriebenes Ulmer Mutschelmehl, sowie der Schnee von vier Eiern langsam darunter gemengt. Wird mit Chaudeau-Sauce gegeben.

#### 417. Mutschelmehl-Pudding.

Auf 250 Gramm Zucker kommen neun Eier, 170 Gr. Ulmer Mutschelmehl, 180 Gr. geschälte, mit zwei Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone. Die übrigen sieben Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit den neun Eidottern und dem Zucker schwach eine halbe Stunde gerührt, und die am Reibeisen abgeriebene Zitrone, das Mutschelmehl und

die Mandeln langsam darunter gerührt. Chaudeau-Sauce paßt am besten dazu.

## Aufläufe.

Aufläufe werden ganz wie Puddings behandelt, nur muß die Masse leichter und das Gewürz bester Qualität sein. Ist einmal Mehl und Gewürz unter die Masse gegeben, so darf nicht mehr gerührt werden. Die Form wird, wie beim Pudding, mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut.

### 418. Reis-Auflauf.

250 Gramm Reis, 125 Gramm Butter, 125 Gr. Zucker, zwei Liter Milch, acht Eier und etwas Zitrone. Der Reis wird vorher in einem Mörser etwas verstoßen, gebrüht, mit ein wenig Wasser zugesetzt, dann mit Milch dick und weich eingekocht, und wenn er gar ist, zum Erkalten auf eine Platte gestrichen. Indessen rührt man die Butter leicht, gibt nach und nach die acht Eigelb und 125 Gr. gestoßenen Zucker dazu. Dieses wird zusammen 15 Minuten lang gerührt, unter beständigem Rühren der Reis löffelvollweise unter die Masse geschafft und zuletzt noch der Schnee der Eiweiße und die Zitronenschale dazu gegeben.

### 419. Grieß-Auflauf.

Man kocht einen Grießbrei von  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, in welchen ein Stück Butter gelegt wird, thut ihn auf einen Teller zum erkalten, rührt an 125 Gr. Butter leicht acht Eigelb daran, zu jedem Ei einen Löffel Grießbrei. Das Gelbe von einer Zitrone wird an 170 Gr. Zucker abgerieben, fein gestoßen und an die Masse gerührt, zuletzt der Schnee. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die

Masse eingefüllt, sodann auf Kohlen oder im Backofen aufgezo-gen.

#### 420. Vanille-Auflauf.

125 Gramm Mehl,  $1\frac{1}{4}$  Liter Milch, 10—12 Eier, eine Stange Vanille. Die Hälfte der Milch wird mit der in Stückchen geschnittenen Vanillestange siedend gemacht, zugedeckt, bei Seite gestellt, nach einigen Minuten durchgeseiht und wieder siedend gemacht. Hierauf wird aus der anderen Hälfte der Milch mit dem Mehl ein glatter Teig gemacht, in die siedende Milch gerührt und mit einem Stück Butter so lange gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne schält; nach dem Erkalten kommen 12 Eigelb, genügend Zucker und zuletzt noch die zu Schnee geschlagenen Eiweiße dazu.

#### 421. Sago-Auflauf.

Auf 125 Gramm Sago kommen ein Liter Milch, sechs Eier, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, Zitronenschale und Mandeln oder Zimt. Der Sago wird mit der Milch dick eingekocht und auf eine Platte gestrichen. Dann rührt man die Butter leicht, gibt die Eidotter, den Zucker, die Mandeln und Zitronenschale, oder nach Belieben statt Zitrone Zimt daran, rührt den Sago und zuletzt den Eiweißschnee langsam darunter. Es können auch nur 60 Gr. Sago genommen werden und statt der anderen Hälfte werden dann einige Hände voll Semmel-mehl in die Masse gerührt.

#### 422. Zitronen-Auflauf.

Zwei Zitronen, 10 Eier, 250 Gr. Zucker, 90 Gr. Mehl. Die Eier werden abgeteilt, sechs Eiweiß davon zu einem steifen Schnee geschlagen, das Gelbe der zehn Eier nebst dem Zucker 30 Minuten lang mit gerührt, das Abgeriebene der Zitronen und das Mehl langsam darunter gemengt.

### 423. Mandeln-Auflauf.

125 Gr. Butter, sechs Milchbrote, 12 Eier, 60 Gr. Mandeln, gestoßen und geschält, etwas Zitronenschale, Rosinen, Korinthen und der nötige Zucker. Die Milchbrote werden eingeweicht und sauber ausgedrückt, die Butter leicht gerührt, die Eigelb, das Gewürz, der Zucker, die Milchbrote damit vermengt und zuletzt noch die zu Schnee geschlagenen Eiweiße langsam daran gerührt.

### 424. Schokolade-Auflauf.

125 Gr. Zucker, 45 Gr. Schokolade, sechs Eier, 60 Gr. Butter und 125 Gr. Mehl. Die zu Rahm geschlagene Butter wird mit Eigelb und Zucker gerührt und Mehl, Eiweißschnee und Schokolade darunter gemengt.

### 425. Kapuziner-Auflauf.

Von drei Wecken reibt man die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten, thut es in eine Kasserolle, schüttet einen halben Liter süßen Rahm darüber, setzt es auf Kohlen, läßt es kochen, bis es ganz trocken ist, und alsdann kalt werden. Nun rührt man 125 Gr. Butter leicht, nimmt den abgekühlten Weck dazu, rührt sechs Eigelb daran, nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone, einem Theelöffel voll gestoßenen Zimt, 60 Gr. Zucker, 125 Gr. gewaschenen großen und kleinen Rosinen und zuletzt dem steifen Schnee der sechs Eiweiß. Die Masse wird in ein mit Butter bestrichenen Blech gefüllt und langsam aufgezogen.

### 426. Kartoffel-Auflauf.

125 Gr. Butter werden leicht gerührt, 250 Gr. geriebene Kartoffeln, acht Eigelb und das Abgeriebene einer halben Zitrone nebst genügend Zucker daran gerührt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und langsam damit vermengt.

#### 427. !Becken-Auslauf.

Ein Aufzugblech wird stark mit Butter bestrichen, von weißen Becken werden runde Schnitten geschnitten, das Blech damit belegt, Zucker, Zimt, Rosinen und Zibeben darauf gestreut, wider Beckenschnitten darauf und so fort, bis das Blech voll ist, oben darauf wird etwas Butter geschnitten, fünf bis sechs Eier werden mit so viel Milch verrührt, als man braucht, bis sie über die Becken geht. Dieses wird im Backofen oder auf Kohlen aufgezogen.

#### 428. Apfel-Auslauf.

Derselbe wird wie vorhergehender gemacht, nur kommen noch fein geschnittene Apfelschnitzchen dazwischen.

#### 429. Apfelmuß-Auslauf.

Sechs bis acht Stück Äpfel werden geschält, die Kernhäuslein herausgenommen und mit Wein, Zucker, Zimt und dem Gelben von einer Zitrone und Rosinen zu einem Muße gekocht. 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, sechs Eigelb, zwei weiße Becken, welche zuvor in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt sein müssen, werden einige Zeit mit der Butter gerührt, dann das Muß und zuletzt der Schnee von dem Eiweiß. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und aufgezogen.

#### 430. Johannis-, Erd- oder Himbeer-Auslauf.

Brühe die Schnitten von zwei Milchbrotten mit einem halben Liter heißen Rahms an und decke sie zu. Indessen rühre 125 Gr. Butter leicht, thue 125 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln darunter, hernach die Milchbrote, sechs Eigelb, Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone, mische alles recht gut, dann den Schnee von dem Eiweiß und ein halber Liter in

Zucker gekochte Beeren darunter, fülle die Masse in ein mit Butter bestrichenen Blech und ziehe sie auf.

### 431. Biskuit-Anlauf.

125 Gr. Zucker wird mit sieben Eigelb gerührt, bis es recht dick und steif ist; dann thut man sieben Löffel voll feines Mehl daran, reibt eine Zitrone ab, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dieses alles zusammengerührt und auf Kohlen aufgezogen.

### 432. Kirschen-Anlauf.

125 Gr. Mehl und ein Liter Milch werden zu einem Brei gekocht. Dann rühre 125 Gr. Butter ab, gebe nach und nach immer ein Ei und einen Löffel voll Brei zu, bis er gar ist, dann rühre 125 Gramm Zucker, etwas Zimt und 750 Gramm schwarze Kirschen hinein. Wenn alles leicht verrührt ist, so fülle ein Blech damit und ziehe es schnell auf.

## Sulzen, Gelees, Cremes.

Unter Sulzen versteht man im allgemeinen eine Speise, die im warmen Zustand flüssig, in kaltem aber gestanden und fest ist und darum aus der Schüssel in einem Stück auf ein anderes Geschirr umgesetzt werden kann. Sie lassen sich durch Form und Farbe sehr geschmackvoll anrichten. Die Festigkeit der Sulzen besteht in tierischen Stoffen, der Gallerte, welche durch Kochen gewonnen wird, die Festigkeit der Crème besteht in Eiern und die der Gelees in Zucker. Um diese beiden letzteren Arten noch fester zu machen, bedient man sich zuweilen auch tierischer Stoffe, der Hausenblase und der Gelatine; es mögen sich ihrer solche bedienen, die in der Crèmes-

bereitung noch unerfahren sind; denn es ist freilich eine große Verlegenheit, wenn die Masse nicht fest werden will.

### 433. Sulzbereitung.

Wasche abgesottenes Ochsenmaul, Ochsen- und Kalbsfüße u. s. w. rein ab, schneide es in kleine Stücke und siede sie in so viel Fleischbrühe und Wasser, daß die Flüssigkeit darüber geht. Salz, Pfeffer, Zwiebel, beliebiges Gewürz, Essig u. s. w. ist dazu zu thun und das Kochen zwei Stunden fortzusetzen. Nun taucht man einen beliebigen Model in kaltes Wasser, gießt das Ge- kochte darein und es wird zu einer schönen reinen Masse gestehen, worauf man den Model in eine Schale umstürzt.

Wer die Fleischstückchen nicht in der Sulz haben will, gießt letztere durch einen Seiber in die Form. In dieselbe kann man auch verschiedene andere Fleischsorten, Garnierungen von Lorbeerblättern, Zitronenschalen u. s. w. legen, die flüssige Sulz darüber gießen, dann erscheinen sie beim Umstürzen auf die Platte oben.

Man kann sie ganz als Zuspeise geben oder in beliebigen Schnitten und mit Essig und Öl auftragen. Soll

### 434. Geflügel gesulzt

werden, so ist dasselbe stets in Tüchern auszusieden. — Gereinigte und zerschnittene Kalbsfüße, Kälbermaul, Ohren u. s. w. eignen sich gleichfalls zum Sulzen, doch muß man die Knochen und Knorpeln noch vor dem Erkalten herausnehmen, sonst stören diese sehr.

Am meisten Sulz geben unstreitig Fische, sie werden daher vorzüglich da angewendet, wo man viel Sulz braucht.

### 435. Saure Sulz.

Abfall von rohem Fleisch und Knochen, zwei Ochsenfüße und sechs Kalbsfüße werden mit kaltem Wasser, das

gut darüber gehen muß, in einer Kasserolle auf das Feuer gesetzt und gut verschäumt; dann thut man Pfefferkörner, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz, gelbe Rüben, ganze Nesseln und Zitronenrädchen hinein und läßt sie ganz langsam kochen, bis sie Stand hat, dann läßt man es durch den Seiher laufen und fettet es rein ab (zuletzt noch mit Fließpapier). Vier Eiweiß werden mit den Schalen und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig etwas geschlagen und in die Sulz geschüttet; nun setzt man sie wieder auf das Feuer unter beständigem Schlagen, bis sie kocht, läßt sie dann in der Wärme stehen, bis sie gerinnt, seihet sie durch eine Serviette und macht sie noch einmal mit vier Eiweiß und etwas Essig hell, färbt sie mit gebranntem Zucker und läßt sie durch die Serviette laufen. Sollte die Sulz nicht helle sein, so macht man es zum dritten Mal eben so; auch angelaufene Sulz kann auf diese Weise wieder hell gemacht werden. Sie kann zu allen Arten kaltem Fleisch oder, in Formen gefüllt, mit Fleisch, hartem Eiweiß, roten Rüben, Krebsen u. dgl. dazwischen, gegeben werden.

#### 436. Schlagrahm-Sulz.

Setze vier Kalbsfüße mit 4 Liter Wasser zu und lasse es bis zu  $\frac{1}{4}$  Liter einkochen. Dann seihe die Brühe durch ein ein Haarsieb und stelle sie in den Keller. Wenn sie gestanden ist, thue das Fett oben weg, gieße die Sulz in eine Pfanne, nebst fünf bis sechs Eidottern, ein Kelch voll Kirscheng Geist und etwas Zucker, bis sie recht süß ist und koche sie hernach zu einer dünnen Crème. Hierauf rührt man sie noch einige Zeit mit kaltem Wasser, schlägt von  $\frac{3}{4}$  Liter Rahm einen steifen Schnee, rührt ihn daran und stellt sie in den Keller.

#### 437. Rahm-Sulz.

Man thut  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Liter süße Milch,

90 Gramm Zucker, Zitronenschale oder ein Stückchen Vanille in eine Kasserolle und läßt es kochen; hernach kommt der Schnee von acht Eiweiß dazu, dann rührt man es solange, bis es dick wird. Nun nimmt man es vom Feuer weg und schlägt es mit dem Schlagbesen so lange, bis es recht schaumig ist. Es wird in Porzellan-Tassen gefüllt, mit feinem Zucker bestreut und an einen kühlen Platz gestellt.

### 438. Sulz von Rinds- oder Kalbsfüßen.

Es werden die Kalbsfüße mit halb Essig, halb Wasser, Zwiebeln, gelben Rüben, Zitronenrädchen, Lorbeerlaub, Nelken, Pfeffer und Salz zugesetzt. Wenn sie weich gekocht sind, läßt man die Brühe ablaufen und über Nacht stehen. Den andern Tag wird das Fett abgeschöpft, die Sulz auf Kohlenfeuer geschmolzen, drei Eier mit den Schalen werden hineingedrückt und über dem Feuer recht gesprudelt. Wenn es zu kochen anfängt, wird die Sulz weggenommen, durch ein wollenes und leinenes Tuch geseiht und stehen gelassen. Wenn sie noch nicht hell genug ist, kann sie mehreremal durchgeseiht werden. Mit ein paar Löffeln roter Rübenbrühe kann man sie rot färben.

### 439. Mandel-Sulz.

Löse 60 Gramm feingeschnittene Hausenblase in Wasser auf, thue sie dann in 1 Liter süße Milch mit 125 Gramm süßen und 15 Gramm bitteren, geschälten und fein gestoßenen Mandeln, 80 Gramm Zucker, ein Stückchen Zimt und Zitronenschale in eine Kasserolle und lasse sie unter einigem Rühren 10 Minuten lang kochen. Dann schütte sie durch eine Serviette, bis sie klar ist und lasse sie in einer Porzellanschale erkalten.

### 440. Gänsefleisch in Gelée (Weißjauer).

Die in passende Stücke zerhauene Gans wird mit

$\frac{2}{3}$  Eßig und  $\frac{1}{3}$  Wasser, Lorbeerblättern, Melkenpfeffer, schwarzem Pfeffer, Zwiebeln und Salz gar gekocht. Soll das Gänsefauer etwas feiner werden, so gibt man auf zirka 4 Rilo Fleisch  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein an die Brühe. Ist das Fleisch gar, so wird es aufeinander in einen großen Steintopf oder Glashafen gelegt und durch ein Sieb die Brühe darüber gegossen, auf der so viel Fett zu lassen ist, daß sie ganz davon bedeckt wird. Nach völligem Erkalten wird das Gefäß mit Papier fest um- bunden, und hält sich das Fleisch auf diese Weise Monate lang.

#### 441. Gelée von allerlei Früchten.

Es wird eine recht süße Wein-Gelée oder eine Zitronen-Gelée gemacht. Inzwischen legt man süße, reife Himbeeren, Erdbeeren, auch Kirschen u. s. w. ent- weder gemischt oder einzeln in Formen, übergießt sie mit der Gelée und läßt sie erkalten. Man gibt sie umge- stürzt.

#### 442. Apfel- oder Zitronen-Gelée.

Man schneidet recht gute saftige Äpfel in dünne Scheiben und läßt sie mit hinreichendem Wasser weich kochen, treibt sie dann durch ein Haarsieb und filtriert den Saft durch eine Serviette. Man rechnet zu 500 Gramm Saft 250 Gramm feingestohlenen Zucker und kocht dieses zusammen zu Gelée. — Wenn man in diese Gelée noch das mit Zucker Abgeriebene von sechs Zitronen und den Saft von drei Zitronen mit einsieden läßt, so bekommt man die beste Zitronen-Gelée, die sich auch aufbewahren läßt.

#### 443. Quitten-Gelée.

Reibe die Quitten auf dem Reibeisen, presse sie durch ein Tuch und lasse den Saft an einem kühlen Ort über Nacht stehen. Gieße dann das Helle ab und koche den Saft mit soviel Zucker als der Saft wiegt. Die übrige Be-

handlung ist wie bei den andern Gelée's. — Man kann es aber auch wie das Apfel-Gelée machen.

#### 444. Kirschen-Gelée.

Stoße gleich viel süße und Weichselkirschen samt den Steinen, thue es in eine Schüssel und lasse es über Nacht stehen. Dann feihe es durch eine Serviette, vermische das Durchgeseihete mit geläutertem Zucker und koche es unter fleißigem Abschäumen eine Viertelstunde lang.

#### 445. Johannisbeeren- oder Himbeeren-Gelée.

Zerdrücke die Beeren mit einem Löffel, thue sie in eine Kasserolle auf Kohlen und rühre sie langsam um, bis sie kochen. Dann schütte sie schnell in ein Tuch zum Durchtreiben in eine Schüssel. Auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft rechnet man 500 Gramm geläuterten Zucker, den man daran thut, und ihn unter fleißigem Abschäumen kocht.

#### 446. Zwetschgen-Gelée.

300 Gramm Zucker, 500 Gramm Saft. Die Zwetschgen werden angebrüht, geschält, ausgesteint und in einem Steintopf so lange in siedendes Wasser gestellt, bis genug Saft entstanden ist. Hierauf läutere man den Zucker mit gutem Weinessig und koche den Saft unter fleißigem Abschäumen so lange, bis einige erkaltete Tropfen fest stehen.

#### 447. Crèmes.

Da dieselben sehr leicht gerinnen, so sei hier auf folgendes aufmerksam gemacht. Gleich von Anfang an müssen sie etwas geschlagen werden, sind sie aber warm, so beschleunige man das Schlagen bis vors Kochen. Eigentlich kochen dürfen sie nicht, außer es wären fast keine Eier dabei. Es soll sich bei den Crèmes oben auch keine Haut bilden, deshalb rühre man sie während

des Erfaltens öfter durch. Beim Stürzen sehe man darauf, daß die Crème vollständig erkaltet ist. Die Crèmes werden mit Blumen, Blättchen, Schlagrahm zc. hübsch verziert.

#### 448. Blanc - manger.

Ein halbes Liter Milch wird mit einem Stück Vanille und drei gestoßenen und geschälten bittern Mandeln siedend gemacht, vom Feuer genommen, 120 Gramm Zucker hineingeworfen und gut zugedeckt. Dann werden 45–50 Gramm Gelatine in nicht ganz  $\frac{1}{2}$  Liter süßem Rahm aufgelöst und mit der durchgeseihten Milch ungefähr fünf Minuten langsam gekocht, in Formen gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt.

#### 449. Kaffee - Crème.

120 Gramm Kaffee von einer guten Sorte werden geröstet, gestoßen, in einem Liter süßem Rahm gekocht und gut zugedeckt bei Seite gestellt. Nach 10 Minuten wird der Kaffee durch ein Tuch geseiht, mit 100 Gramm Zucker, sechs Eigelb und einem Löffel voll Stärkemehl glatt angerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren bis ans Kochen gebracht und ausgefüllt.

#### 450. Schokolade - Crème.

45 Gramm Hausenblase werden in heißem Wasser gelöst und geseiht, mit 90 Gramm Schokolade und dem nötigen Zucker gekocht, vom Feuer genommen, abgekühlt und mit Schlagrahm von nicht ganz einem Liter süßem Rahm vermenget. Die Crème wird, nachdem sie in Formen gefüllt ist, in den Keller oder auf Eis gestellt.

#### 451. Vanille - Crème.

Ein Liter Milch wird mit 160 Gramm Zucker und einer Stange Vanille gekocht, einige Zeit zugedeckt vom Feuer gestellt, durch ein Haarsieb gegossen, wieder siedend

gemacht und mit 6—8 Eigelb abgezogen. Man verfähre dabei ja recht vorsichtig, verrühre die Eier vorher gut mit kalter Milch und gieße dann erst die kochende Milch recht langsam dazu. Während man die Eiermilch macht, löst man 30 Gramm Hausenblase oder Gelatine in ein wenig Milch auf und seihet sie durch ein feines Tuch. Diese Hausenblase wird nun mit der Eiermilch so lange geschlagen, bis sie nur noch warm ist. Dann füllt man letztere in eine in Wasser getauchte Porzellanform und stellt sie zum Erkalten in Wasser oder in den Keller.

#### 452. Zitronen- oder Orangen-Crème

wird ebenso gemacht, nur daß statt Vanille Zitronenschale genommen wird. Zu Orangen-Crème nimmt man dann Orangenschale.

#### 453. Wein-Crème.

Eine Flasche guter Weißwein wird mit dem Saft von zwei Zitronen vermischt und 250 Gramm Zucker, an welchem vorher die beiden Zitronen abgerieben wurden, in dem Wein aufgelöst. Mittlerweile verrührt man einen Löffel voll Stärkemehl oder feines Weizenmehl oder feine Weizenstärke mit 10 Eiern, gibt alles zusammen in ein Kochgefäß, schlägt es stark bis vors Kochen, leert es dann rasch um, damit es nicht gerinne, und füllt es in Gelée-Gläschen oder Täßchen.

#### 454. Reis-Crème.

Verlese und wasche drei Hände voll Reis, koche ihn in siedender Milch weich, rühre einen halben Liter süßen Rahm daran, treibe ihn durch ein Haarsieb, rühre sechs Eigelb daran und treibe ihn nochmals durch.

#### 455. Erdbeer- oder Himbeer-Crème.

Schlage von sechs Eiweiß einen Schnee, zerdrücke ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter Beeren und menge sie mit 4—5 Händen

voll Zucker darunter. Man verziert sie mit ganzen Beeren auf der Crème = Schale.

#### 456. Mandel = Crème.

120 Gramm Mandeln werden geschält, in Rosenwasser recht fein gestoßen und mit einem Eßlöffel voll Stärkemehl angerührt. Dann schlägt man den Schnee von sechs Eiweiß mit  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm, vermengt es mit den Mandeln, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren aufkochen und füllt es in eine Schale.

#### 457. Apfel = Crème.

Man kocht gute Äpfel mit viel Zucker und Zitronenschale zu einem Mus, welches durch ein Haarsieb getrieben wird. Inzwischen löst man rote Gelatine, etwa 40 Gramm, auf. Das durchgetriebene Mus wird mit zwei Eiweiß, vier gestoßenen bittern Mandeln und dem Saft von 1—2 Zitronen recht schaumig geschlagen, mit der Gelatine vermischt und in Formen gefüllt. Zu dieser Crème kann Schlagrahm mit Vanille gegeben werden.

#### 458. Himbeer = oder Erdbeer = Schaum.

Ein halbes Liter Beeren werden durch ein Haarsieb getrieben, mit dem Schaum von sechs Eiweiß und reichlich Zucker angerührt, auf eine Platte gehäuft und mit ganzen Beeren oder überzuckerten Mandeln verziert.

#### 459. Hagebutten = Schaum

wird ebenso gemacht, nur darf das Mark nicht durchgetrieben werden, sondern wird nur mit etwas Wein und 100 Gramm Zucker angerührt, damit der Schnee von vier Eiweiß leichter damit vermengt werden kann.

#### 460. Rahm = Schaum.

Sechs Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, sechs Eßlöffel voll sauren Rahms mit Zucker und gestoßener

Vanille ebenfalls schaumig gepeitscht, dann mit den Eiweiß vermengt und auf eine Platte gehäuft.

## Kompotts, Kalthalen.

Bei dem Kompott (gekochte Früchte) hat man genau darauf zu achten, daß es weder zu weich, noch zu roh zu Tische kommt, auch ist, um demselben ein schönes Ansehen zu geben, auf das Anrichten alle Sorgfalt zu verwenden. Früchte, wie Aprikosen, Pfirsiche, Äpfel, Birnen werden in hübsche Hälften geteilt und die innere Seite nach unten gelegt. Erd- und Himbeeren und andere sehr saftige Früchte dürfen in dem Zucker=Absud nur wenig umgerührt werden, sonst verlieren sie ihr gutes Ansehen.

### 461. Apfel-Kompott, feines.

In Wasser und Zucker nicht zu weich gekochte Äpfel werden in zierlicher Ordnung auf eine Platte gelegt, 2—3 Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit drei Eßlöffel voll Zucker und Zitronenschale schnell vermengt, auf die Äpfel gestrichen und das Ganze einen Augenblick unter einen Aufzugdeckel mit Kohlen gestellt.

### 462. Birnen-Kompott.

Dazu werden schöne, mittelgroße, harte Birnen gewählt und geschält, worauf der Stiel bis zur Hälfte geschnitten wird. Alsdann werden sie mit Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale und Wasser zum Feuer gesetzt und weich gekocht; nach dem Erkalten werden sie, die Stiele nach innen sehend, in die Kompottschale angerichtet und mit ihrem eingekochten Saft begossen. Wenn man die Birnen rot liebt, gießt man etwas Cochenille beim Kochen zu.

#### 463. Zwetschgen- oder Pflaumen-Kompott.

Die Zwetschgen werden geschält, ausgesteint und in einem irdenen Kochgefäß mit Zitronensaft, Araf und ein wenig Zucker einige Zeit gedämpft.

#### 464. Aprikosen- oder Pfirsich-Kompott.

Man brüht sie mit siedendem Wasser an, daß sie sich schälen lassen, schneidet sie entzwei, nimmt die Steine aus und legt sie mit der Wölbung nach oben in ein Kasserol, worin ein Glas Wasser und 65—90 Gramm Zucker sind, der aber vorher abgeschäumt werden muß, streut abgeriebene Zitronenschale darüber und kocht sie auf Kohle. Dann nimmt man sie heraus auf eine Platte, gießt den Saft darüber und bedeckt sie mit den aus den Steinen genommenen Kernen.

#### 465. Quitten-Kompott.

Dazu sind die Apfelquitten die besten; solche werden geschält, in vier Schnitze geschnitten und die Kernhäuser daraus entfernt. Hierauf werden sie mit Wasser, etwas weißem Wein und dem gehörigen Zucker weich gekocht, dann herausgenommen, in schöner Ordnung auf die Kompottschale angerichtet und mit dem eingekochten Saft, wenn er kalt geworden und wie die Gelée gestanden ist, schön garniert.

#### 466. Kirschen-Kompott.

Die abgezopften Kirschen läßt man mit Wein und Zucker, an dem vorher das Gelbe von einer Zitrone abgerieben wird, 15—20 Minuten lang einkochen, die Kirschen werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, den Saft läßt man noch mehr einkochen, und wenn er nicht mehr so heiß ist, über die Kirschen anrichten.

**467. Himbeeren-, Erdbeeren-, Heidelbeeren-, Johannisbeeren-Kompott,**

überhaupt saftreiche Früchte, werden nur einmal im Zuckersud umgewendet, dieser aber länger gekocht, die Früchte begossen und nun mehrmals das Gefäß gerüttelt, damit der heiße Sud die Früchte durchdringe. Zu vier Liter Himbeeren rechnet man 300 Gramm Zucker, Erdbeeren desgleichen, Heidelbeeren 250 Gramm Zucker, Brombeeren desgleichen, zu ein Kilo Johannisbeeren 375 Gramm Zucker.

**468. Trauben-Kompott.**

Es werden 6—8 schöne Trauben ausgebeert; dann werden 250 Gramm Zucker mit einem Glas Wasser geläutert, worauf die Traubenbeeren 10 Minuten lang in den kochenden Zucker gelegt werden. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dick ein und richtet ihn mit den Beeren auf die Kompottschale an.

**469. Brombeeren-Kompott.**

Die kleinen Beeren werden ausgepreßt, der Saft gut versüßt und die großen Beeren schnell darin durchgekocht.

**470. Kalte Schale von Hefenanisbrot.**

Ein halb Liter guter Wein wird mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser vermischt, mit Zucker und gestoßenem Zimt versüßt und über geröstetes Hefenanisbrot gegossen. Man lasse die Schnitten, ehe sie serviert werden, einige Augenblicke darin aufweichen.

**471 Kalte Schale von Schwarzbrot.**

Gutes, mit Hefe gebackenes, schwarzes Brot wird gerieben, mit Zucker, Zimt, abgeriebener Zitronenschale,

Saft, einem Glase guten roten Weines und etwas Wasser vermischt; auf vier große Hände voll Brot nimmt man 100—120 Gramm Zucker und  $\frac{1}{2}$  Liter Wein.

#### 472. Erdbeer- oder Himbeer-Kalteschale.

Ausgelesene reife Beeren werden eine Stunde vor dem Gebrauch eingezuckert und  $\frac{1}{2}$  oder ganzes Liter Wein, je nach der Masse der Beeren, mit gestoßenem Zucker und Zimt versüßt und an die Beeren gegossen.

#### 473. Bier-Kalteschale.

Auf  $1\frac{3}{4}$  Liter nicht bitteres Bier nimmt man 200 Gramm Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben ist, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, zwei Tassen voll geriebenes Schwarzbrot und 200 Gramm Korinthen. Hat man dies alles in das Bier gethan, so stellt man die Kalteschale vor dem Servieren an einen recht kühlen Ort, wenn möglich auf Eis.

---

## Elfter Theil.

---

### Gefrorenes.

Um Gefrorenes bereiten zu können, ist eine Büchse von Zinn oder verzinnem Blech mit einem genau schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen, erforderlich, sowie ein hölzerner Kübel, welcher am Boden einen Zapfen (Spund) hat. Der Kübel muß so viel Umfang haben, daß, wenn die Gefrierbüchse darin steht, immer noch nebenherum ein viersingerbreiter leerer Raum bleibt, um ihn mit dem nötigen verklopften Eis anfüllen

zu können; ebenso muß derselbe handhoch höher sein als die Büchse. Ferner bedarf es eines mit einem langen Stiel aus hartem Holz gearbeiteten Eislöffels oder Spatels; dieser muß unten mit einer kleinen, dreifingerbreiten Schaufel, welche rund und scharfkantig ist, um die angefrorene Masse von der Büchse gut abstoßen zu können, versehen sein. Auf den Boden des Kübels wird handhoch in kleine Stücke verklopftes Eis fest eingestoßen, und vier Handvoll Kochsalz darübergestreut, worauf die Gefrierbüchse in die Mitte des Kübels auf das Eis gestellt und der leere Raum zwischen der Büchse und dem Kübel mit kleinverklopftem und mit vier bis sechs Handvoll Kochsalz vermengtem Eis fest ausgefüllt wird. In Ermangelung von Eis kann man bei Rahmgefrorenem zur Winterszeit auch Schnee nehmen und solchen dann gut gesalzen wie das Eis benutzen; bei Obstgefrorenem ist dies jedoch nicht anwendbar, weil dasselbe nicht so leicht gefriert. — Meersalz, das man ja oft mit dem Laverdan bekommt, ist dem Kochsalz vorzuziehen. — Statt des Kübels mit Spund kann man auch einfach einen großen Blumentopf, der unten ein kleines Loch hat, verwenden.

#### 474. Vanillegefrorenes.

Ein halber Liter Rahm wird mit 200 Gr. Zucker und einem Stengelchen Vanille einigemal aufgekocht, und zugedeckt dann eine halbe Stunde bei Seite gestellt. Nun werden acht bis neun Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Vanillemilch darangerührt, und dies durchs Sieb gegossen und aufs Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht zum kochen kommen läßt. Dann wird diese Crème in eine irdene Schüssel gegossen, zum erkalten an einen kühlen Ort gestellt und währenddem öfters umgerührt. Nach völligem Erkalten füllt man sie in die Gefrierbüchse ein, stellt diese, genau mit ihrem

Deckel verschlossen, in das nach obiger Vorbemerkung hergerichtete Eis und dreht sie immer schnell rückwärts und vorwärts. Nach Verlauf von einer Viertelstunde wird sie geöffnet und nachgesehen, ob sich die Masse schon am Rand angefest hat. Ist dies der Fall, so wird letztere mit dem Eislöffel am Boden wie an den Seiten los- und abgestochen, die Büchse wieder genau mit dem Deckel verschlossen und eine Viertelstunde schnell vor- und rückwärts gedreht. Dann sieht man aufs neue nach, sticht die am Boden und den Seiten angefestete Masse mit dem Eislöffel ab und schiebt das Dicke in die Mitte, damit das Flüssige am Rand sich ansetzen kann. Die Büchse wird wiederholt verschlossen und gedreht wie oben, nach einer Viertelstunde wieder geöffnet, das Angefestete losgestochen und einigemal darin umgerührt, hernach die Büchse neuerdings verschlossen und gedreht, nach einer Viertelstunde dann aufgemacht, das Gefrorne losgestochen, und wenn die Creme nicht mehr läuft und alles dick ist, wird es mit dem Spatel butterähnlich verrührt. Ist das Gefrorne nun so, daß man es mit dem Löffel abstechen kann, so ist es fertig, im andern Fall muß das Drehen, Abstechen und verrühren noch einmal wiederholt werden. Während des Treibens der Gefrierbüchse schmilzt das Eis im Kübel und das Wasser wird jetzt durch den am Boden desselben befindlichen Zapfen abgelassen und mit kleinverstoßenem Eis, worunter Kochsalz gemengt ist, von oben wieder ersetzt. Das fertige Gefrorne, welches die Geschmeidigkeit von frisch gerührter Butter hat, drückt man hernach in die dazu bestimmte Form mit einem silbernen Löffel fest ein und stellt diese noch einige Zeit auf das gestampfte Eis. Vor dem Anrichten wird die Form dann einen Augenblick in heißes Wasser getaucht, schnell wieder herausgenommen und abgetrocknet, das Gefrorne nun auf die bestimmte Platte umgestürzt und augenblicklich zu Tisch gegeben. Letzteres alles muß sehr rasch nacheinander

geschehen. — Jedes Gefrorne sollte immer sogleich verwendet werden; im Fall dies aber nicht thunlich ist, kann man solches in der Gefrierbüchse aufbewahren, indem man dieselbe in kleingestampftes Eis gräbt. — Soll es in Gläsern serviert werden, so füllt man es aus der Gefrierbüchse mit einem Löffel schön hoch in dieselben ein und bringt es sofort nach dem Einfüllen zu Tisch.

#### 475. Zitronengefrornes.

200 Gr. Zucker, woran zwei Zitronen abgerieben, werden in einem halben Liter Rahm einigemal aufgekocht und dieser dann eine halbe Stunde zugedeckt beiseite gestellt. Unterdes verrührt man acht bis neun Eigelb gut, rührt den halb erkalteten Rahm daran, gießt solches durchs Sieb, setzt es aufs Feuer und läßt es hier unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen, worauf die Crème durch ein Sieb in eine Schüssel gegossen, zum erkalten gestellt, und währenddem öfters umgerührt wird. Ist sie völlig erkaltet, so füllt man sie in die Gefrierbüchse ein und beendet das Gefrorne ganz nach voriger Nummer.

#### 476. Orangengefrornes.

Bereitet und beendet man nach voriger Nummer, nur reibt man statt Zitronen zwei Orangen am Zucker ab.

#### 477. Orangenblütegefrornes.

In  $\frac{1}{2}$  Liter siedenden Rahm wird so viel Orangenblüte gegeben, als man zwischen drei Finger nehmen kann, und dies dann eine halbe Stunde beiseite gestellt, in welcher Zeit sich der Geruch der Blüte in die Milch zieht. Die übrige Behandlung ist wie bei Nr. 474.

#### 478. Zimtgefrornes.

In  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm kochte man nach Nr. 474 statt Vanille ein fingerlanges Stückchen Zimt, das in kleinere

zerbrochen wurde, und beende im übrigen das Gefrorne nach genannter Nummer. — Feiner im Geschmack wird dieses Gefrorne, wenn unter die Crème vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse einige Tropfen Zimtesenz gemengt wird. In diesem Fall bleibt dann der Zimt weg.

#### 479. Mandelgefrorenes.

35 Gramm süße und sechs Stück bittere Mandeln werden, nachdem sie gebrüht und abgezogen sind, fein zu Brei gestoßen und während des Stoßens mit etwas Milch bespritzt, dann nebst 200 Gr. Zucker in  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm einigemal aufgekocht und dies eine halbe Stunde zugedeckt bei Seite gestellt. Der halb erkaltete Rahm wird hernach an acht gut verrührte Eigelb gerührt, solches durchs Sieb gegossen und aufs Feuer gesetzt, hier zu einer Crème angekocht und das Gefrorne nach Nr. 474 bereitet und beendet.

#### 480. Schokoladefrorenes.

280 Gr. geriebene Schokolade wird in einer messingenen Pfanne oder einem Kasserolle auf eine heiße Herdplatte oder auf schwache Kohlen gesetzt und hier mit einem neuen Kochlöffel so lange zerdrückt, bis sie anfängt heiß zu werden und schmilzt, worauf man nach und nach, damit sich die Schokolade auflöse, unter fortwährendem Rühren langsam  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm oder gute Milch daranießt, das Ganze mit 140 Gramm Zucker einigemal aufkocht und dann zugedeckt eine halbe Stunde beiseite stellt. Unterdes werden sechs Eigelb gut verklopft, die halb erkaltete Schokolade darangerührt und dies durchs Sieb gegossen und aufs Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt. Diese Crème wird jetzt in eine Schüssel gegossen und zum erkalten gestellt, während welcher Zeit sie öfters umgerührt werden muß; nach gänzlichem erkalten füllt

man sie dann in die Gefrierbüchse ein und behandelt und beendet das Gefrorne ganz nach Nr. 474.

#### 481. Zweierlei Gefrornes.

Mit der Hälfte des in voriger Nummer beschriebenen Schokoladefrornen wird die bestimmte Form halb gefüllt, und solche auf kleinverklöpftes, gesalzenes Eis gestellt, die Gefrierbüchse dann ausgeputzt, und darin nach Nr. 479 Mandelfrornes bereitet, jedoch nur von der Hälfte der dort angegebenen Masse. Nachdem damit die Form vollends gefüllt, wird letztere eine halbe Stunde wieder in das Eis eingegraben, nach dieser Zeit schnell in heißes Wasser getaucht, umgestürzt, und das Gefrorne augenblicklich zu Tisch gegeben. — Alles bis jetzt beschriebene Geforne kann man auch mit den ganzen Eiern bereiten. Alsdann wird  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm mit dem beliebigen Geschmack gekocht, der Rahm, wenn er erkaltet ist, an vier Eigelb gerührt, die vier Eiweiß aber zu steifem Schnee geschlagen. Sobald letzterer zu steigen anfängt, wird nach und nach, bis er steif ist, 240 Gramm feingestoßener Zucker langsam daruntergemengt, dann die gänzlich erkaltete Crème durch's Sieb gegossen, und gleichfalls unter den Schnee gerührt. Dies setzt man nun auf's Feuer, läßt es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen kochend heiß werden aber nicht kochen, und leert solches hernach in eine Schüssel, um es darin gänzlich erkalten zu lassen. Das übrige Verfahren ist wie bei Nr. 474. — Man kann aber vorstehendes Gefrorne auch ohne Eier bereiten. Der Rahm wird dann, wie oben beschrieben, mit den Zuthaten gekocht, hernach zum erkalten gestellt, und vor dem Einfüllen in die Gefrierbüchse mit einigen Eßlöffeln Schlagrahm vermengt.

#### 482. Erdbeergefrornes, Himbeergefrornes.

560 Gramm schöne, reife, rein belesene Erd- oder Himbeeren werden durch's Sieb getrieben, unterdeß

280 Gramm feiner, verstoßener Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser verkocht, und nachdem er wieder gänzlich erkaltet ist, nebst  $\frac{1}{8}$  Liter weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser an die Erd- oder Himbeeren gegossen. Ist Alles gut verührt, so wird es in die Gefrierbüchse eingefüllt, und nach Nr. 474 weiter damit verfahren, nur muß man hierbei das Eis stärker salzen, weil das Obstgefrorene längere Zeit zum Gefrieren braucht.

#### 483. Kirschengefrorenes.

420 Gramm schöne schwarze Kirschen werden abgezapft und ausgesteint, dieselben sowie die Kerne fein gestoßen, dann mit 140 Gramm abgestielten Johannisbeeren vermengt, und dies durch's Sieb getrieben. Nun rührt man in die durchgetriebene Marmelade 280 Gramm gestoßenen, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser verkochten und dann wieder gänzlich erkalteten Zucker, ferner  $\frac{1}{8}$  Liter weißen alten Rheinwein und ebensoviel Wasser, füllt dies in die Gefrierbüchse ein, und verfährt im Übrigen nach Nr. 474.

#### 484. Johannisbeergefrorenes.

140 Gramm schöne, schwarze, abgestielte Kirschen werden mit den Steinen fein gestoßen, dann mit 420 Gr. Johannisbeeren vermengt, und diese durch's Sieb getrieben. Nun wird 350 Gramm verstoßener Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser verkocht, solcher nach gänzlichem Erkalten nebst  $\frac{1}{8}$  Liter weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser an die Johannisbeeren gerührt, und dies in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die fernere Behandlung sehe man bei Nr. 474.

#### 485. Aprikosen-, Pfirsichgefrorenes.

Ganz reife Aprikosen oder Pfirsiche werden gespalten ausgesteint, möglichst abgeschält, und durch's Sieb getrieben nun 560 Gramm davon mit 280 Gramm verstoßenem Zucker, der mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser verkocht und

hernach wieder gänzlich erkaltet ist, dann mit  $\frac{1}{8}$  Liter weißem alten Rheinwein und ebensoviel Wasser übergossen, und dies zusammen gut verrührt und in die Gefrierbüchse eingefüllt. Die Steine der Aprikosen werden aufgeklopft, die Kerne gleich den Mandeln gebrüht und abgezogen, hernach fein gestoßen, und so vor dem Einfüllen, in die Gefrierbüchse unter die Masse gefüllt. Das Weitere wie bei Nr. 474.

---

## Zwölfter Theil.

---

### Warme und kalte Getränke.

#### 486. Kaffee.

Auf eine Tasse guten starken Kaffee rechnet man 17 Gramm schön braun gebrannte, gemahlene Bohnen von feiner Sorte gibt dies in die Maschine, drückt es mit dem dazu bestimmten, gewöhnlich in der Maschine befindlichen blechernen Sieb etwas fest ein, und gießt einen Teil des siedenden Wassers darüber, nach einigen Minuten das übrige, wo der Kaffee dann schön rein ablaufen wird. Soll aber letzterer gekocht werden, so gibt man die angegebene Quantität gemahlene Bohnen in einen Topf oder eine Kanne, und rührt es mit etwas verklopftem Ei (zu zwölf Tassen ein Ei gerechnet) und einem Glas frischen Wasser an, gießt sodann das eingemessene Quantum siedende Wasser darauf, rührt mit einem Kochlöffel um, läßt den Kaffee zugedeckt einmal aufkochen, stellt ihn vom Feuer weg, und gießt ihn nach Verlauf einiger Minuten durch einen Kaffeesack, wo er nun kristallhell durchlaufen wird und man ihn mit gutem Rahm austrägt. — Will man ihn wohlfeiler bereiten, so nimmt man etwas weniger

Bohnen und gibt dafür Zichorie oder Kaffeeextrakt dazu, welch' erstere man dann gleich mit dem Wasser zusetzt. — Hat man einen Rahm oder eine Milch, wo man vor dem Gerinnen nicht sicher ist, so ist es gut, wenn man beim Zusetzen ein Körnchen Soda dareinthat.

#### 487. Schokolade.

Zu einer großen Tasse rechnet man 35 Gramm Schokolade, ein Eigelb und anderthalb Tassen Milch. Die in kleine Stückchen gebrochene Schokolade wird mit der Milch auf's Feuer gesetzt, einigemal darin aufgekocht, und letztere dann abgeschüttet, die zurückgebliebene erweichte Schokolade nun mit einem Eßlöffel kalter Milch und dem Eigelb verrührt, die abgeschüttete Milch wieder darangegeben, und das Ganze nochmals auf's Feuer gesetzt, wo man die Schokolade unter beständigem Rühren kochend heiß werden läßt, hernach in einen Topf gießt, mit dem Schokoladesprudel oder in dessen Ermangelung mit einem zwischen die flachen Hände genommenen Kochlöffel recht schaumig absprudelt, sodann in eine Kanne schüttet, und gewöhnlich mit gebähtem Brot serviert. — Sollte sie nicht süß genug sein, so nimmt man einen Eßlöffel Zucker dazu. — Kann auch ohne Ei bereitet werden.

#### 488. Schokolade auf andere Art.

Man rechnet zu einer großen Tasse 35 Gramm Schokolade und anderthalb Tassen Rahm (oder gute Milch). Die Schokolade wird in kleine Stückchen gebrochen, mit dem Rahm auf's Feuer gesetzt, und einigemal aufgekocht, dann der Rahm abgegossen, die zurückgebliebene erweichte Schokolade gut verrührt, und nachdem der abgeschüttete Rahm wieder darangegeben, das Ganze neuerdings auf's Feuer gesetzt, wo man es solange kochen läßt, bis man glaubt, die halbe Tasse Rahm sei eingekocht. Alsdann wird die Schokolade in einen Topf gegossen und eine

halbe Viertelstunde stehen gelassen, hernach mit dem Schokoladesprudel abgesprudelt, der aufsteigende Schaum mit einem silbernen Löffel in die Tassen abgenommen, und die Schokolade wieder gesprudelt, bis die Tassen mit dem Schaum gefüllt sind. Die zurückgebliebene Schokolade, welche nicht mehr gesprudelt werden kann, wird in die Tassen unter den Schaum verteilt, das Ganze mit Zucker überstreut, und augenblicklich mit einem glühenden Eisen gebrannt.

#### 489. Wasserschokolade.

Wird bereitet wie vorhergehende Schokolade, nur nimmt man, statt Rahm oder Milch, ebensoviel Wasser. Soll sie beim Sprudeln stark schäumen, so muß etwas Zucker dazukommen; sie wird jedoch gewöhnlich nicht abgesprudelt.

#### 490. Reischokolade.

100 Gramm Zucker, 50 Gramm gemahlener Reis, besser Reismehl, 17 Gramm Schokolade, eine Messerspitze Nelken und zwei Messerspitzen Zimt wird zusammen fein gestoßen und gesiebt. Zu zwei Tassen Milch nimmt man dann einen Kaffeelöffel von diesem Pulver, rührt solches mit der Milch an, kocht es eine Viertelstunde damit, und rührt diese Schokolade an zwei Eigelb, welche zuvor mit zwei Eßlöffel kalter Milch abgerührt wurden.

#### 491. Thee.

Zu sechs Tassen Wasser nehme man 17 Gramm guten Perlthee, lege diesen in eine Kanne, gieße einen Schöpflöffel kochendes Wasser darüber und decke die Kanne fest zu, nach einigen Minuten schütte man dann daß übrige kochende Wasser daran, decke wieder gut zu, und serviere den Thee mit kaltem gesprudelten und warmem Rahm. — Sehr angenehm wird der Geschmack, wenn in die Kanne ein Stengelchen Vanille oder ein

halbfingerlanges Stückchen Zimt und ein Stückchen Zitronen- oder getrocknete Drangenschale kommt.

#### 492. Reisthee.

Zwei nicht zu große Eßlöffel Reismehl wird mit 1 Liter Milch glatt angerührt, und auf das Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimt, eine Zitronenschale und nach Belieben Zucker beigefügt, und dies unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Nun werden vier bis sechs Eigelb mit zwei Eßlöffel kalter Milch gut verklopft, der Reisthee durch's Sieb darangerührt, dann gut abgesprudelt, und sogleich serviert.

#### 493. Reformirter Thee.

Einen Eßlöffel Perlthee und ein Stückchen Zimt setzt man mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch auf's Feuer und läßt solches einmal aufkochen. Unterdeß werden vier Eigelb mit einigen Eßlöffeln kalter Milch gut verklopft, die siedende Milch durch's Sieb darangerührt, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, gut zusammen verklopft, und dann wieder auf's Feuer genommen, wo man es nur so lange läßt, bis es kochend heiß ist, dann den Thee augenblicklich durch's Sieb in die bestimmte Kanne anrichtet, und bis zum Schäumen absprudelt. — Keiner wird das Getränk, wenn Thee und Zimt in ein sauberes Tüchlein gebunden, und so in der Milch gekocht werden.

#### 494. Mandelthee.

Sechs Stück bittere Mandeln werden abgezogen und fein gewiegt, dann mit 1 Liter Milch, einem Stückchen feinem Zimt, einer Zitronenschale und 100 Gramm Zucker zum Feuer gesetzt, und das Ganze einigemal aufgekocht. Unterdeß verklopft man sechs Eigelb gut mit zwei Eßlöffeln kalter Milch, gießt die siedende Milch unter fortwährendem Rühren durch's Sieb daran, füllt sodann den Mandelthee in die bestimmte Kanne und serviert ihn.

### 495. Warmes Bier.

Zwei Eigelb werden in einer messingenen Pfanne mit  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder guter Milch gut verrührt, dann  $\frac{1}{2}$  Liter Bier (besser weißes als braunes) darangegossen, 105—140 Gramm Zucker und ein wenig Zitronenschale dareingethan, und das Ganze auf's Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Schlagen mit einem hölzernen Schneebesen oder Rühren mit einem Kochlöffel kochend heiß werden, aber nicht kochen läßt, hernach durch's Sieb in erwärmte Gläser füllt, und sogleich serviert. — Besser schmeckt es, wenn vor Einfüllen in die Gläser ein halber Kaffeelöffel Zitronensaft dareingedrückt wird.

### 496. Warmes Bier auf gewöhnliche Art.

In 35 Gramm Butter wird ein kleiner Kochlöffel Mehl weißlich geröstet, mit  $\frac{1}{2}$  Liter wo möglich weißem, Bier glatt angerührt, ein Stengelchen Zimt und eine Zitronenschale beigefügt, und das Ganze aufgekocht. Nun werden ein bis zwei Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch gut verklopft, und nebst 70—100 Gramm Zucker an das Bier gegeben, dieses noch so lange auf dem Feuer gelassen bis es kochend heiß ist, dann durchgegossen, und wie obiges serviert.

### 497. Warmes Bier auf andere Art.

$\frac{1}{2}$  Liter Bier und ebensoviel Milch wird zusammen auf's Feuer gesetzt, ein Stückchen Zimt, eine Zitronenschale und einige Körnchen Soda dareingegeben, und dies einmal aufgekocht. Unterdeß werden vier Eigelb mit etwas kalter Milch gut verrührt, das gekochte Bier dann durch's Sieb darangegossen, das Ganze gehörig mit Zucker versüßt, noch gut auf dem Feuer abgerührt, bis es wieder heiß ist, und das Bier nun wie voriges serviert.

#### 498. Gewöhnlicher Punsch.

9 Gramm Perlthee wird  $\frac{1}{2}$  Liter kochendem Wasser angegossen, und eine Viertelstunde zugedeckt stehen gelassen, unterdeß  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit  $1\frac{1}{10}$  Kilo Zucker, der Schale einer halben Zitrone und einem Stengelchen Zimt aufgekocht, und währenddem der Saft von drei bis vier saftigen Zitronen in ein Geschirr ausgepreßt. Nun breitet man über eine Punschschüssel eine reine, zuvor durch laues Wasser gezogene Serviette, und gießt zuerst den Thee, dann den Zitronensaft und zuletzt das Zuckerwasser darein, worauf die Serviette weggenommen,  $\frac{1}{2}$  Liter guter Rum oder Araf oder  $\frac{1}{4}$  Liter Rum und ebensoviel Araf zugegossen, und der Punsch sogleich in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt und heiß serviert wird. — Feiner schmeckt solcher, wenn man eine Orange leicht an dem zum Punsch bestimmten Zucker abreibt, und den Saft derselben in den Zitronensaft drückt. — Je nachdem man den Punsch stärker oder schwächer wünscht, kann mit dem Rum und Zitronensaft vor- und nachgegeben werden.

#### 499. Vanillepunsch.

Bereitet man wie vorigen, nur wird zu dem Thee, nebst allen anderen Zuthaten, ein fingerlanges Stückchen Vanille verbröckelt.

#### 500. Weinpunsch.

$1\frac{1}{10}$  Kilo in kleine Stückchen verklopfter Zucker wird nebst der Schale einer halben Zitrone in einer Porzellanschüssel mit  $\frac{1}{2}$  Liter Rum begossen und dies zugedeckt stehen gelassen, bis der Zucker ganz vergangen ist. Unterdes wird ein Liter weißer alter Rheinwein nebst ebensoviel Wasser kochend gemacht und an den Zucker gegeben, zuletzt noch der Saft von vier Zitronen durch ein dünnes nasses Tuch darein gegossen, der

Punsch nun sogleich heiß in Gläser oder eine Punschschüssel eingefüllt und augenblicklich zu Tisch gegeben. — Angenehmer schmeckt derselbe, wenn das Wasser, ehe es zu dem Wein kommt, mit einem fingerlangen Stengelchen Vanille aufgekocht wird.

### 501. Roter Punsch.

1 $\frac{1}{2}$  Liter roter Wein (namentlich Burgunder), ein Liter Wasser, soviel Zucker, als zur angenehmen Süße erforderlich ist, und die Schale einer halben Zitrone wird in einem reinen Geschirr aufs Feuer genommen und hier so lange gelassen, bis es kochend heiß geworden, kochen darf es jedoch nicht. Nun gießt man den Saft von vier Zitronen durch ein nasses Tuch, das über einer Punschschüssel liegt, nimmt dann den Wein vom Feuer, gießt ihn gleichfalls durch das Tuch, und nachdem letzteres jetzt entfernt, wird zu dem Durchgegossenen ein halber Liter Araf oder Rum gegeben, die Schüssel gut bedeckt und der Punsch sofort serviert.

### 502. Brennender Punsch.

In eine große Punschschüssel wird der Saft von vier Zitronen durch eine Serviette ausgepreßt und über dieses  $\frac{1}{4}$  Liter guter Rum und ein Liter heißer Thee gegossen. Nun nimmt man die Serviette fort, legt über die Schüssel ein Röstchen oder zwei Stäbchen von grobem Draht und auf solches ein 840 Gr. schweres Stück Zucker, begießt diesen mit  $\frac{1}{4}$  Liter Rum und hält darunter ein Stück brennendes Papier, wo er dann sogleich zu brennen anfängt, dadurch schmilzt und abtropft. Das Abtropfende fängt man fort und fort mit einem silbernen Löffel auf und gießt es wieder über den Zucker. Soll dieser Punsch stark getrunken werden, so gießt man ihn noch brennend in die erwärmten Gläser; soll er schwächer sein, so läßt man ihn vor dem Servieren ausbrennen.

### 503. Tijchpunsch.

Nachdem man die Punschgläser zur Hälfte mit Zucker gefüllt, schneidet man abgeschälte Zitronen in Scheiben, löst von denselben die Kerne aus und legt in jedes Glas eine Scheibe. Dann wird heißer Thee hineingegossen und darauf Araf oder Rum nach Belieben. — Bereitet man immer gleich am Theetisch.

### 504. Eierpunsch.

Zwei ganze Eier, sechs Eigelb, 350 Gr. an einer Citrone abgeriebener Zucker, der Saft einer Citrone und  $\frac{1}{2}$  Liter alter weißer Rheinwein wird zusammen in einem tiefen Geschirr aufs Feuer genommen und dies mit einer hölzernen Schneerute so lange geschlagen, bis es sich verdickt hat und zu einem feinen Schaum geworden ist. Nun gießt man  $\frac{1}{8}$  Liter Rum dazu, nimmt den Punsch vom Feuer, schlägt noch einige Minuten fort, füllt ihn dann sogleich in Gläser und serviert ihn.

### 505. Grog.

420 Gr. feingestößener Kandiszucker wird mit zwei Liter Wasser aufs Feuer gesetzt und einigemal aufgeköcht, dies in eine Schüssel gegossen,  $\frac{1}{4}$  Liter Rum dazugeschüttet und der Grog sofort in Gläser eingefüllt und serviert.

### 506. Eiergrog.

In  $\frac{1}{4}$  Literglas wird ein Eigelb nebst zwei großen Eßlöffeln feinem Zucker mit einem silbernen Löffel eine Viertelstunde dick und schaumig gerührt, dann wird mit kochendem Wasser unter fortwährendem Umrühren nicht ganz vollgegossen, zuletzt mit einem Eßlöffel Rum aufgefüllt und der Grog sogleich im nämlichen Glas serviert. — Beim Grog kann, wie beim Punsch, mit Rum vor- und nachgegeben werden, je nachdem man das Getränk stärker oder schwächer wünscht.

### 507. Gewöhnlicher Grog.

In ein  $\frac{1}{4}$  Literglas wird 35—50 Gr. Zucker gethan, darauf kochendes Wasser und zuletzt zwei Eßlöffel Rum gegeben und der Grog serviert.

### 508. Glühwein.

Zwei Liter alter Burgunder, 420—560 Gr. Zucker, ein fingerlanges Stückchen Zimt, ein kleines Stückchen Zitronenschale, sechs Gewürznelken und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser wird zusammen aufs Feuer gesetzt und aufgekocht, der Glühwein dann in Gläser eingefüllt und heiß serviert.

### 509. Glühwein auf gewöhnliche Art.

Die Bereitung ist wie bei vorigem, nur nimmt man statt Burgunder gewöhnlichen anderen guten roten, jedoch alten Wein und bloß  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser.

### 510. Warmer Wein.

$\frac{1}{2}$  Liter weißer oder roter alter Wein und zwei Eßlöffel Wasser wird in eine messingene Pfanne gegeben und ein fingerlanges Stückchen Zitronenschale, ein Stengelchen Zimt, vier Nelken und 100—140 Gr. Zucker beigelegt, dies kochend heiß gemacht und alsdann durch ein reines Sieb oder einen Schaumlöffel in die erwärmten Gläser gefüllt.

### 511. Bischof.

Drei süße Drangen werden auf einem Röstchen über schwachem Kohlenfeuer von allen Seiten bräunlich gebraten und in einer Kanne, welche das Feuer verträgt, auf Kohlen gestellt. Nun gibt man zwei Liter alten Burgunder oder sonstigen guten roten alten Wein und  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser dazu nebst 560 Gr. Zucker, etwas Zimt und einigen Nelken und läßt dies zugedeckt kochend werden. Hernach werden die Pomeranzen herausgenommen,

mit einem silbernen Löffel ausgedrückt und das Ausgedrückte in den Wein gethan, das Ganze dann durch ein Tuch geschüttet, und, nachdem  $\frac{1}{4}$  Liter guter Rum dareingegeben, sogleich heiß in Gläser gefüllt.

#### 512. Warme Limonade.

200 Gr. Zucker und die fein abgeschälte Schale einer halben Zitrone wird mit einem Liter Wasser aufgekocht, dann der Saft einer Zitrone darangedrückt, das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und warm serviert.

#### 513. Kalte Limonade.

Eine Zitrone wird an 200 Gr. Zucker ganz leicht abgerieben und dieser in eine Porzellanschüssel gethan, dann ein Liter Wasser darangegeben und der Saft einer saftigen Zitrone darangedrückt. Hat sich der Zucker völlig aufgelöst, so wird das Ganze durch eine Serviette gegossen, in Gläser eingefüllt und serviert.

#### 514. Cardinal.

$1\frac{1}{2}$  Liter guter alter Wein und eine Flasche Bordeaux wird zusammen in eine Punschschüssel gegossen und  $1\frac{1}{10}$  Kilo in kleine Stücke verknopfter Zucker dareingethan nebst vier nußgroßen, unreifen, in kleine Blättchen verschnittenen Orangen. Dies läßt man nun zugedeckt zwei Stunden stehen, worauf man es umrührt, in der Punschschüssel auf den Tisch stellt und in Gläsern, gewöhnlich zum Dessert, serviert. — Kann auch von reifen Orangen bereitet werden.

#### 515. Cardinal, auf andere Art.

Zwei Flaschen guter weißer oder roter Wein werden mit 36 Gr. feinem ganzen Zimt, der Schale einer Pomeranze und dem Saft von drei Pomeranzen in eine Porzellanschüssel gegeben und über Nacht stehen gelassen,

dann durch ein Tuch abgeschüttet und Zucker nach Belieben darangegeben, doch soll der Trank süß sein. — Besser und milder wird er, wenn eine Flasche Champagner und eine Flasche Ananas dazu genommen wird.

### 516 Zitronenwein.

Von einer Flasche gutem alten Wein wird  $\frac{1}{4}$  Liter in eine Schüssel gegossen, dazu acht Eßlöffel Zucker und die Schale einer halben Zitrone gegeben und dies gut bedeckt zwei bis drei Stunden stehen gelassen, wo man es dann durch ein leinenes Tuch zu dem anderen halben Liter Wein gießt und das Ganze serviert.

### 517. Maitränk oder Kräuterwein.

Neun Gramm Guntermännlein, 30 Gramm Waldmeister, einige Walderdbeerblätter und ein schwarzes Johannisbeerblatt wird in eine Porzellanschüssel gelegt, 420 Gr. Zucker beigelegt und zwei Liter alter guter Wein und ein halbes Gläschen Wasser darübergegossen. Dies wird nun bedeckt eine halbe Stunde stehen gelassen, indem man die Kräuter inzwischen einigemal untertaucht und umrührt, und der Trank dann durch eine reine Serviette in Gläser gegossen. — Kann auch nur aus Waldmeister, ohne Hinzufügung anderer Kräuter, bereitet werden.

### 518. Birkenwein.

Wird aus dem Saft der Birke bereitet. Um diesen zu erhalten, bohrt man, ehe noch der Frost ganz aus der Erde ist, fünf Centimeter tief an der Mittagsseite der Birke ein Loch, steckt eine Röhre hinein und leitet so den Saft in ein Gefäß, das man entweder unten hinsetzt oder an der Birke befestigt. In 24 Stunden kann man 2—2 $\frac{1}{2}$  Liter erhalten. Man kocht hiervon nun ungefähr zwei Liter eine Stunde lang mit 560 Gramm Zucker unter Beigabe von Zitronenschale, einiger Nelken

und etwas Zimt, schäumt ihn ab und läßt ihn erkalten, und zieht den Birkenwein, nachdem er filtriert ist, dann auf Flaschen ab, in deren jede man ein kleines Löffelglaschen feinen Arak oder Rum gibt. Die durch den Bohrer in die Rinde gemachte Öffnung muß mit Holz, Thon oder Harz verstopft werden, damit der Baum nicht Schaden leide.

### 519. Claret.

Sechs Borsdorfer oder Reinetten werden in feine Blättchen geschnitten und in eine Schüssel gelegt, dann zwei Flaschen roter Wein, 525 Gr. Zucker, sechs Gewürznelken und ein wenig verbröckelter Zimt hinzugethan, dieses bedeckt zwei Stunden stehen gelassen, hernach durch ein geruchloses, zuvor naßgemachtes Tuch gegossen und in Gläsern serviert. — Schmeckt milder, wenn man  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser dareingibt.

### 520. Mandelmilch.

140 Gramm süße Mandeln werden abgezogen und während des Abziehens in kaltes Wasser geworfen, damit sie schön weiß bleiben, dann abgeschüttet und im Mörser, mit etwas Wasser bespritzt, fein breiartig gestoßen, hernach  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser und 140 Gr. feingestößener Zucker darangerührt und das Ganze durch eine zuvor naßgemachte Serviette gewunden. Die in der Serviette zurückgebliebenen Mandeln werden nun noch einmal im Mörser fein gestoßen, ein guter  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser darangerührt, und dies zum zweitenmal durch die Serviette gewunden, die sämtliche Mandelmilch dann in eine Flasche eingefüllt, so noch einige Zeit in kaltes Wasser gestellt und in Gläsern serviert.

### 521. Orangen- und Zitronenmilch.

Eine Orange oder Zitrone wird an 140—175 Gr. Zucker abgerieben, letzterer in eine Schüssel gethan und

$\frac{1}{2}$  Liter Rahm und ebensoviel Milch darangegossen. Nachdem der Zucker sich gänzlich aufgelöst, wird die Orangen- oder Zitronenmilch in eine Flasche gefüllt und in möglichst kaltes Wasser gestellt, hernach in Gläser gegossen und serviert.

#### 522. Zimtmilch.

Wird ganz nach voriger Nummer bereitet, nur wird keine Orange oder Zitrone verwendet, sondern man rührt vor dem Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Zimtessezenz darein, oder legt eine Stunde vor Gebrauch zwei fingerlange Stengelchen feinen Zimt in die Milch und stellt diese dann kalt.

#### 523. Himbeerwasser.

Unter  $\frac{1}{2}$  Liter frisches Brunnenwasser wird  $\frac{1}{8}$  Liter Himbeerfaß und der Saft einer halben Zitrone, oder statt dessen Himbeereßig gerührt, und im Fall es nicht angenehm süß ist, noch feingestoßener Zucker dazugenommen.

#### 524. Himbeerwasser von frischen Himbeeren.

Man preßt frische Himbeeren durch ein naßgemachtes Tuch, nimmt zu  $\frac{1}{4}$  Liter durchgepreßten Saft  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und den Saft einer halben Zitrone, versüßt nach Belieben, gießt dann Alles nochmals durch das unterdes ausgewaschene Tuch, stellt es an einen ganz kalten Ort und serviert es hernach in Gläsern.

#### 525. Erdbeerwasser.

140 Gr. Himbeeren und ebensoviel Erdbeeren werden in einer Schüssel untereinandergemengt,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser darangegossen und dies einige Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Dann windet man es (nicht zu genau, damit es nicht sonderlich trüb werde) durch eine Serviette,

rührt 140 Gramm feinen Zucker darein und drückt den Saft einer halben Zitrone darüber aus.

### 526. Johannisbeerwasser.

Wird in ähnlicher Weise wie voriges bereitet, wo man dann 280 Gramm abgestreifte Johannisbeeren zerdrückt,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser darangießt, das Ganze durch eine Serviette windet und das Durchgelaufene, mit 140 Gramm Zucker versüßt, sofort serviert. — Die mit Wasser übergossenen Früchte braucht man nicht erst stehen zu lassen, sondern kann sie sogleich durchwinden. — Nach Belieben kann ein Blatt von einem schwarzen Johannisbeerstock in das fertige Getränk gelegt werden.

### 527. Kirschenwasser.

560 Gramm schöne schwarze Kirschen werden ausgesteint und die Steine im Mörser fein gestoßen, dann Steine und Kirschen in eine Schüssel gebracht,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser darangegossen und der Saft einer halben Zitrone darangedrückt und das Ganze eine Stunde stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird solches durch ein reines Tuch gewunden, 140 Gramm feingestोßener Zucker in das Durchgelaufene gerührt, und, bis dieser sich ganz aufgelöst hat, das Kirschenwasser an einen kühlen Ort gestellt. — Beim Stoßen der Steine gebe man, da solche gerne herauspringen, ein Tuch oder Papier über den Mörser.

### 528. Syrupwasser.

280 Gramm geklärter Zucker wird kochend in eine Schüssel über jeden beliebigen Geschmack gegossen (z. B. über eine in Scheiben geschnittene Orange, oder neun Gramm Orangenblüte, oder 17 Gramm vor Sonnenaufgang gepflückte Rosenblätter), und dies dann zwei Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird  $\frac{3}{4}$  Liter frisches Wasser darangeschüttet, der Saft

einer halben Zitrone dareingedrückt und das Ganze nun durch eine Serviette gegossen.

### 529. Nusslikör.

Die Nüsse werden vor Johanni genommen, wie oben, mit einem Hölzchen mehrfach durchstoßen und 48 Stunden in frisches, öfters zu wechselndes Wasser gelegt, dann verschneidet man sie in Stückchen und gibt 560 Gramm davon in eine Flasche, sowie 70 Gramm verschnittene Pomeranzenschale, die Schale von zwei großen Zitronen und Zimt und Nelken nach Gutdünken. Unterdes wird 840 Gramm Zucker mit einem Liter Wasser geläutert, dies nach Erkalten, sowie hernach ein Liter Weingeist über die Nüsse in die Flasche geschüttet und letztere mit einer Blase, in welche ein kleines Löchlein gestochen ist, fest zugebunden.

### 530. Zimtliför.

280 Gramm Zucker wird mit einem Liter Wasser in eine messingene Pfanne gethan und eine Stunde so stehen gelassen, dann aufs Feuer genommen, verkocht und zum Erkalten in eine Schüssel gegossen. Nun gibt man einige Tropfen Zimtol und einen halben Eßlöffel Zucker auf einen Teller, reibt es gut miteinander ab, gießt, um es zu verdünnen und aufzulösen, einige Eßlöffel Weingeist daran und solches sodann in die dazu bestimmte Flasche. Hier wird ein Liter Weingeist (dreißig Grad = 90 %) und das Zuckewasser dazugegossen, das Ganze untereinander geschüttelt und der Liqueur hernach durch einen reinen Filzhut oder ein reines Tuch filtriert und in kleinere Flaschen gefüllt.

### 531. Pfeffermünzlikör.

Bereitet man wie vorigen, nur wird, statt Zimtol, Pfeffermünzöl verwendet und mit dem Öl und mit dem Zucker dann ein Eßlöffel Spinatopfen oder um einige

Pfennige Grünfarbe aus der Apotheke gerieben, was die nötige grüne Farbe herstellt.

### 532. Pomeranzenlikör.

Die Bereitung geschieht ebenfalls nach Nr. 530, nur kommen, statt Zimtöl, einige Tropfen Pomeranzenöl, einige Tropfen Nelkenöl und einige Tropfen Zitronenöl dazu. Um ihm eine schöne Farbe zu geben, wird je nach Belieben gebrannter Zucker dareingerührt.

### 533. Wermutlikör.

Die Bereitungsart ist die nämliche wie bei Nr. 530, nur kommen, statt Zimtöl, einige Tropfen Zitronenöl und doppelt so viel Wermutöl hinein. Man gibt ihm dann, wie vorigem, mit einigen Eßlöffeln gebranntem Zucker eine schöne braune Farbe.

### 534. Kirschlikör.

In eine Flasche gebe man 560 Gramm Kandiszucker, 17 Gramm Zimt, dreißig Nelken, 700 Gramm Zitronat und Pomeranzenschalen, zwanzig zerstoßene gedörrte Kirschchen, 1½ Liter Hef- oder Fruchtbranntwein und Wasser, je nachdem der Likör stark sein soll, rüttle es gut und stelle die Flasche in die Sonne oder an einen lauwarmen Ort. Nach vier Wochen, während welcher Zeit die Flasche täglich einigemal gerüttelt werden muß, kann man den Likör durch ein reines Tuch abschütten und in kleinere Flaschen füllen.

### 535. Quittenlikör.

Reife Quitten werden auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Tuch gepreßt. Hernach gibt man zu zwei Liter Quittensaft Hef- oder Fruchtbranntwein, 35 Gramm Muskatblüte, 17 Gramm feinen Zimt, ebensoviel Ge-

würznelken, 70 Gramm bittere Mandeln und 560 Gramm Zucker (letzteres alles klein gestoßen) in eine Flasche und läßt solche, nachdem das Ganze wohl untereinandergerüttelt, gut zugebunden vierzehn Tage an einem kühlen Ort. Alsdann gießt man den Likör durch einen Filzhut oder ein reines Tuch und bewahrt ihn in Flaschen auf.

### 536. Weichselbranntwein.

Man bringt zwei bis drei Handvoll verstoßene Weichselkerne in eine große Flasche, gießt  $6\frac{1}{2}$  Liter Fruchtbranntwein darüber, bindet die Flasche gut und stellt sie vierzehn Tage an einen warmen Ort, indem man solche jeden Tag gut rüttelt. Nach dieser Zeit wird der Branntwein durch einen reinen Filzhut gegossen und in Flaschen aufbewahrt.

## Dreizehnter Theil.

### Marmeladen, eingekochene und eingelegte Früchte.

Obst-Säfte, Zucker zu läutern u. s. w.

Eingemachte Früchte.

In Senf und Essig und Salz in Blechbüchsen eingemachte Früchte und Gemüse.

### 537. Das Läutern (klären) des Zuckers.

Ein halbes Eiweiß wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter Brunnenwasser in einem verzinnnten Kasseroll oder einer messingenen

Pfanne mittelst einer Schneerute tüchtig verschlagen, hernach 560 Gramm weißer, feiner, in kleinere Stücke verschlagener Meliszucker dazugethan, und dies so lange stehen gelassen, bis der Zucker vergangen ist, wo man es dann auf's Feuer setzt, und unter beständigem Bewegen aufkocht. Wenn der Zucker in die Höhe steigt, wird er mit drei Eßlöffeln frischem Wasser abgeschreckt, so, daß er sich setzt und ruhig wird, steigt er wieder, so schreckt man ihn wie das erste Mal ab. Solches wiederholt man noch zweimal. Nun wird der Schaum (nämlich das Eiweiß, in welches sich das Unreine vom Zucker setzt), während der Zucker ruhig geworden ist, mit dem Schaumlöffel abgenommen, der Zucker langsam fortgekocht, noch einigemal mit kaltem Wasser abgeschreckt, und immer abgeschäumt, bis er ganz klar ist, worauf man denselben durch eine reine, zuvor naßgemachte Serviette in eine tiefe Porzellanschüssel gießt. — Wird noch weißer, wenn man während des Kochens den Saft einer halben Zitrone dareindrückt. — Im Fall man den geklärten Zucker zum Einmachen der Früchte verwendet, sollte kein Eiweiß zum Klären genommen werden, auch kein Zitronensaft; man nimmt dann beim Verkochen nur den Schaum rein ab.

### 538. Zucker zum Breitlauf.

Der nach vorhergehender Nummer geklärte Zucker wird in einem Kasserolle oder einer Pfanne neuerdings auf's Feuer gesetzt, und noch so lange gekocht, daß, wenn man den hineingetauchten Schaumlöffel wieder herauszieht und in die Höhe hebt, der zuletzt am Löffel hängende Tropfen breit von demselben herunterfällt. — Verwendet man den zum Breitlauf gekochten Zucker beim Einmachen der Früchte, so beobachte man bezüglich des Klärens die Schlußbemerkung voriger Nummer.

### 539. Zucker zum kleinen Faden.

Nachdem der zum Breitlauf gekochte Zucker (siehe vorige Nummer) noch einige Augenblicke fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon auf einen Teller gebracht, und dann zwischen den Daumen und Zeigefinger gepreßt. Bildet sich nun beim Öffnen der Finger zwischen denselben ein Faden, welcher aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

### 540. Zucker zum großen Faden.

Wenn der wie vorstehend bemerkt zum kleinen Faden gekochte Zucker noch ein paar Augenblicke fortgekocht hat, und, zwischen die zwei Finger genommen, beim Öffnen derselben der Faden sich ein wenig länger ausdehnt und nicht sogleich bricht, dann hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

### 541. Zucker zur Perle.

Hat der vorhergehende Zucker noch einige Minuten fort gekocht, so wird ein Löffel dareingetaucht und wieder herausgezogen: findet man, daß die Tropfen beim Herabfallen einen Faden ziehen, woran sie gleich einer Perle zu hängen scheinen und welcher nicht sogleich bricht, dann nennt man dies Zucker zur Perle.

### 54. Zucker zum Bruch.

Vorhergehender zur Perle gekochter Zucker wird noch eine halbe Viertelstunde länger gekocht, dann ein rundes Hölzchen in kaltes Wasser hernach in den Zucker und schnell wieder in nebenstehendes kaltes Wasser getaucht, worauf man den anklebenden Zucker vom Hölzchen ablöst und zwischen die Zähne nimmt: wenn er sich nun zerbeißen läßt, ohne klebrig an letzteren hängen zu bleiben, so hat er den Grad des Bruchs erreicht.

### 543. Zucker zum Karamel.

Hat vorhergehender Zucker noch einige Augenblicke fortgekocht, und fängt er an, sich rotbraun zu färben, so ist der Grad des Karamels erreicht. Das Kasserolle muß alsdann des schnellen Abkühlens wegen sogleich in kaltes Wasser kommen, um zu verhindern, daß der Zucker zu braun wird.

### 544. Gebrannter Zucker.

70 Gramm grobgestoßener Zucker wird, mit einem Eßlöffel Wasse übergossen, in einer kleinen eisernen Pfanne unter fortwährendem Umrühren geröstet, und zwar so lange, bis er schmilzt und ganz dunkelbraun ist und einen blauen Rauch zeigt, wo er dann mit einem  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser abgelöscht und verkocht wird. — (Verwendet man zum Färben der Speisen, namentlich der braunen Saucen und Suppen.)

### 545. Vanillezucker.

Um ungefähr 35 Pfennige Vanille wird im Mörser fein verstoßen, und 70—100 Gramm Zucker dazugegeben, dies zusammen noch fein gestoßen, durchgeseiht und der beim Durchsieben zurückgebliebene Zucker nebst einem weitem Stückchen Zucker nochmals gestoßen, damit von der Vanille nichts verloren gehe. — (Wird in einer wohlverschlossenen blechernen Büchse oder in einem Glase gut zugebunden aufbewahrt.)

### 546. Zitronenzucker, Orangenzucker.

Eine gesunde Zitrone oder Orange wird an 140 Gr. Zucker abgerieben, und das an den Zucker sich anhängende Gelbe immer sorgfältig auf ein Blatt Papier abgeschabt. So fährt man fort, bis die ganze Schale der Zitrone oder Orange am Zucker abgerieben, und alles Gelbe wieder abgeschabt ist. Der abgeschabte Zucker wird

nun in das Papier eingewickelt, und an einem warmen Ort getrocknet, dann ganz fein gestoßen, durchgeseiht, und nach Nr. 545 aufbewahrt.

## Eingemachte Früchte.

(Confitures.)

Alle zum Einmachen bestimmten Früchte müssen sofort nach dem Einsammeln eingemacht werden, indem ein längeres Herumstehen ihnen nachtheilig ist, und sie bei Aufbewahren dann nicht so haltbar sein würden. Auch müssen alle Früchte immer fingerdick mit ihrem Sirup oder Zucker überfüllt sein. Eine Hauptsache ist ferner das sorgfältige Abschäumen bei jedesmaligem Aufkochen.

### 547. Eingemachte Himbeeren.

500 Gramm frische, trockene, schön rote Himbeeren werden sauber belesen, und unterdeß ebensoviel weißer Zucker geläutert und etwas leichter als zum Breitlauf eingekocht, die Himbeeren jetzt in den kochenden Zucker gegeben, beim Aufkochen sorgfältig abgeschäumt und einigemal untergetaucht, damit sie gleichmäßig gebrüht werden, und zwei Minuten gekocht. Nun hebt man sie mit einem messingeneu Schaumlöffel in eine irdene Schüssel, kocht den zurückgebliebenen Saft noch dicker ein, und gießt denselben, nachdem er etwas erkaltet ist, über die Himbeeren, welche jetzt mit einem reinen Tuch oder Deckel bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den folgenden Tag wird der Saft davon abgossen, solcher nochmals auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, und fast ganz erkaltet wieder über die Himbeeren gegossen, welche man nach gänzlichem Erkalten dann in die dazu bestimmten Einmachgläser einfüllt. Sie werden

hernach mit einem genau nach der Größe des Glases rund zugeschnittenen, in Kirchwasser oder Rum getauchten Papier unmittelbar bedeckt, mit einem zweiten Papier überwunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

#### 548. Eingemachte rote oder schwarze Johannisbeeren.

Man zupft schön rote oder schwarze, völlig reife Johannisbeeren rein ab, und macht sie ganz nach vorhergehender Nummer ein.

#### 549. Eingemachte Weichseln und Kirschen.

Schöne, von den Stielen abgezupfte Weichseln werden ausgesteint (was am leichtesten mit einem spitzigen Hölzchen oder einem zusammengebogenen Draht geschieht), und zu 560 Gramm ausgesteinten Weichseln ebensoviel Zucker geklärt, wovon man hernach erstere gibt, sie acht Minuten langsam kocht, den aufsteigenden Schaum abnimmt, das Ganze zuletzt in eine irdene Schüssel leert, und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag wird der Saft davon abgegossen und dicker eingesotten, sodann halb erkaltet wieder über die Weichseln geschüttet, und solche abermals über Nacht ruhig hingestellt. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, der Sirup nun bis zum Breitlauf eingekocht, fast ganz erkaltet neuerdings über die Weichseln gegossen, und diese dann bedeckt und kaltgestellt. Sollte der Saft die Weichseln nicht hinreichend bedecken, so kocht man noch so viel geklärten Zucker, als nötig ist, zum leichten Breitlauf ein, und gießt ihn halb erkaltet nach. Nachdem sie folgenden Tags in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, verfährt man im Übrigen nach Nr. 547. — Falls zu viel Saft vorhanden, kann man solchen, ganz wie die Früchte selbst, extra in Gläser füllen, und im Winter zu Saucen verwenden. — Die

Weichseln können auch unausgesteint eingemacht werden; in diesem Falle verwendet man blos die größten und schönsten, und läßt die Stiele zur Hälfte daran.

### 550. Eingemachte Aprikosen.

Schöne, reife, noch ziemlich feste Aprikosen werden geschält, dann gespalten und in kaltes Wasser gelegt, von diesem bringt man sie in laues Wasser, und stellt sie so lange in die Nähe des Feuers, bis das Wasser kochend heiß ist und sie in die Höhe kommen, wo man sie mit dem Schaumlöffel behutsam heraushebt und in eine Schüssel legt. Nun wird auf 560 Gramm geschälte Aprikosen 700 Gramm Zucker geläutert, etwas weniger dick als beim Breitlauf eingekocht, dann halb erkaltet über die Aprikosen geschüttet, und diese mit einem Tuch bedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag wird der Saft von den Aprikosen abgossen, auf's Feuer gesetzt, während öfteren Abschäumens etwas dicker eingekocht, hernach halb erkaltet wieder über die Aprikosen geschüttet, und das Ganze wie das erste Mal über Nacht kalt gestellt. Den folgenden Tag wird dieses Verfahren gleichmäßig wiederholt, und der Zucker bis zum Breitlauf eingekocht. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht dann wie bei den eingemachten Himbeeren. — Beim Brühen gebe man nicht zu viel Aprikosen auf einmal in die Kasserolle, weil sonst leicht einige zu stark gebrüht werden dürften, während die andern nicht heraufliegen könnten. — Sollte der Sirup nach einigen Tagen zu dünn sein, so wird solcher abgossen, noch etwas dicker eingekocht, und dann fast ganz erkaltet wieder über die Aprikosen geschüttet.

### 551. Eingemachte Pfirsiche.

Werden in der Hauptsache wie die Aprikosen behandelt, nur gewöhnlich nicht gespalten, sondern ganz

eingemacht. Auch kann man sie abgeschält oder unabgeschält einmachen. Wenn sie unabgeschält eingemacht werden, wischt man sie mit einem Tuche rein ab, und sticht mit einer Stecknadel einigemal darein.

### 552. Eingemachte Nüsse.

Die zum Einmachen bestimmten Nüsse werden, wenn sie zwar schon groß sind, aber inwendig noch keine harte Schale haben, was ungefähr bis Ende Juni der Fall ist, gebrochen. Man schneidet sie dann oben und unten etwas ab, durchsticht sie mehrmals mit einer Spicknadel oder einem zugespitzten Hölzchen, und legt sie, damit sie die Bitterkeit verlieren, acht Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser, während welcher Zeit letzteres zweimal des Tages abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den achten Tag werden die Nüsse in siedendes Wasser gebracht, darin so lange gekocht, bis sie sich mit einem spitzigen Hölzchen leicht durchstechen lassen, und alsdann in kaltes Wasser gelegt. Sind sie hierin gänzlich erkaltet, so wird auf 560 Gramm derselben 700 Gr. Zucker geläutert den man, wenn er halb abgekühlt ist, über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse, in deren Löcher man zuvor noch Gewürznelken und kleine Stückchen Zimt gesteckt hat, gießt, und das Ganze dann kaltstellt. Am folgenden Tag wird der Zucker abgeschüttet, aufs Feuer gesetzt, aufgekocht, abgeschäumt, nicht ganz zum Breitlauf eingekocht und nach einigem Erkalten wieder über die Nüsse gegossen, welche sodann wie früher über Nacht stehen bleiben. Dieses Verfahren wird noch zwei Tage nacheinander wiederholt. Zu beachten ist, daß der Zucker nie kochend, sondern immer halb erkaltet über die Nüsse gegossen wird. Das Einfüllen und Aufbewahren geschieht wie bei den Himbeeren. — Statt die Nüsse damit zu spicken, kann man die Gewürznelken und den Zimt auch, von jedem 9 Gr., in ein Tüchlein zu-

sammenbinden und das letzte Mal im Zucker mitkochen, wodurch dieser den Geschmack vollkommen annimmt. — Auf schnellere Art sind die Nüsse eingemacht, wenn man, gleich nachdem sie gebrochen sind, das grüne Häutchen abschält, sie dann in kaltes Wasser wirft, hernach in siedendem Wasser weichkocht und in kaltem Wasser abkühlt, und im Weitern wie oben damit verfährt. Die Nüsse sind aber dann nicht so schön. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu stark gekocht werden, da er sich sonst nicht in die Nüsse zieht.

### 553. Eingemachte abgeschälte Zwetschgen.

Frischabgenommene, schöne, reife, aber noch feste Zwetschgen werden abgeschält, und mit so viel kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, daß es darüber geht. Wenn sie in die Höhe kommen, hebt man sie mit einem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel, gießt das heiße Wasser darüber, und stellt dieselben über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie mit dem Schaumlöffel auf ein Tuch oder Sieb genommen, nach Ablaufen gewogen, und auf 560 Gramm derselben ebenso viel Zucker geklärt, die Zwetschgen nun in den Zucker gelegt, einmal darin aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gebracht, der Zucker darübergegossen, und das Ganze bedeckt über Nacht kaltgestellt. Am folgenden Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht solchen unter reinem Abschäumen dicker ein, gießt ihn kochend aufs neue über die Zwetschgen, und stellt diese wieder, zugedeckt, über Nacht kalt. Dieses Verfahren wird auch den vierten und fünften Tag beobachtet, am fünften dann der Zucker zum Breitlauf, nämlich etwas dicker, eingekocht, so über die Zwetschgen gegossen, und diese nach völligem Erkalten wie die Himbeeren eingefüllt und aufbewahrt.

## 554. Eingemachte Reineclauden.

Die Reineclauden sollen vollgewachsen, aber noch hart und etwas unreif, dabei fehlerfrei, dunkelgrün und frisch vom Baum herunter sein. Zuerst werden nun die Stiele etwas abgestutzt, die Früchte, nachdem sie mit einer Stecknadel von allen Seiten durchstochen, in frisches Wasser gelegt und solche dann in einem kupfernen, unverzinnnten Kasserol oder einer dergleichen Pfanne mit so viel Wasser, daß sie darin schwimmen, in die Nähe des Feuers gesetzt, wo man sie läßt, bis das Wasser kochend heiß ist und die Reineclauden in die Höhe kommen. Alsdann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine irdene Schüssel, gießt den heißen Absud darüber und läßt sie über Nacht so stehen. Den andern Tag werden sie herausgenommen, auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gelegt, und hernach in eine Schüssel gebracht. Auf 560 Gramm Reineclauden wird jetzt 700 Gr. Zucker geklärt, dieser halb erkaltet darübergegossen und das Ganze an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag schüttet man den Zucker ab und kocht solchen, indem man den aufsteigenden Schaum fortwährend abnimmt, etwas dicker ein, gießt ihn dann halb erkaltet aufs neue über die Reineclauden, und stellt dieselben über Nacht abermals kalt, worauf man am nächsten Tag dies Verfahren wiederholt, ebenso am darauffolgenden Tage, an welchem nun der Zucker zum Breitlauf eingekocht, das Obst dareingegeben und einmal aufgekocht, dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, und der Zucker noch etwas dicker eingekocht und fast ganz erkaltet wieder über die Früchte gegossen wird. Nach gänzlichem Erkalten werden solche eingefüllt und aufbewahrt. — Die Bereitung muß in einem unverzinnnten Kasserol geschehen, damit die Reineclauden ihre schöne grüne Farbe behalten. Schädliches ist dabei nicht zu befürchten, weil das Einkochen ja schnell bewerkstelligt wird und die Früchte im Kasserol nicht stehen bleiben.

### 555. Eingemachte Muskatellerbirnen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Muskatellerbirnen werden abgeschält und die Stiele halb abgeschnitten, während des Schärens die Früchte in ein Wasser geworfen, worin ein Eßlöffel Essig gegeben, (sie bleiben dadurch schön weiß) und solche dann mit frischem Wasser aufs Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie völlig weich sind, was man erkennt, wenn man mit einer Stechnadel dar- einsticht. Nun nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, und nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Ab- trocknen. Aldann wird auf 560 Gramm Birnen 700 Gr. Zucker geläutert, solcher halb erkaltet und über die zuvor in eine irdene Schüssel gelegten Birnen gegossen, und diese über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag gießt man den Zucker von den Birnen ab, kocht denselben dicker ein, gießt ihn, nachdem er abge- schäumt und etwas erkaltet ist, neuerdings über die Bir- nen, und läßt das Ganze über Nacht wieder stehen. Dieses Verfahren wird auch am nächsten Tag wieder- holt. Den vierten Tag wird der Zucker davon abge- schüttet, solcher zum Breitlauf eingekocht und fast ganz erkaltet wieder über die Birnen gegossen, und diese nach Verkühlen wie die Himbeeren eingefüllt und aufbewahrt.

### 557. Eingemachte Quitten.

Die Quitten werden nach Abschälen in vier bis sechs Teile verschnitten, und in kaltes Wasser, worin der Saft einer halben Zitrone gedrückt wurde, gelegt, dann die Schelfen und die ausgeschnittenen Kerne rein gewaschen und mit einem Stückchen Zimt und einigen Nelken im nötigen Wasser weichgekocht. Dieses Wasser seihet man durch ein Tuch, und kocht die Quitten darin weich, her- nach legt man sie auf ein Sieb oder in einen Durch- schlag, worunter ein Geschirr gestellt, und gibt sie nach einigem Abtropfen in eine irdene Schüssel. Nun wird

auf 560 Gr. Quitten ebenso viel Zucker geläutert, dieser über die Quitten gegossen, und im übrigen ganz nach voriger Nummer verfahren. — Sollte man nach einigen Tagen sehen, daß der Saft dünner wird, so gießt man ihn ab, kocht ihn dicker ein, und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Quitten. — Der hier nicht zur Verwendung kommende Quittenabsud kann zur Quittengelee benützt werden.

### 557. Eingemachte Melonen.

Man schneidet die Melonen in zweifingerdicke Schnitze, und entfernt die Kerne und alles Sulzige, schält die Schnitze dann ab und schneidet sie überzwerch in fingerdicke Blättchen oder Schnitzchen, welche man in eine irdene Schüssel legt, mit einigen Eßlöffeln Essig überspritzt, und anderthalb bis zwei Stunden so stehen läßt, hierauf mit kochendem Wasser aufs Feuer setzt, völlig weichkocht, dann in einen Durchschlag gießt, und zum Abtrocknen auf ein Tuch legt. Unterdes wird auf 560 Gr. Melonen ebenso viel Zucker geklärt, die Melonen einigemal darin aufgekocht, hernach das Ganze in eine irdene Schüssel geleert, und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am folgenden Tag wird der Zucker davon abgeschüttet, dicker eingekocht, dann halb erkaltet wieder über die Melonen gegossen und diese über Nacht kaltgestellt. Den dritten Tag schüttet man den Zucker nochmals ab, kocht ihn zum Breitlauf ein, und gießt ihn alsdann fast ganz erkaltet neuerdings über die Melonen, welche nach Verkühlen wie die Himbeeren eingefüllt und aufbewahrt werden.

### 558. Eingemachte Dürrlitzen.

Schöne, reife, doch nicht überreife Dürrlitzen werden vom Baum genommen, auf 560 Gramm derselben ebensoviel Zucker geklärt, die Dürrlitzen dareingethan und

einmal aufgekocht, dann mit dem messingenen Schaumlöffel in eine irdene Schüssel gehoben, der Zucker darübergegossen und solche über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Am andern Tag gießt man den Zucker davon ab, kocht denselben etwas dicker ein, schäumt ihn ab, gießt ihn fast erkaltet wieder über die Dürrlitzen und stellt diese zugedeckt über Nacht abermals an einen kühlen Ort. Den dritten Tag wird dieses Verfahren nochmals wiederholt, den vierten Tag der abgegoßene Zucker zum Breitlauf eingekocht, sodann fast erkaltet wieder über die Dürrlitzen gegossen und letztere nun wie die Himbeeren eingefüllt und aufbewahrt.

### 559. Eingemachte Stachelbeeren.

Hierzu kann man nur eine schöne, grüne Sorte Stachelbeeren verwenden, und es sollen solche vollgewachsen, aber noch nicht ganz reif sein. Sie werden dann gespalten oder auch nur der Bußen weggeschnitten und mit einem kleinen Messerchen die größten Kerne herausgenommen. Das Einmachen ist wie bei den Reineclauden, nur daß man die Stachelbeeren nicht durchsticht. — Werden meist zu Verzierungen von Backwerk verwendet.

### 560. Eingemachte Hagebutten oder Hiesjen.

Von schönen, großen, veredelten, doch nicht überreifen Hagebutten wird oben der Bußen entfernt und solche entweder an der Seite aufgeschnitten oder in der Mitte geteilt, in jedem Fall aber dann die Kerne und alles Haarige sorgfältig herausgenommen, worauf man die Hagebutten wiegt und in ein irdenes Geschirr legt. Auf 560 Gramm derselben wird nun ebensoviel Zucker dünn geklärt, nachdem er etwas erkaltet ist die Früchte dazu gethan, solche damit aufs Feuer genommen, einige mal leicht darin aufgekocht, so, daß sie weich, aber nicht zu weich sind, und hernach mit dem Schaumlöffel be-

hutsam in eine irdene Schüssel gegeben. Ist der Zucker ein wenig erkaltet, so gießt man ihn wieder über die Hagebutten, bedeckt dieselben mit einem Tuch und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie nochmals abgegossen, der Zucker zum Breitlauf eingekocht, solcher, nachdem er nahezu erkaltet ist, wieder über die Hagebutten geschüttet und diese nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren eingefüllt und aufbewahrt. — Beim Abschneiden des Büzens muß man Acht geben, daß die Hagebutten ganz bleiben; auch wird ein kurzer Stiel darangelassen.

### 561. Eingemachte grüne Bohnen.

Große, grüne, sogenannte Schwertbohnen werden, wenn sie ausgewachsen, aber noch nicht holzig sind und noch keine großen Kerne haben, abgebrochen, von den Fäden befreit, dann der Länge nach gespalten, die innere weiße Haut leicht ausgeschabt und so in stark gesalzenes Wasser acht Tage lang gelegt, wobei man die Bohnen mit einem Holzteller beschwert, damit sie immer vom Salzwasser bedeckt bleiben. Nun wird Wasser zum Kochen gebracht und die Bohnen samt dem Salzwasser dareingegeben und weich gekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser gibt und dieses täglich mehrmals mit frischem ersetzt. Nach einigen Tagen, wenn das Wasser das Salz gänzlich ausgezogen hat, werden die Bohnen abgeschüttet und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, dann auf 280 Gramm derselben 560 Gramm Zucker geklärt und dieser nach Erkalten über die in eine irdene Schüssel gebrachten Bohnen gegossen, welche man nun über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag schüttet man den Zucker davon ab, kocht ihn dicker ein, schäumt denselben ab, gießt ihn nach gänzlichem Erkalten wieder über die Bohnen und stellt diese wie das erste Mal über Nacht an einen kühlen Ort. Am dritten

Tage wird der Zucker gleichfalls davon abgegossen, jetzt zum Breitlauf eingekocht, solcher, wenn er erkaltet ist, aufs Neue über die Bohnen gegeben und letztere nach gänzlichem Erkalten wie die Himbeeren eingefüllt und beendet. — Der Zucker darf das erste und zweite Mal nicht zu dick eingekocht werden, damit die Bohnen, indem man solche nur zu Verzierungen verwendet, die schöne grüne Farbe nicht verlieren.

### 562. Preiselbeeren einzukochen

Man gibt 5<sup>2</sup>/<sub>5</sub> Liter sauber verlesene Preiselbeeren in eine messingene Pfanne, sowie 500 Gramm in kleine Stücke verschlagenen Zucker. Nach Aufquellen werden die Beeren mit einem silbernen Eßlöffel behutsam gerührt und auf dem Feuer gelassen, bis sie in der Mitte zu kochen anfangen, wo man sie dann in eine Schüssel anrichtet. Wenn sie erkaltet sind, kommen sie in die Einmachgläser und werden mit Papier zugebunden. Verwendet man sie zu Mehlspeisen, so ist es gut, wenn man an die Beeren einige Tropfen Wein und etwas Zucker thut.

---

## An Senf eingemachte Früchte.

### 563. In Senf eingemachte Melonen.

Werden ganz nach Nr. 557 eingemacht und aufbewahrt, nur wird am dritten Tag der abgegossene Zucker mit 70 Gramm Senfmehl angerührt und aufgekocht und halb erkaltet dann wieder über die Melonen gegossen. — Gibt man zum Fleisch.

### 564. In Senf eingemachte Früchte.

Man wählt hierzu kleinere Früchte. Apfel und

Birnen müssen reif und geschält sein, Melonen sowie Kürbisse geschält und in kleine Stücke geschnitten und aus den Kürbissen das Mollige entfernt, Zwetschgen, Aprikosen und Pfirsiche noch etwas fest und geschält. Nun werden zu sechs Teilen Früchten vier Teile Honig kochend gemacht, dieser sofort über die Früchte gegossen und das Ganze 48 Stunden stehen gelassen. Alsdann kocht man die erstern vier Sorten Früchte so lange mit dem Honig, bis sie weich, doch nicht zu weich sind, worauf man sie herausnimmt, die zurückgelassenen andern Früchte einigemal langsam in Honig aufkocht, hernach behutsam zu den erstern in eine Schüssel legt und den Honig noch so lange kocht, bis er sich gänzlich mit dem Saft der Früchte vermischt hat. Zu  $3\frac{2}{5}$  Rilo Früchten wird jetzt 140 Gramm halb gelbes und halb braunes Senfmehl mit einem Teil des heißen Honigs angerührt und solches zu den Früchten gegossen. Sollten letztere dadurch die gewünschte Schärfe noch nicht haben, so wird mit Senfmehl nachgeholfen, im andern Fall läßt man von demselben weg. Man füllt sie nun in steinerne Töpfe und legt dazwischen ein fingerlanges verschnittenes Stück Meerrettig, was bezweckt, daß die Früchte mürbe und haltbar werden. Die Töpfe überbindet man mit Rindsblase.

### 565. In Senf eingemachte Früchte auf andere Art.

Apfel, Birnen und Melonen werden geschält und in Stücke geschnitten, dann mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, worauf man sie auf ein Sieb gibt. Die Zwetschgen werden abgeschält, die Reineclauden dagegen mit der Haut genommen und beide Teile mit lauem Wasser zum Feuer gesetzt, wo man sie so lange läßt, bis sie auf die Oberfläche kommen, dann werden sie gleichfalls auf ein Sieb gelegt. Auf 560 Gramm nach dem Abschälen gewogene Früchte nimmt man nun

ebensoviel Zucker und verkocht solchen mit einem Glas Wasser, bis er ganz aufgelöst ist; hernach legt man die Früchte in eine Schüssel, gießt den heißen Zucker darüber und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den andern Tag wird es aufs Feuer gestellt und einmal aufgekocht, die Früchte jetzt herausgenommen, der Zucker dicker eingekocht und letzterer dann halb erkaltet wieder über die Früchte gegossen und damit über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag gießt man den Zucker ab und kocht ihn zum Breitlauf ein, nimmt sodann auf 560 Gramm Zucker zwei Eßlöffel Senfmehl, rührt dieses mit dem heißen Zucker an und gießt das Ganze wieder über die Früchte. Diese werden hernach wie vorige in steinerne Töpfe gefüllt, dazwischen gleichermaßen Meerrettig gelegt und die Töpfe zuletzt ebenfalls mit Rindsblase überbunden.

## Marmeladen.

### 566. Aprikosenmarmelade.

Ganz frische, reife Aprikosen werden fein abgeschält und ausgesteint, dann 560 Gramm derselben mit  $\frac{1}{8}$  Liter gutem alten Wein aufs Feuer gesetzt und hier unter beständigem Rühren so lange gelassen, bis sie zu einem Mus verkocht sind. Unterdes wird ebensoviel Zucker geklärt und hernach etwas dicker, d. i. zum Breitlauf eingekocht, die Aprikosen nun durchs Sieb getrieben und das Durchgetriebene in den Zucker gegeben, worauf man das Ganze unter stetem festen Umrühren noch einmal aufkocht. Hernach leert man es in eine irdene Schüssel, mengt die gleich Mandeln gebrühten und abgezogenen Kerne darunter und füllt es halb erkaltet in die bestimmten Einmachgläser. Hier deckt man nach der Größe

der letztern rundgeschnittenen, in Rum oder Kirschwasser getauchtes weißes Schreibpapier unmittelbar auf die Marmelade, überbindet die Gläser mit einem rundgeschnittenen, durchs Wasser gezogenen und wieder abgetrockneten Stück Rindsblase und verwahrt die Marmelade an einem trockenen, kühlen Ort.

### 567. Aprikosenmarmelade auf gewöhnliche Art.

Ganz reife Aprikosen werden ausgesteint, mit einem Gläschen Wasser aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren zu einem Mus verkocht. Nun treibt man sie durchs Sieb und setzt sie mit Zucker (420 Gramm auf je 560 Gramm Aprikosen gerechnet) wieder aufs Feuer, wo man sie unter fortwährendem Rühren so dick einkocht, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durch die Marmelade fährt, dieselbe nur langsam wieder zusammenfließt. Alsdann wird sie in eine irdene Schüssel geleert, die gebrühten und abgezogenen Kerne daruntergemengt, nach völligem Erkalten in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt und ganz wie vorige beendet. — Wird gewöhnlich, mit Wein verdünnt, zu Saucen verwendet, auch dient sie zum Füllen von Backwerk.

### 568. Pfirsichmarmelade.

Wird ganz nach den beiden vorhergehenden Nummern bereitet, nur verwendet man die Kerne nicht dabei.

### 569. Reineclaudemarmelade.

Man steint ganz reife, schöne, grüne Reineclauden aus, bringt  $1\frac{1}{10}$  Kilo derselben in einem unverzinnnten kupfernen Kasserol aufs Feuer, läßt sie hier unter beständigem Rühren verkochen und treibt sie dann durchs Sieb. Unterdes klärt man 840 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und kocht ihn zum Breitlauf ein, dann gibt man die durchgetriebenen Reineclauden dazu und kocht das

Ganze in einem unverzinnten kupfernen Geschirr unter fortwährendem Rühren noch einigemal auf, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach völligem Erkalten in die Einmachgläser füllt. — Verwendet man meist zum Verzieren von Torten oder Backwerk. — Lassen sich die Reineclauden nicht aussteinen, so werden sie ganz gekocht, wo dann die Steine beim Durchtreiben im Sieb zurückbleiben.

### 570. Kirschmarmelade.

Schöne, reife, schwarze Kirschen werden ausgesteint, mit einem halben Gläschen alten Wein aufs Feuer gesetzt, weichgekocht und dann durchs Sieb getrieben. Nun klärt man auf  $1\frac{2}{5}$  Kilo ausgesteinte Kirschen 840 Gramm Zucker, kocht ihn zum Breitlauf ein, gibt das Kirschenmark dazu, und nachdem jetzt das Ganze unter fortwährendem Rühren noch eine Viertelstunde gekocht hat, leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel und rührt drei Eßlöffel Kirschwasser darunter. Nach halbem Erkalten füllt man sie in Einmachgläser und verfährt im Übrigen nach Nr. 566.

### 571. Apfelmarmelade.

Hierzu werden vorzugsweise Reinetten genommen, diese abgeschält, gespalten, ausgegraben und in Schnitze geschnitten, welche man während des Schärens in kaltes, mit etwas Zitronensaft oder einem Eßlöffel Essig vermengtes Wasser wirft, wodurch sie weiß bleiben. Nun werden die Schelfen und das Kernhaus mit so viel Wasser, daß es darüber hingehet, eine Viertelstunde gekocht und alsdann in ein reines, über eine Schüssel gebreitetes Tuch geschüttet. In dem durch das Tuch abgelaufenen Wasser bringt man die aus dem kalten Wasser genommenen Apfelschnitze jetzt aufs Feuer und kocht sie zugedeckt weich, hernach werden sie durchs Sieb

getrieben und das Durchgetriebene wieder aufs Feuer gesetzt, wo man es unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei verkocht. Auf  $1\frac{1}{10}$  Kilo Apfel wird sodann 840 Gr. Zucker geklärt, dieser zum Breitlauf eingekocht, der Apfelbrei dazugegeben und das Ganze gekocht, bis es so dick ist, daß, wenn man mit dem Kochlöffel durchfährt, es nur langsam wieder zusammenschießt. Nun leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, mengt  $\frac{1}{16}$  Liter guten Araf und die feingewiegte Schale einer halben Zitrone darunter und füllt sie nach halbem Erkalten in die Einmachgläser.

### 572. Quittenmarmelade.

Man verschneidet schöne reife Quitten, nachdem sie abgeschält sind, in sechs bis acht Teile, wirft diese während des Verschneidens in kaltes Wasser, setzt sie hernach in einer Pfanne mit so viel kaltem Wasser, daß es darübergeht, zum Feuer und kocht sie so lange, bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie in ein Sieb geleert, worunter eine Schüssel gegeben ist, der abgelauene Saft hernach beiseite gestellt und die Quitten durchs Sieb getrieben, wobei die Kerne und alles Unreine zurückbleibt. Nun wird 420 Gr. Zucker mit dem abgelauenen Quittensaft geklärt, solcher zum Breitlauf eingekocht, 560 Gr. von dem Durchgetriebenen dazugegeben und das Ganze unter beständigem Rühren und öfterem Abnehmen des aufsteigenden Schaumes eine Viertelstunde eingekocht, worauf man die Marmelade in eine irdene Schüssel leert, nach halbem Erkalten in die Einmachgläser füllt. — Aus dem Saft kann man auch sofort Quittengelee bereiten, in welchem Fall dann der Zucker bei vorstehender Marmelade mit Wasser statt mit dem Quittensaft geklärt wird.

### 573. Himbeermarmelade.

560 Gr. recht reife, zerdrückte Himbeeren werden in

einer messingenen Pfanne, unter beständigem Rühren, eine Viertelstunde eingekocht und nach einigem Erkalten durch ein Sieb getrieben, so, daß die Kerne zurückbleiben. Dann klärt man 420 Gr. Zucker, kocht ihn zum Breitlauf ein, gibt 560 Gr. von dem Durchgetriebenen dazu und kocht das Ganze unter fortwährendem starken Rühren und beständigem Abnehmen des Schaumes dick ein. Hernach leert man die Marmelade in eine irdene Schüssel, füllt sie nach einigem Abkühlen in die bestimmten Einmachgläser und verfährt mit ihr nach Nr. 566.

#### 574. Brombeermarmelade.

Schöne reife Brombeeren werden mit  $\frac{1}{16}$  Liter Wasser zum Feuer gesetzt, unter beständigem Rühren eine Viertelstunde gekocht und nach einigem Abkühlen durch ein Sieb getrieben. Nun kocht man 840 Gr. von dem Durchgetriebenen mit 560 Gr. gestoßenem Zucker (am besten Farin) unter fortwährendem Rühren so dick ein, daß es dicklich vom Löffel läuft, stellt es alsdann beiseite und füllt es nach einigem Erkalten in die Einmachgläser.

#### 575. Johannisbeermarmelade.

Recht reife, rote Johannisbeeren werden abgebeert, in einer Schüssel mit einem Erbsendrücker oder in dessen Ermangelung mit der verkehrten Seite eines Kochlöffels zerdrückt und dann mit der verkehrten Seite eines silbernen Löffels durch ein weites Sieb getrieben. Nun nimmt man auf je 560 Gr. durchgetriebene Beeren 560 Gr. gestoßenen Zucker, läßt solchen in einer messingenen Pfanne mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser verkochen und schäumt ihn währenddem fleißig ab. Alsdann werden die Johannisbeeren dazugegeben und die Marmelade unter fortwährendem Rühren dicklich eingekocht, so daß,

wenn man mit dem Löffel dieselbe in die Höhe zieht, sie langsam zuletzt in Lappen herabfällt. Hernach füllt man sie lau in Gläser oder andere reine irdene oder porzellanene Geschirre, legt ein nach der Öffnung rundgeschnittenes, in Kirschwasser getauchtes Papier darüber, bindet die Gläser oder Geschirre mit Papier gut zu und bewahrt sie an einem trocknen Ort auf.

#### 576. Marmelade von schwarzen Johannisbeeren.

Bereitet man ganz wie vorige, nur nimmt man statt rote schwarze Johannisbeeren.

#### 577. Hagebuttenmarmelade.

Recht reife, hübsch rote Hagebutten werden auseinandergeschnitten und von den Kernen befreit, oder man bekommt sie schon so hergerichtet, dann in einen Topf gethan, und, mit etwas frischem Wasser überspritzt und indem man ein Gläschen Wein daran gießt, drei bis vier Tage an einen kühlen Ort gestellt, wo man sie täglich einigemal durcheinander rührt, immer wieder etwas Wasser, so daß auf einen Liter Hagebutten  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser verbraucht wird, darüberspritzt, bis sie alle gänzlich musig geworden, und alsdann sie mit der verkehrten Seite eines silbernen Löffels durch ein Sieb treibt. Auf 560 Gr. des Durchgetriebenen wird nun 560 Gr. Zucker ohne Eiweiß geklärt und zum Breitlauf eingekocht, die Hagebutten dareingegeben und einigemal damit aufgekocht, hernach die Marmelade in eine irdene Schüssel geleert und ein kleiner Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale daruntergerührt, dieselbe nach halbem Erkalten in die Einmachgläser gefüllt.

#### 578. Erdbeermarmelade.

560 Gr. reife, trockene Erdbeeren werden durchs Sieb getrieben und 560 Gr. feiner Zucker unter das

Durchgetriebene gemengt, das Ganze dann in Flaschen eingefüllt, fest zugespöpft und verpicht, und in trockenen Sand in den Keller gelegt.

### 579. Erdbeermarmelade auf andere Art.

Unter 560 Gr. durchs Sieb getriebene Erdbeeren rührt man 840 Gr. gesiebten Zucker, bis dieser zerschmolzen. Die Marmelade füllt man nun in Flaschen, welche man fest zuspöpft und mit einer zuvor in Weingeist eingeweichten, dann mit Salz abgeriebenen und in lauem Wasser ausgewaschenen Blase zubindet. Hernach verpicht man die Flaschen und verwahrt sie während des Sommers im tiefen Sand im Keller.

### 580. Aprikosenmarmelade auf einfache Art.

### 581. Pfirsichmarmelade auf einfache Art.

Frische, recht reife Aprikosen oder Pfirsiche werden durchs Sieb getrieben und beide Marmeladen dann ganz nach voriger Nummer bereitet und beendet. — Sollte man bei späterem Nachsehen finden, daß eine der vorstehenden Marmeladen in Gährung übergehen will, so muß solche im Dunstbad gekocht werden.

### 582. Gemischte Marmelade.

$1\frac{1}{10}$  Kilo ausgesteinte Kirschen, ebensoviel ausgesteinte Weichseln, 840 Gr. Stachelbeeren und ebensoviel Himbeeren, sowie  $1\frac{1}{10}$  Kilo Johannisbeeren, alles frisch gepflückt, wird in einer messingenen Pfanne mit fünf Kilo grob verklopftem Zucker auf nicht zu heißem Herd, unter fortwährendem Rühren und Abschäumen, zu einer nicht zu festen Marmelade gekocht, welche man in eine irdene Schüssel bringt, und nach Abkühlen in Einmachgläser füllt, die mit in Araf getauchtem Papier zugebunden werden.

## Obstläfte.

### 583. Himbeerfaft.

Gute, frifche, reife Himbeeren werden zerdrückt, in einem irdenen Topf zwei Tage zugedeckt in den Keller geftellt und dann durch ein Tuch feft ausgepreßt. Nun nehme man auf 560 Gr. Saft ebensoviele Zucker, feze den Saft damit aufs Feuer und koche ihn hier unter gehörigem Abfchäumen klar und hell einigemal auf. Dann nehme man denselben vom Feuer, fülle ihn nach gänzlichem Erkalten in mehrere, womöglich kleinere Flaschen, pfropfe diese feft zu, umbinde die Pfropfen gut mit Bindfaden und bewahre den Saft an einem kühlen Ort auf, am besten in einem trockenen Keller im Sand. — Ist ein Obstsaft zu langem Aufbewahren bestimmt, so ist es gut, wenn man ihn noch im Dunstbad kocht. Alsdann wird der fertig gekochte, halb erkaltete Saft nicht zu voll in reine Flaschen gefüllt, gut verpfropft und mit doppelter Blase überbunden.

### 584. Gemischter Himbeerfaft.

Man zerdrückt in einer Schüssel ein Liter recht reife Himbeeren und  $\frac{1}{2}$  Liter Johannisbeeren, und stellt dies zwei bis drei Tage in den Keller, dann windet man es durch ein geruchloses Tuch und läßt den durchgelaufenen Saft sechs bis acht Stunden ruhig stehen. Nun wird auf 560 Gr. Saft ebensoviele kleinzzerbröckelter Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zum Feuer gethan, aufgekocht, abgeschäumt und noch so lange gekocht, bis er anfängt schwer vom Löffel zu laufen. Alsdann gibt man den hellen, abgelaufenen Saft dazu, und nachdem das Ganze noch einigemal aufgekocht hat und abgeschäumt ist, wird es vom Feuer genommen und in eine Schüssel gegossen, nach Erkalten in kleinere Flaschen gefüllt, diese gut zu-

gepfropft, nach Belieben verpicht und wie die obigen aufbewahrt.

### 585. Johannisbeerfaft.

Gut gereifte Johannisbeeren werden, nachdem fie von den Stielen abgezupft find, zwei bis drei Tage in den Keller gestellt und hernach durch ein Tuch fest ausgepreßt, dann nimmt man zu einem Liter Saft 560 Gr. Zucker und verfährt im übrigen ganz nach Nr. 583.

### 586. Brombeerfaft.

Wird ganz wie der Himbeerfaft (Nr. 583) bereitet, dann sofort in Flaschen gefüllt, diese gut verpfropft und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

### 587. Kirschensaft.

### 588. Weichselsaft.

Reife schwarze Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in einem Mörser mit den Kernen verstoßen und in einem steinernen Topf einige Tage an einen kühlen Ort gestellt. Alsdann preßt man solche durch ein Tuch, nimmt zu einem Liter Saft 560 Gr. Zucker und bereitet und beendet den Saft nach Nr. 583. — Beim Stoßen der Kirschen oder Weichseln muß der Mörser mit einem Stück Pappendeckel oder einem Tuch bedeckt sein, um das Herausspritzen des Saftes zu verhüten.

### 589. Heidelbeerfaft.

Die Heidelbeeren werden verlesen und vollständig zerdrückt (was am besten mit einem Erbsendrucker geschieht), so ein paar Tage stehen gelassen und dann durch ein Tuch gepreßt. Nun wird zu gut  $\frac{3}{8}$  Liter Saft 840 Gr. Zucker geläutert, dieser mit dem Saft ver-

menget, und letzterer bei gelindem Feuer unter beständigem Rühren eingekocht, so, daß er dicklich vom Löffel läuft. Hernach füllt man den Saft in Flaschen, bindet diese mit Rindsblase zu und verfährt bezüglich des Aufbewahrens nach Nr. 583. Das Pressen kann man auch in einer Apotheke vornehmen lassen.

### 590. Erbsel- oder Spitzbeersaft.

Man streift die Träubchen ab, nimmt sie in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, läßt sie unter fortwährendem Rühren mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser heiß werden und aufspringen, und stellt sie dann beiseite. Nach einigem Erkalten preßt man sie durch ein Tuch, stellt den Saft einige Tage in den Keller, wo er sich hell scheiden wird, schüttet hernach den hellen Saft ab und setzt mit je  $\frac{1}{2}$  Liter desselben 560 Gr. Zucker aufs Feuer. Hier wird der Saft unter beständigem Abschäumen eine Stunde dicker eingekocht, nach Erkalten in Flaschen eingefüllt, und gut verpfropft an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Gibt, mit Wasser vermischt, ein sehr angenehmes, limonadeähnliches Getränk.

### 591. Birnensaft.

Man nimmt den hellsten Birnensaft gleich von der Mostpresse fort, ehe noch die Birnen gepreßt wurden, und kocht ihn auf starkem Feuer so lange, bis er dicklich vom Löffel läuft, wobei öfters darin gerührt werden muß, weil er sich beim Einkochen gerne am Boden des Geschirrs ansetzt. Er wird dann halb erkaltet in Häfen eingefüllt, und zum Gebrauch aufbewahrt. —

## Kalt in Weingeist eingemachte Früchte.

592. Kirschen in Weingeist.

593. Weichseln in Weingeist.

Schöne, große, reife, aber nicht zu weiche Kirschen oder Weichseln werden von den Stielen abgezupft, in Einmachgläser bis an den Hals gefüllt, während des Einfüllens einige Gewürznelken und in kleinere Stückchen zerbrochener Zimt beigelegt, und dann soviel Weingeist oder Araf darübergegossen, daß die Früchte damit bedeckt sind, worauf man sie fest zugebunden vier Wochen lang an einen lauwarmen Ort stellt. Nach dieser Zeit wird der Weingeist davon abgegossen, und auf je  $\frac{1}{4}$  Liter desselben 280 Gramm feingestößener Kandiszucker gerechnet, welchen man nun darin zergehen läßt, den Weingeist dann durch eine naßgemachte Serviette oder einen Filtrierbeutel gießt, bis er ganz klar ist, und hernach wieder über die in den Gläsern zurückgebliebenen Kirschen oder Weichseln schüttet. Die Gläser werden jetzt mit einem aus Korkholz zugeschnittenen Stöpsel gut verschlossen, dann fest mit einer Blase überbunden, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt. — Bei dieser Art von eingemachten Früchten ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß der Saft darüberhinsteht, und die Gläser so angefüllt sind, daß der Kork fest aufsitzt. Nach zwei Monaten kann man sie brauchen.

594. Aprikosen in Weingeist.

595. Pfirsiche in Weingeist.

596. Reineklauden in Weingeist.

Werden ganz nach Nr. 592 in Weingeist eingemacht,

nur mit dem Unterschied, daß man sie vorher mit einem Tuche abwischt, und mit kaltem Wasser auf's Feuer setzt, wo man sie solange läßt, bis das Wasser kochend heiß geworden, und das Obst in die Höhe steigt, aber nicht zum Kochen gekommen ist. Nun werden sie wieder in kaltes Wasser gebracht, nach gänzlichem Erkalten auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, hier die aufgesprungene Haut davon abgezogen, die Früchte in die bestimmten Einmachgläser eingefüllt, und sodann nach benannter Nummer beendet.

### 597. Tutti Frutti.

In ein großes Einmachglas gibt man 140 Gramm schöne zeitige Erdbeeren, darauf ebensoviel gestoßenen Zucker, und auf diesen  $\frac{1}{4}$  Liter Rum oder Rak; dann bindet man das Glas mit einer Blase gut zu. Je nachdem es nun Johannisbeeren, Himbeeren, Kirichen, Weichseln, Aprikosen, Zwetschgen, Pfirsiche, Birnen, Äpfel, Trauben u. s. w. gibt, füllt man von jeder der vorhandenen Obstsorten oder nach Belieben nur von ein und der andern 140 Gramm auf, und jedesmal ebensoviel Zucker. Kirichen und Weichseln werden zuvor ausgesteint, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen u. s. w. ausgesteint und geschält, Äpfel und Birnen geschält, ausgekernt und in feine Schnitzchen geschnitten. — Die eingefüllten Gläser bewahrt man an einem kühlen Ort auf.

## An Dunst eingekochte Früchte und Gemüse.

### 598 Kirichen in Dunst.

Gereifte, aber noch feste, ganze gesunde, frisch vom

Baum genommene Kirſchen werden in mit ſehr weiten Hälſen verſehene Flaſchen eingefüllt, biß dieſe ganz voll ſind, wo man ſie ſodann auf einem zuſammengelegten Tuche feſt aufſtößt, damit die Kirſchen gehörig aufeinanderſitzen. Die Flaſchen verpfropft man nun ſo feſt wie möglich mit guten Korkſtöpfeln, und überbindet dieſe, um das Heraustreiben zu verhüten, noch mit Bindfaden, ſowie mit einer naßgemachten Rindsblaſe, worauf jede einzelne Flaſche in Heu oder grobe Leinwand eingewickelt, alle in einen tiefen Keffel geſtellt, die Zwiſchenräume gut mit Heu ausgeſtopft, und der Keffel mit friſchem Waſſer ſoweit gefüllt wird, daß die Flaſchen biß an den Hals darinſtehen. Hernach ſetzt man den Keffel zum Feuer, bedeckt ihn genau mit ſeinem Deckel, läßt das Waſſer eine Viertelſtunde kochen, und ſtellt denſelben nun vom Feuer ab, um die Flaſchen im Waſſer zugedeckt erkalten zu laſſen. Sodann werden ſie herausgenommen, von der Leinwand oder dem Heu befreit, ſauber abgetrocknet, am Pfropfen nach Belieben mit warmem Küblerpech verpicht, und darin die Früchte an einem kühlen, aber trockenen Ort aufbewahrt.

#### 599. Aprikosen in Dunſt.

#### 600. Pfirſiche in Dunſt.

Werden abgeſchält, ausgeſteint, und nach Nr. 598 in Flaſchen eingefüllt und in Dunſt gekocht, auch ganz nach dieſer Nummer beendat.

#### 601. Zwetſchgen in Dunſt.

#### 602. Pflaumen in Dunſt.

Bereitet und beendat man gleichfalls nach Nr. 598, nur müſſen ſowohl Zwetſchgen als Pflaumen ausgeſteint werden.

**603. Erdbeeren in Dunst.**

**604. Heidelbeeren in Dunst.**

Beide Obstarten müssen reif, aber nicht zu reif, und ganz frisch und trocken sein. Man kocht sie dann ganz wie die Kirschen Nr. 598 und beendet sie auch gleich diesen.

**605. Stachelbeeren in Dunst.**

Hierzu werden bereits reife, doch keine weichen Stachelbeeren genommen, solche vom Bügen und Stiel befreit, und nach Nr. 598 in Dunst gekocht, doch muß man sie nach Erkalten einigemal umrütteln, damit sie von ihrer Sauce überall gleichmäßig benetzt sind.

**606. Paradies- oder Liebesäpfel in Dunst.**

Schöne, reife, rote Paradiesäpfel werden abgerieben, zerschnitten, von den größten Kernen befreit, und unter fortwährendem Rühren verkocht, worauf man sie durch ein Sieb treibt, das Durchgetriebene noch einmal auf's Feuer nimmt, und mit einem Gläschen Wein unter beständigem Rühren zu einem dicklichen Brei kocht, den man in eine irdene Schüssel gibt, und über Nacht an einen kalten Ort stellt. Den andern Tag wird alles angesammelte Flüssige abgeschüttet, und die Marmelade in weithalsige Flaschen gefüllt, diese fest mit einem Korkpfropfen verpfropft, mit einem rundgeschnittenen Stück in lauem Wasser gut geweicht und wieder fest ausgedrückter Rindsblase fest zugebunden, eine Viertelstunde in Dunst gekocht, und im Übrigen nach genannter Nummer verfahren. — Wird zur Zeit nur einige Löffelvoll von dieser Marmelade genommen, so ist es gut, fingerbreit zerlassenes Rindsnierenfett oder, noch besser, zerlassenes Wachs über das Zurückbleibende zu gießen, welche Fett- oder Wachs Scheibe man bei jedesmaligem Gebrauch ab-

nimmt, unten abpuzt, dann wieder zerläßt, über die Marmelade gießt, unn diese gut verpfpft. Um weniger Umstände zu haben, kann die Aufbewahrung in mehreren kleineren Gläsern stattfinden. — Man kann diese Marmelade auch, wenn sie fertig ist, auf glatte Brettchen streichen, und an der Sonne und Luft oder am warmem Ofen trocknen. Bei Gebrauch werden die Scheibchen dann zu Pulver verstoßen.

### 607. Trüffel in Dunst.

Gesunde Trüffel werden rein gewaschen, abgeschält, in feine Blätter geschnitten, und in kleinere, mit einem nicht zu engen Hals versehene Flaschen eingefüllt, diese dann gut verpfpft und überbunden, die Trüffel gleich den Kirschen Nr. 598, nur eine halbe Stunde länger, in Dunst gekocht, und wie jene beendet.

### 608. Grüne Erbsen, Brockelerbsen in Dunst.

Junge, frisch aus dem Garten genommene Erbsen werden sofort ausgehülst, in eine Schüssel gethan, und je auf 1 Liter derselben drei Eßlöffel Salz darunter gemengt. Nun füllt man die Erbsen in weithalsige Flaschen recht fest ein, zu welchem Ende man letztere beim Einfüllen auf ein Tuch aufstößt, pfpft diese mit Korkholz fest zu, und kocht die Erbsen nach Nr. 598 in Dunst. Nach gänzlichem Erkalten werden die Flaschen herausgenommen, abgewischt, oben mit Küblerpech verpicht, und an einem trockenen Ort aufbewahrt, bei Gebrauch die Erbsen dann abgewaschen, über Nacht in kaltes Wasser gelegt, in kochendem, nur wenig gesalzenen Wasser schnell weichgekocht.

### 609. Eingemachte Zwetschgen in Dunst.

Nachdem frisch abgenommene Zwetschgen in der Mitte geteilt, von den Steinen befreit und in mit sehr weiten

Hälften versehene Einmachgläser gefüllt sind, wird auf je 560 Gramm derselben 700 Gramm Zucker geklärt, dieser nach Erkalten über die Zwetschgen in die Gläser gegossen, und letztere jetzt je mit einem genau nach der Weite der Hälse zugeschnittenen Stück Korkholz gut verpfropft, sowie mit einer feuchten Rindsblase fest zugebunden, damit keine Luft zu den Früchten kommen kann. Nun stellt man die Gläser in einen Kessel in Heu oder Stroh, gibt noch etwas Heu dazwischen, gießt soviel Wasser in den Kessel, daß solches an den Gläsern bis an die Blase geht, und kocht die Zwetschgen nach Nr. 598 in Dunst, worauf man den Kessel vom Feuer nimmt, die Blase an den Gläsern aufbindet, und den Stöpsel ein wenig löst, um, jedoch bloß unter dem Daumen, einen Augenblick die Luft herauszulassen. Nachdem die Gläser sogleich wieder fest zugemacht, werden sie neuerdings in den Kessel gethan, und so lange doringelassen, bis das Wasser gehörig erkaltet ist, wo sie dann herausgenommen, rein abgewischt, mit einem Stück alter Leinwand oder Kupfen umwickelt, und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

### 610. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu 1 $\frac{7}{10}$  Kilo ausgesteinten oder auch unausgesteinten Kirschen wird 560 Gramm Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser geläutert, zum Breitlauf eingekocht, und die Kirschen unterdeß in die bestimmten Einmachgläser gefüllt. Nachdem man den Zucker dann hat erkalten lassen, gießt man soviel alten Rheinwein zu, als nötig ist das eingefüllte Obst zu bedecken, macht Wein und Zucker gut untereinander, und begießt die Kirschen damit. Alsdann wird schnell ein Schwefelholz angezündet und auf die Früchte in die Gläser gehalten, bis der Schwefel daran abgebrannt ist, sogleich, damit der Schwefel nicht mehr verfliege, ein rundgeschnittenes Stück Rindsblase mit Bind-

faden über die Gläser gebunden, diese in grobe Leinwand gewickelt, und die Früchte in Dunst gekocht und aufbewahrt, — In gleicher Weise können Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Erdbeeren u. s. w. eingemacht werden; es ist dieses die haltbarste Methode. Der Schwefeldampf ist den Früchten durchaus nicht nachtheilig, indem der Geschmack binnen Kurzen sich gänzlich verliert.

## An Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

### 611. Himbeereffig.

1 $\frac{1}{10}$  Kilo reife Himbeeren werden zerdrückt und in einen irdenen Topf gethan. Nun kocht man ein Liter Weinessig auf  $\frac{3}{4}$  Liter ein, gießt dieses über die Himbeeren und stellt solche über Nacht an einen kühlen Ort. Nachdem folgenden Tages alles durch ein Tuch gewunden, wird der durchgelaufene Essig gewogen und auf je 560 Gramm desselben ebensoviel gestoßener Zucker beigegeben. So setzt man den Essig aufs Feuer und kocht ihn auf, worauf man ihn abschäumt, langsam noch eine halbe Stunde kocht, dann vom Feuer stellt, nach gänzlichem Erkalten in Flaschen einfüllt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Die Flaschen sind wohl zu verpfropfen und die Pfropfen gut mit Bindfaden zu umbinden.

### 612. Kirschen in Essig.

Nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, werden die Kirschen in steinerne Töpfe oder Gläser eingefüllt, so viel Essig über sie gegossen, daß sie gänzlich damit bedeckt sind und sie dann zugedeckt über Nacht stehen

gelassen. Den andern Tag gießt man den Essig ab, gibt zu je  $\frac{1}{2}$  Liter 280 Gramm Zucker, kocht den Essig damit, schäumt ihn ab und läßt ihn noch etwas einkochen, worauf man ihn vom Feuer stellt, nach einigem Abkühlen lauwarm über die Kirschen gießt und diese zugedeckt so über Nacht wieder stehen läßt. Den andern Tag schüttet man neuerdings den Essig ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn ab, gießt ihn lauwarm über die Kirschen und läßt diese wie früher über Nacht stehen. Auch am dritten Tag wird der Essig abgegossen, dann mit in kleine Stückchen zerbrochenem feinen Zimt aufgekocht, hernach vom Feuer gestellt und später halbwarm wieder über die Kirschen geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem genau in die Öffnung des Topfes gepaßten Stückchen Schiefertafel bedeckt, mit einer Rindsblase fest zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

### 613. Weichseln in Essig.

Werden ganz wie die vorhergehenden Kirschen behandelt.

### 614. Zwetschgen in Essig.

Reife, aber noch feste Zwetschgen werden in einen steinernen Topf oder in Gläser eingefüllt, dazwischen verbrochener Zimt gelegt und die Früchte dann mit so viel Weinessig übergossen, daß sie damit bedeckt sind, worauf man dieselben über Nacht in den Keller stellt und im Übrigen ganz nach Nr. 612 behandelt.

### 615. Pflaumen in Essig.

Behandelt und beendet man ganz wie vorhergehende Zwetschgen.

### 616. Nüsse in Essig.

Die Nüsse werden gegen Ende des Monats Juni,

gewöhnlich an Johanni, abgenommen, wo sie zwar noch unreif, doch schon groß sind und inwendig noch keine harte Schale haben. Man sticht sie dann an verschiedenen Stellen, ungefähr vier- bis fünfmal, mit einem spizigen Hölzchen ein, legt sie in sehr starkes Salzwasser und stellt sie darin acht bis neun Tage an einen kühlen Ort, während welcher Zeit das Salzwasser dreimal abgegossen und mit frischem ersetzt wird. Den neunten Tag nimmt man die Nüsse zum Abtrocknen heraus, hernach bringt man sie in einen steinernen Topf, überstreut je hundert Stück mit 52 Gramm grünen Senfkörnern, neun Gramm Ingwer, ebensoviel Muskatblüte, gleichviel ganzem Pfeffer, neun Gramm Nelken, einigen Schalotten und einem fingerlangen Stückchen verschnittenen Meerrettig und gießt dann so viel kochenden Weinessig darüber, daß die Nüsse damit bedeckt sind, worauf sie zugedeckt aufs Neue an einen kühlen Ort gestellt werden. Nach acht Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schüttet ihn ganz heiß wieder über die Nüsse und läßt letztere nun drei Stunden in der Nähe des Feuers stehen, sodaß sie heiß werden, aber nicht kochen. Sind sie später völlig erkaltet, so werden sie in Gläser oder steinerne Töpfe eingefüllt, gut zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach ungefähr zwei Monaten kann man sie verwenden und serviert sie gewöhnlich zu Rindfleisch oder Braten.

### 617. Zuckergurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Teile verschnitten, von den Kernen befreit und mit halb Essig, halb Wasser aufs Feuer gesetzt und einigemal aufgekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgehoben, in kaltes Wasser gelegt und nach ganzlichem Erkalten auf ein Tuch herausgenommen, wo man sie abtrocknen läßt. Nun legt man sie in einen steinernen Topf, macht auf je  $1\frac{7}{10}$  Kilo Gurken ein Liter

Essig und 560 Gramm Zucker siedend, schäumt dies ab, gibt einige Nelken und etliche Stücke kleinzerbrochenen Zimt darein und kocht das Ganze eine Viertelstunde, worauf es heiß in den Topf über die Gurken gegossen und diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt werden. Den nächsten Tag wird der Essig abgeschüttet, etwas eingekocht, nach einigem Erkalten wieder über die Gurken gegeben und solche zugedeckt stehen gelassen. Am folgenden Tag gießt man den Essig abermals ab, kocht ihn besser ein, schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten dann wieder über die Gurken, legt auf dieselben eine nach der Größe der Öffnung abgeklopfte, ganz reine Schiefertafel und verwahrt sie mit einer Rindsblase oder mit Papier überbunden an einem kühlen Ort.

### 618. Essiggurken.

Man schneidet Stiele und Spitzen von den kleinsten, ganz jungen, eben vom Garten kommenden Gurken ab, wäscht letztere rein aus kaltem Wasser und bringt sie dann in eine Schüssel, wo man eine Hand voll Salz darüberstreut, sie mehrmals untereinanderschwingt und über Nacht stehen läßt. Den folgenden Tag wird das Salzwasser davon abgegossen, die Gurken auf ein Tuch gegeben, unter fortwährendem Reiben mit demselben abgetrocknet und sodann lagenweise mit einigen Lorbeerblättern, etwas Fenchelkraut, einigen Zweiglein Estragon, einigen Stückchen ganz sauber gepuzten, verschnittenem Meerrettig und einem Eßlöffel ganzen Pfeffer in einen irdenen Topf eingelegt. Jetzt macht man so viel Weinessig kochend, als man braucht, die Gurken zu bedecken, schäumt solchen ab, und nachdem er eine Viertelstunde gekocht, gießt man ihn kochend über die Gurken. Am nächsten Tag wird der Essig abgegossen, wieder aufs Feuer gesetzt, etwas eingekocht und halbwarm über die Gurken geschüttet, welche zugedeckt stehen bleiben. Auch

am vierten Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn noch besser ein und schüttet ihn nach gänzlichem Erkalten über die Gurken, so, daß solche damit bedeckt sind. Nach Erkalten werden sie dann nach voriger Nummer mit einem Stück Schiefer bedeckt und gut zugebunden aufbewahrt. — Die Gurken schön grün zu erhalten, bringt man sie am vierten Tag mit dem Essig in einem kupfernen, unverzinnten Kastrol schnell bis ans Kochen, wo man solche dann sogleich in eine Schüssel zum Erkalten schüttet und wie oben bemerkt einfüllt und aufbewahrt. Die schnelle Behandlung im unverzinnten Kastrol macht, daß durchaus nichts Schädliches hierbei zu befürchten steht.

#### 619. Essiggurken auf andere Art.

Die Gurken werden ganz wie vorige gepuht und eingesalzen, den folgenden Tag das Salzwasser abgegossen und sie abgetrocknet. Nun macht man so viel Weinessig siedend, daß die Gurken damit bedeckt werden können, gibt letztere nebst dem Salzwasser darein und läßt sie bis ans Kochen kommen, doch nicht kochen, dann nimmt man solche in eine Schüssel heraus, gießt neuerdings den siedenden Essig darüber und läßt sie über Nacht stehen, worauf man andern Tags den Essig davon abschüttet und nochmals aufs Feuer nimmt, hier eine Viertelstunde kocht und hernach halb erkaltet wieder über die Gurken gießt. Sind diese darin gänzlich erkaltet, so werden sie lagenweise mit einem Sträußchen Fenchelkraut, etwas Estragon, einigen Lorbeerblättern, einem Kaffeelöffel Pfeffer, etwas Gewürznelken und einem fingerlangen, zerschnittenen Stückchen Meerrettig in einen steinernen Hasen eingelegt, dann mit dem Essig übergossen und mit einem Stück Schiefer beschwert, der Hasen mit einer Rindsblase fest überbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Man kann den Gurken auch eine Hand voll ganz feine grüne Bohnen, die zuvor einen Augenblick in kochendes Salz-

wasser geworfen waren, beifügen. Auch einige kleine abgeschälte Zwiebelchen sind sehr gut dazu.

### 620. Senfgurken.

Dreißig Stück halb ausgewachsene Gurken werden abgeschält, der Länge nach in vier Teile geschnitten, und, nachdem die Kerne herausgenommen sind, in eine irdene Schüssel gelegt, wo man sie mit einigen Handvoll Salz überstreut, untereinandermengt und über Nacht stehen läßt. Am folgenden Tag wird das Salzwasser abgegossen, die Gurken auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt und hernach in einen Topf eingefüllt, wo 70 Gramm ganz locker in ein kleines Tüchlein eingebundene Senfkörner, sowie einige Lorbeerblätter, ein kleines Stengelchen verschnittener Meerrettig und ein Eßlöffel ganzer Pfeffer dazukommt. Nun setzt man so viel Weinessig aufs Feuer, daß die Gurken damit überdeckt werden können, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, schäumt ihn ab, gießt ihn dann siedend über die Gurken und läßt solche über Nacht stehen. Am folgenden Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht, wenn es nötig ist noch gesalzen, und nun lauwarm über die Gurken geschüttet, welche man nach gänzlichem Erkalten mit einem Stück Schiefer bedeckt und gut zugebunden aufbewahrt.

### 621. Eingeschnittene Gurken.

Halb ausgewachsene Gurken werden rein gewaschen, abgeschält und eingehobelt, dann leicht gesalzen und einige Stunden stehen gelassen. Unterdes wird so viel Essig gekocht, als man zum bedecken der Gurken nötig glaubt, derselbe jedoch nach einigem Kochen zum erkalten gestellt. Währenddem drückt man die Gurken aus, füllt sie in Gläser oder Töpfe und streut dazwischen ganzen Pfeffer und einige Nelken ein, worauf man den erkalteten Essig und dann fingerdick Öl darüber gießt, sie zubindet

und aufbewahrt. — Sollte bis zum Gebrauch der Essig zu schwach geworden sein, so wird er abgegossen und die Gurken mit frischem Essig und Öl sowie mit frischem Salz und Pfeffer angemacht.

### 622. Grüne Bohnen in Essig.

Die kleinsten, ganz zarten Bohnen werden unten und oben etwas abgeschnitten und in vieles kochendes Salzwasser gebracht, wo man sie jedoch, sobald sie einmal überwallen, wieder herausnimmt und nach Ablaufen auf ein Tuch zum abtrocknen auseinander legt. Nun setzt man soviel Weinessig zum Feuer, als erforderlich ist die Bohnen zu bedecken, läßt ihn einigemal aufkochen, schäumt ihn ab und stellt ihn zum erkalten. Unterdes werden die Bohnen lagenweise mit abgestreiftem Estragon, einigen Gewürznelken, einigen Blättchen Muskatblüte, einigen Vorbeerblättern, etwas ganzem Pfeffer und einigen Stückchen Meerrettig in einen irdenen Topf eingelegt, der erkaltete Essig darüber gegossen, ein Stückchen Schiefer darauf gelegt, und solche gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Damit sie schön grün bleiben, wird mit dem Essig eine Messerspitze Alaun gekocht.

### 623. Zwiebelchen in Essig.

Man schäle ganz schöne, kleine, muskatnußgroße Zwiebelchen rein ab, lege sie in frisches Wasser, werfe solche dann aus diesem in kochendes Salzwasser und lasse sie neben dem Feuer eine Viertelstunde ziehen, bis sie in die Höhe kommen, durch welches Verfahren sie gebrüht werden und ein helles, glänzendes Aussehen erhalten. Nun nehme man dieselben mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie auf ein Tuch und lasse sie hier gut zugedeckt ablaufen. Nach gänzlichem Erkalten lege man die Zwiebelchen in einen steinernen Topf, gebe

einige kleine Stückchen geschnittenen Meerrettig und einen halben Eßlöffel weiße Pfefferkörner dazwischen, übergieße alles mit starkem, eine Viertelstunde abgekochten Weinessig und lasse es zugedeckt über Nacht stehen. Den nächsten Tag schütte man den Essig ab, koche denselben auf und gieße ihn heiß wieder über die Zwiebelchen, welche man, nachdem sie völlig erkaltet sind, mit einem Stück Schiefer bedeckt, gut zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt. — Beim Schälen muß hauptsächlich beachtet werden, daß unten an der Wurzel nicht zu tief eingeschnitten wird, weil die Zwiebelchen sonst gerne verschmieren; auch dürfen nicht zu viele auf einmal ins kochende Wasser kommen. Sollte nach dem Kochen die äußere Haut zusammengeschrumpft sein, so muß man dieselbe abziehen.

#### 624. Wälschkorn oder Türkisches Korn in Essig.

Hierzu wird das Wälschkorn so unreif genommen, daß es kaum die Größe und Dicke eines Fingers erreicht hat und noch ganz in der Milch ist. Nachdem es von den umgebenden Blättern und den Fasern gereinigt, wird es in einen steinernen Topf gethan und mit einigen Handvoll Salz überstreut, dann mit so viel frischem Wasser überschüttet, daß es gerade darin liegen kann, und so drei bis vier Tage stehen gelassen. Den vierten Tag wird solches in dem Wasser, worin es bisher gelegen, mehrmals überkocht, so daß es ungefähr gut halbweich ist und man mit einer dicken Nadel leicht durchstechen kann, dann wird es sogleich vom Feuer genommen, abgeseigt, mit kaltem Wasser abgekühlt, zum abtrocknen auf ein Tuch gelegt und hernach nebst etwas ganzem Pfeffer, Muskatblüte, einigen Lorbeerblättern und etlichen Stückchen Meerrettig in Gläser oder in einen steinernen Topf eingefüllt. Unterdes kocht man so viel Weinessig auf, als man glaubt nötig zu haben, um das

Wälschkorn zu bedecken, gießt diesen nach völligem Erkalten darüber und läßt es über Nacht stehen. Den nächsten Tag wird der Essig abgegossen, noch etwas eingekocht und lauwarm dann wieder über das Wälschkorn geschüttet, welches man jetzt mit einem Stück Schiefer bedeckt, mit einer Rindsblase gut zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

### 625. Rote Rüben in Essig.

Ehe die Rüben gekocht sind, darf man die Wurzel nicht abschneiden, ebensowenig die Blätter genau an den Rüben, da sich letztere sonst während des Kochens verbluten würden. Nachdem sie weichgekocht, werden sie geschält und in feine Blätter geschnitten, dann nebst etwas Salz, Pfeffer, Koriander oder Kümmel und einem fingerlangen Stengelchen in feine Würfel geschnittenem Meerrettig in einen irdenen oder steinernen Topf eingelegt, hier mit gutem Weinessig und nach Belieben auch mit etwas Öl übergossen, fest zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt. — Kann man nur höchstens acht Tage aufbewahren.

### 626. Rotkraut in Essig.

Die festen Köpfe werden von den äußeren Blättern gereinigt, gespalten, von den größten Rippen und Dorschen befreit, dann fein eingeschnitten und Salz und Pfeffer daruntergemengt. Hernach drückt man das Kraut fest in ein Glas oder einen steinernen Topf ein und übergießt es mit so viel gutem Weinessig, daß es damit bedeckt ist. So wird es gut zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt und gewöhnlich zu kaltem Fleischwerk oder warmem Rindfleisch gegeben, wo man das Kraut dann mit Öl anmacht.

## An Salz eingemachte Gemüse.

### 627. Salzgurken.

Die noch nicht ganz ausgewachsenen, doch schon ziemlich großen Gurken werden in frischem Wasser gewaschen, dann mit einem Tuch abgetrocknet und in ein Fäßchen oder einen steinernen Topf, dessen Boden mit Traubenblättern dicht belegt ist, eingelegt, wobei zwischen jede Lage Gurken einige Lorbeerblätter, ganzer Pfeffer, Fenchel- (sogenanntes Anis-) Kraut, Estragon und etwas verschnittener Meerrettig kommt. Nun wird soviel Wasser zum Feuer gesetzt, als nötig ist die Gurken zu bedecken, auf zwei Liter Wasser eine Handvoll Salz und  $\frac{1}{16}$  Liter Essig dazugegeben, dies einigemal aufgekocht, dann zum erkalten gestellt und hernach über die Gurken gegossen. So läßt man sie einige Tage stehen, bis die Gährung vorüber ist und rüttelt sie während dieser Zeit öfters um. Sind sie in einem Fäßchen, so werden sie alsdann gut zugespundet; in einem Topf legt man ein Stück Schiefer unmittelbar darauf und bindet sie gut zu. Aufbewahrt werden sie an einem kühlen Ort. — Man hat hierzu gewöhnlich eigene Fäßchen, welche oben mit einem passenden kleinen Thürchen oder größeren runden Loch versehen sind, damit man leicht mit der Hand hinein kann. Es müssen übrigens die Gurken immer hinlänglich Wasser haben; wäre letzteres nicht der Fall, so müßte eine Handvoll Salz nebst dem noch nötigen Wasser aufgekocht und dies erkaltet darübergegossen werden. — Bei Gebrauch schneidet man die Gurken in Schnitze oder Scheiben und übergießt solche mit Essig.

### 628. Sauerkraut einzumachen.

Feste Krautköpfe werden von den äußeren Blättern gereinigt, gespalten, von den größten Rippen und Dorschen befreit und fein eingehobelt. Auf einen mittleren

Korb Kraut wird dann eine Handvoll Salz gerechnet und dieses nebst einem Eßlöffel Rümmel, ebensoviel Wachholderbeeren und einem kleinen Kaffeelöffel gelben Senfkörnern damit untereinander gemengt. Die Stande oder Kufe, worein das Kraut kommt, muß zuvor rein ausgebrüht und der Boden derselben dicht mit schönen gelben Krautblättern belegt werden, auf die man nun das Kraut einfüllt, so, daß nach jedem Korb, wie oben angezeigt, gesalzenem Kraut dasselbe immer fest mit einem Krautstößel eingestoßen wird, bevor neues darauf kommt. Ist alles Kraut auf diese Art eingelegt und fest eingestoßen, so wird es mit schönen, reingewaschenen Krautblättern und diese mit einem reinen Tuch bedeckt, dann ein genau in die Stande passender Deckel darübergelegt und solcher mit schweren Steinen beschwert. Sollte sich bis zum nächsten Tag oben kein Wasser gesammelt haben, so muß ein Salzwasser gemacht und darübergegossen werden, oder man beschwert noch stärker; wenn dagegen oben Wasser genug ist, wird ein Teil der Steine fortgenommen, um zu verhüten, daß durch das Gähren zu viel Brühe verloren geht: denn zu starkes Beschweren drückt die besten Säfte heraus. Nach vier bis sechs Wochen ist das Kraut genießbar, wo man dann die Blätter davon entfernt und das Tuch unmittelbar auf das Kraut legt, hierauf den Deckel gibt, ihn gut beschwert, den Rand der Stande alle acht Tage mit frischem Wasser reinigt und dabei Tuch und Deckel rein abwäscht. — Sehr gut ist es, wenn man, nachdem das Kraut eingestoßen ist, vor dem Beschweren eine Flasche reinen, guten weißen Wein daraufgießt.

### 629. Weiße Rüben einzumachen.

Wenn die Rüben gewaschen, geschält und sehr fein eingehobelt sind, werden sie ganz wie vorhergehendes Sauerkraut eingemacht, nur kommen keine Wachholderbeeren dazu, auch kein Wein.

### 630. Bohnen einzumachen.

Nachdem von ausgewachsenen, aber noch zarten Bohnen die Fäden abgezogen, werden erstere der Länge nach einmal durchgeschnitten und unter je einen großen Korb derselben eine Hand voll Salz gemengt, dann alle in eine reine trockene Stände gebracht und leicht eingestoßen, obenüber mit Weinlaub bedeckt, hernach mit einem Tuch und Deckel überlegt und wie das Sauerkraut beschwert und beendet. — Man muß öfters nachsehen, ob sie Saft genug haben und im verneinenden Fall etwas Salzwasser kochen, welches man dann erkaltet daranschüttet.

### 631. Bohnen einzumachen auf andere Art.

Die wie vorige hergerichteten Bohnen werden in einen Kessel, worin so viel kochendes, leicht gesalzenes Wasser ist, daß sie darin schwimmen, geworfen und einmal damit aufgekocht, darin augenblicklich herausgenommen, in einen über einem Geschirr stehenden Korb geleert und sogleich bedeckt, damit keine Luft an sie komme und sie ihre schöne grüne Farbe nicht verlieren. Sind sie nach sechs bis acht Stunden abgetrocknet, so wird eine Einmachstunde am Boden mit Traubenblättern bedeckt, die Bohnen darauf eingelegt, während des Einlegens mit etwas Salz, jedoch mit weniger als in voriger Nummer bestreut (zu viel Salz macht sie hart) und nun von der erkalteten Bohnenbrühe ein wenig darübergeschüttet, damit sie beim Beschweren sogleich Brühe haben. Hernach bedeckt man sie mit einem reinen Tuch, deckt einen passenden Deckel darüber und beschwert sie wie das Sauerkraut, doch nicht zu stark, weil sich sonst alle Brühe oben sammelt und die Bohnen zu sehr gepreßt würden.

### 632. Grüne Erbsen in Salz.

Junge, recht frische grüne Erbsen werden ausgehülst und mit Salz gemischt, wobei auf vier Teile Erbsen nicht ganz ein Teil Salz kommt. Nun füllt man sie recht fest in Flaschen, die man dabei einigemal fest auf ein Tuch aufstößt, dann verpropft man die Flaschen, verpicht sie gut und legt sie im Keller in Sand. Vor Gebrauch werden die Erbsen aus mehreren Wassern gewaschen, dann noch einige Stunden im Wasser liegen gelassen und hernach wie die frischen gekocht.

## An Blechbüchsen eingemachte Gemüse und Früchte.

Seit neuerer Zeit werden Gemüse und Früchte mit Vorteil in Blechbüchsen eingemacht. Die Behandlung ist einfach und billig, und es kann das auf solche Weise Eingemachte lange aufbewahrt werden, ohne daß es, namentlich was die Gemüse betrifft, den natürlichen Geschmack viel verändert. Man lasse vom Flaschner aus gut verzinnem, starkem Blech runde, dauerhafte, luftdichte Büchsen anfertigen (nach Belieben von einem halben bis einem ganzen Liter Inhalt), deren Deckel eine runde, möglichst große Öffnung haben, welche Öffnung man, wenn das Einfüllen beendet, mit einem  $\frac{3}{4}$  cm breit über sie hinüberreichenden runden Stück Blech verschließt. Nachdem die Büchsen gut gereinigt und mit einem reinen, trockenen Tuch ausgerieben, werden sie mit den, nach Angabe der nachstehenden Rezepte vorbereiteten, Gemüsen oder Früchten so weit fest eingefüllt, daß zwischen dem Eingefüllten und dem Deckel ein federfeldicker Zwischenraum bleibt und hernach bei allen das obenaufliegende runde Blechstück, der sogenannte Deckel,

vom Flaschner gut verlötet. So hergerichtet stellt man die Büchsen nebeneinander in ein passendes Geschirr, gießt so viel kochendes Wasser daran, daß es fingerhoch darüber hinsteht und bringt das Geschirr aufs Feuer. Im Falle hier von einer Büchse kleine perlartige Bläschen aufsteigen, ist solches ein Zeichen, daß sie schadhaft ist; man nimmt sie dann heraus, bezeichnet die oft kaum sichtbare Öffnung mit einer Messerspitze und läßt dieselbe noch fest verlöten. Sind alle Büchsen luftdicht verschlossen, so bedeckt man das Geschirr mit einem passenden Deckel und läßt das Wasser langsam so lange kochen, als in den nachstehenden Rezepten angegeben ist; man muß aber, wenn es zu sehr einkocht, noch weiteres Wasser nachgießen, und dabei immer fleißig nachsehen, ob nicht etwa eine der Büchsen doch noch Luft hat, in welchem Falle wie vorhin beschrieben zu verfahren ist. Sobald die Büchsen lange genug gekocht haben, nimmt man sie heraus, und legt sie in einen Eimer sehr kalten Wassers, das öfters erneuert wird, auf daß die Büchsen schnell abkühlen. Man trocknet sie dann ab und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf, wo man sie jedoch von Zeit zu Zeit untersuchen muß. Wenn Deckel und Boden flach und etwas nach innen eingedrückt, dann ist der Inhalt noch gut; ist aber der Deckel einer Büchse in die Höhe getrieben und gewölbt, so zeigt dies an, daß der Inhalt in Gährung übergeht, und man muß die Büchse öffnen, und das darin Enthaltene, wenn es noch genießbar, sofort verbrauchen. Das Öffnen der Büchse geschieht da, wo sie verlötet sind, und zwar mit einem glühenden Eisen oder glühenden starken Messer, oder man läßt es durch den Flaschner besorgen.

### 633. Grüne Erbsen in Blechbüchsen.

Die Erbsen müssen ganz frisch aus dem Garten kommen, werden dann sogleich ausgehülst, und die stärksten ausgelesen und bei Seite gelegt. Die übrigen

Erbfen wäscht man, kocht solche in siedendem Wasser einigemal auf, und nachdem sie abgeschüttet, nimmt man sie auf's Feuer, gibt ein Stückchen Butter, weniges Salz und etwas Wasser dazu, und läßt sie etwas dämpfen, doch ja nicht zu weich. Sie werden hernach samt ihrem Saft, der bis zur Hälfte an ihnen heraufgehen soll, gleich heiß in die Büchsen gefüllt, wobei man letztere öfters aufstößt, damit sich die Erbsen fest zusammensetzen, die Büchsen dann genau verlötet, und die größeren derselben zwei und eine halbe Stunde, die kleineren zwei Stunden im Dunstbade nach der Vorbemerkung gekocht. Die zurückgelegten dickeren Erbsen macht man auf gleiche Weise ein, und verwendet sie zu Suppen. Bei Gebrauch werden die Erbsen wie in Nr. 472 beschrieben gekocht.

#### 634. Spargeln in Blechbüchsen.

Man nimmt hierzu frischgestochene schöne dicke Spargeln, pußt dieselben, schneidet sie so weit ab, daß sie die Höhe der Büchsen haben, und läßt sie in siedendem Wasser einigemal aufkochen, dann nimmt man sie rasch heraus, legt sie auf ein Tuch zum schnellen Ablaufen, und stellt sie sofort noch heiß, die Köpfe gleichmäßig nach oben, möglichst dicht in die Büchsen. Nun wird so viel von obigem kochenden Absud darübergelassen, das die Spargeln ziemlich damit bedeckt sind, hernach werden die Büchsen genau zugelötet, im Dunstbad, die größeren Büchsen eine Stunde, die kleineren eine halbe Stunde nach der Vorbemerkung gekocht, und solche dann wie dort beschrieben abgekühlt.

#### 635. Grüne Bohnen in Blechbüchsen.

Ganz zarten, grünen, frischen, noch kernlosen Bohnen zieht man die Fäden ab, wäscht die Bohnen dann, setzt sie in einem Kasserolle mit einem Stückchen Butter, etwas Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und kocht sie

langsam beinahe weich. Hernach füllt man sie noch heiß samt ihrer Brühe in die Büchsen, verlötet diese, kocht die größeren Büchsen zwei und eine halbe Stunde, die kleineren zwei Stunden, und verfährt im Übrigen nach der Vorbemerkung.

### 636. Blumenkohl in Blechbüchsen.

Der Blumenkohl wird nach Nr. 142 gepuzt, und in leichtem Salzwasser fünf bis sechs Minuten gekocht, dann abgegossen, und sofort in die Büchsen eingefüllt, wo man kochendes leicht gesalzenes Wasser darübergießt. Die Büchsen werden nun verlötet, und die großen ein und eine halbe Stunde, die kleinen Fünfviertelstunden im Dunstbad gekocht. Im Übrigen verfähre man nach der Vorbemerkung.

### 637. Gelbe Rüben (Karotten) in Blechbüchsen.

Junge, frische gelbe Rüben werden abgeschabt und in 3 cm lauge Stengelchen geschnitten, dann gewaschen, und in siedendem leichtem Salzwasser einige Minuten gekocht, worauf man sie abschüttet, und mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen Zucker, wenigem Salz und etwas kochendem Wasser wieder aufs Feuer nimmt. Hier läßt man sie noch eine halbe Viertelstunde bedeckt kochen, gießt sie hernach gleich heiß mit ihrem Saft in die Büchsen, verlötet diese gut, und kocht die größeren Büchsen zwei Stunden, die kleineren anderthalb Stunden, um sie dann nach Vorbemerkung abzukühlen und an einem trockenen Ort aufzubewahren. Bei Gebrauch wird die Büchse geöffnet, und das Gemüse herausgeschüttet, und nach Nr. 151 gekocht.

### 638. Zuckerrüben, Zuckerschoten in Blechbüchsen.

Ganz junge, frische Zuckerrüben werden abgezogen, gewaschen und in leicht gesalzenem Wasser sechs bis acht

Minuten gekocht, dann abgegossen, und in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter, wenigem Salz, einem Eßlöffel Zucker und etwas Wasser auf dem Feuer so lange gedünstet, bis sie beinahe weich sind. Nun füllt man sie sofort mit ihrem Saft ganz fest in die Büchsen ein, verlötet diese, und kocht die größern zwei und eine halbe, die kleineren zwei Stunden im Dunstbad. Im Übrigen siehe die Vorbemerkung. Bei Gebrauch wird der Saft von den Zuckererbsen abgegossen, mit demselben sowie mit noch etwas Fleischbrühe und einem Stückchen frischer Butter ein Eßlöffel Mehl angerührt, und dies, nachdem etwas feingehackte Petersilie, Muskatnuß und das nötige Salz beigefügt, zu einer dicklichen Sauce gekocht, worin man das Gemüse noch einigemal aufkocht, und solches dann anrichtet.

#### 639. Sauerampfer in Blechbüchsen.

Der Sauerampfer wird von den Stielen abgestreift, gewaschen und in siedendem leicht gesalzenen Wasser schnell abgekocht, nun durch ein Sieb gegossen, und in kaltes Wasser gelegt, dann wieder abgeschüttet, möglichst fest ausgedrückt, und fein verwiegt. So nimmt man ihn in ein Geschirr, kocht denselben auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dicker ein, und nachdem 70 Gr. Butter dazugegeben und das Ganze noch einmal aufgekocht, wird er in die Büchsen fest eingefüllt, diese verlötet, und die großen ein und eine halbe Stunde im Dunstbad gesotten. Hernach läßt man sie nach der Vorbemerkung verkühlen, und bewahrt sie, wie dort angezeigt, auf. Bei Gebrauch wird der Sauerampfer gekocht.

#### 640. Endivien in Blechbüchsen.

#### 641. Spinat in Blechbüchsen.

Werden ganz wie der Sauerampfer eingemacht.

### 642. Morcheln in Blechbüchsen.

Nachdem sie gewaschen und die größten Stiele davongeschnitten, werden die Morcheln einigemal mit dem Schneidemesser überwiegelt, und dann zehn Minuten in leichtem Salzwasser gekocht. Nun füllt man sie fest in die Büchsen, gibt ein kleines Stückchen Butter darauf, und gießt so viel von obigem kochenden Salzwasser hinzu, daß es darüberhinsteht, wo dann die Büchsen fest verlötet, zwei Stunden im Dunstbad gekocht und nach Vorbemerkung aufbewahrt werden.

### 643. Aprikosen in Blechbüchsen.

Die Aprikosen werden geteilt, leicht abgeschält, und sodann fest in die Büchsen eingefüllt. Auf 560 Gramm Aprikosen nimmt man nun ebensoviel zum Breitlauf eingekochten Zucker, und gießt solchen gleich heiß über die eingefüllten Aprikosen. Dann werden die Büchsen zugemacht und verlötet, und im Dunstbad die großen eine Stunde, die kleinen eine halbe Stunde gekocht, worauf man sie nach der Vorbemerkung abkühlt und aufbewahrt.

### 644. Pfirsiche in Blechbüchsen.

Die Pfirsiche werden geteilt, einige Minuten in heißes Wasser gelegt, und dann die Haut abgezogen. Im Übrigen verfährt man ganz nach voriger Nummer.

### 645. Muskatellerbirnen in Blechbüchsen.

Die Birnen werden eingemacht, jedoch, statt in Gläser, in Blechbüchsen eingefüllt, welche man hernach gut verlötet, die großen eine Stunde, die kleinen eine halbe Stunde im Dunstbad kocht, und sodann nach der Vorbemerkung abkühlt und aufbewahrt.

#### 646. Stachelbeeren in Blechbüchsen.

Man macht die Stachelbeeren ein, füllt sie in Blechbüchsen, verlötet diese gut, und kocht die größeren eine Stunde, die kleineren eine halbe Stunde im Dunstbad. Das Abkühlen und Aufbewahren der Büchsen geschieht nach der Vorbemerkung.

#### 647. Pflaumen oder Zwetschgen in Blechbüchsen.

Die frisch vom Baum genommenen Pflaumen oder Zwetschgen werden geschält, und fest in die Büchsen eingefüllt. Das übrige Verfahren siehe bei Nr. 643. Man kann Pflaumen und Zwetschgen auch ungeschält verwenden, doch sind sie dann unansehnlich, weil sie durch das Kochen ihre schöne blaue Farbe verlieren.

# Anhang.

## Verschiedene Zubereitungen von Würsten.

### 648. Gänseleberwurst.

Eine halbe Gänseleber und eine halbe Kalbsleber werden in Salzwasser gekocht. Ferner nimmt man ein Teil mageres Gänsefleisch, sowie feingehacktes Gänsefett hinzu. Das Fleisch muß ebenfalls abgekocht sein, während das Fett roh daran kommt. Viele hacken nun die Farce, andere reiben die Leber und schneiden Fleisch und Fett in sehr kleine Würfel. Soll die Wurst nicht geräuchert werden, so kann man auch Semmel, die vorher etwas eingeweicht wurde, in Würfeln daran schneiden. Nun gehört noch tüchtig Pfeffer und Salz, geriebene Zwiebel und etwas Thymian und Meiran daran, und nachdem die Ingredienzen tüchtig durchwirkt sind, vermischt man sie mit etwas Brühe und stopft sie dann in die Därme. Viele bedienen sich hierzu einer Art Trichter aus Horn, andere stopfen die Wurst vermittelst eines um die Finger gewickelten sauberen Tuches.

Soll die Wurst geräuchert werden, so darf keine Semmel in die Masse kommen.

### 649. Gänsefleisch-Wurst.

Nehme eine Hälfte mageres Rindfleisch und die andere Hälfte Gänsefleisch. Beides muß von allen Sehnen befreit sein und wird roh fein gehackt. Fett nimmt man nach Belieben, es wird ebenfalls roh gehackt. Pfeffer, Salz, sowie geriebene Zwiebeln, oder wer es liebt Knob-

lauch, gehören selbstverständlich in die Masse. Hat man die Füllung in die Därme gestopft, so läßt man sie über Nacht nur auf einer Seite zugespeilt liegen, um am nächsten Morgen noch mehr hinzu zu stopfen. Während der Nacht sinkt nämlich die Füllung zusammen. Man muß sich jedoch hüten, beim Einstopfen zu sehr zu pressen, damit die Därme nicht plazen.

### 650. Rinder-Cervelatwurst.

Rohes Fleisch wird von den Sehnen befreit und fein gehackt. Das Fett, welches man roh in feine Würfel schneidet oder hackt, muß mehrere Tage lang in einer Salzlake gelegen haben, sowie zuletzt gut gewässert sein, damit es den talgartigen Geschmack verliert. Geriebene Zwiebel, etwas geriebenen Knoblauch, wer es liebt Gewürz, weißen Pfeffer und Salz und etwas Thymian kommt zur Masse. Viele thun ein geringes Quantum sehr guten Rum in dieselbe. Nachdem die Wurst sehr fest gestopft ist, wobei das Nr. 649 angegebene Verfahren zu beobachten ist, muß sie, falls sie im Frühjahr bereitet wird, mehrere Tage in einen lustigen Raum zum Trocknen gehängt werden. Diese Würste müssen gegen 14 Tage im Rauch bleiben. — Viele nehmen an, daß die Cervelatwurst, wenn sie sich lange halten soll, drei Tage vor dem Räuchern in Pökel gelegt sein muß.

### 651. Rinder-Leberwurst.

Die Leber wird in Salzwasser weich gekocht, ebenso ein Drittel Fleisch, beides wird alsdann mit geriebenen Zwiebeln, Pfeffer und Salz, in Würfel geschnittenes Fett und ein wenig Thymian und Meiran gemischt. Nachdem die Würste gestopft sind, kann man sie räuchern, oder eine halbe Stunde durchkochen und frisch verspeisen. Zu letzterem Zwecke pflegt man eingeweichte und in Würfel geschnittene Semmel, zur Verlängerung, unter die Masse zu mischen.

### 652. Knoblauchwürste.

Wie zu Nr. 650 hackt man das derbe Fleisch recht fein, nimmt jedoch wenig Fett hinzu, Pfeffer und Salz und geriebenen Knoblauch nach Verhältnis. Man vermischt die Masse mit so viel Wasser, daß sie breiartig wird, dann stopft man sie in kleine Darmstücke, bindet sie zu und räuchert sie. Vor dem Verspeisen läßt man sie fünf Minuten lang kochen und ebenso lange Zeit in dem siedenden Wasser, nachdem der Topf vom Feuer genommen ward, ziehen.

### 653. Lungenwürste.

Zu einer Lunge rechnet man das Fleisch von zwei Kalbsköpfen, acht Füßen und zwei Gefrösen. Nachdem dies alles gehörig weich gekocht ist, wiegt man es, und mischt es mit etwas Thymian, Zwiebeln, Pfeffer und Salz recht tüchtig durcheinander. Unterdes hat man für 50 Pfening Semmeln geweicht, wieder ausgedrückt, und knetet nun diese unter die Masse, welche schließlich mit so viel Brühe oder Wasser vermischt werden muß, daß sie breiartig in die kleinen Därme gefüllt werden kann. Viele nehmen etwas Fett in die Wurstfüllung. Vor dem Verspeisen müssen diese Würste in heißem Wasser aufwallen, jedoch muß man jeder mehrere Gabelstiche geben, sonst plagen sie in heißem Wasser.

### 654. Sardellenwurst.

Die Bereitung gleicht der, der Cervelatwurst, nur läßt man hier den Rum fort, und nimmt abgewaschene und von den Gräten befreite, feingehackte Sardellen hinzu, auf  $1\frac{1}{2}$  Kilo Fleisch rechnet man 125 Gramm gute Sardellen.

# Inhalts-Verzeichnis.

## Erster Teil.

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Vorwort 5.                       | 10. Häusliche Vorbereitungen vor dem Eintritt des Osterfestes 15. |
| 1. Erfordernisse 6.              | 11. Tischdecken am Sederabend 16.                                 |
| 2. Küche 7.                      | 12. Zubereitung des Federviehes 17.                               |
| 3. Küchengeschirr 7.             | 13. Kücheneinrichtung 18.   |
| 4. Brennmaterial 9.              | 14. Vorbereitung der Fische vor dem Kochen 19.                    |
| 5. Wasser 10.                    | 15. Vorbereitung verschiedener Gemüse 20.                         |
| 6. Einkauf 11.                   | 16. Tranchieren 21.   |
| 7. Einige Allgem. Kochregeln 11. |   |
| 8. Verwend. der Salicylsäure 12. |   |
| 9a. Küchenzettel 14.             |   |
| 9b. Koschermachen 15.            |   |

## Zweiter Teil.

### Originalgerichte der israelitischen Küche.

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 17. Schälet von Bohnen 24. | 25. Blätter- od. Ruder-Lochschen 27.                    |
| 18. Reis-Schälet 24.       | 26. Eine Speise von Kartoffelmehl für die Osterzeit 28. |
| 19. Erbsen-Schälet 25.     | 27. Chrimself 28.                                       |
| 20. Fleischkugeln 25.      | 28. Überschlagnene Mazze 29.                            |
| 21. Polnische Kugeln 26.   | 29. Butterbarches 29.                                   |
| 22. Semmel-Kugeln 26.      | 30. Barches zu Fleischspeisen 30.                       |
| 23. Mazze-Kugel 26.        | 31. Das goldene Gemüse 30.                              |
| 24. Reis-Lochschen 27.     |   |

## Dritter Teil.

### Suppen.

- |                                    |  |
|------------------------------------|--|
| 32. Bereitung der Bouillon 31.     | 35. Fleischbrühe mit Gries 32.         |
| 33. Abziehen d. Bouillon m. Ei 32. | 36. Fleischbrühe mit Griesnockerln 33. |
| 34. Kraftbrühe 32.                 |  |

- |  |   |
|--|---|
| 37. Suppe mit abgetriebenen Gries-<br>Nöfzen 33.   | 59. Brotsuppe (Andere Art) 41.                |
| 38. Suppe mit Grieswandelu 33.   | 60. Französische Suppe 42.                    |
| 39. Fleischbrühe mit Reis 34.  | 61. Gestoßene Suppe 42.                       |
| 40. Reissuppe (recht kräftig) 34.  | 62. Gestoßene Lebersuppe 42.                  |
| 41. Suppe mit Reisknödeln<br>(Nöfzen) 34.  | 63. Haidengrüße-Suppe 43.                     |
| 42. Suppe mit Reiskwandelu 35.   | 64. Hirnsuppe 43.                             |
| 43. Nudelsuppe 36.   | 65. Suppe mit Consommé 43.                    |
| 44. Bouillonsuppe à la reine 36.   | 66. Karfiolsuppe 44.                          |
| 45. Geriebene Gerstensuppe, Grau-<br>pensuppe, Riebeleesuppe, ge-<br>riebene Teigsuppe genannt 36. | 67. Kräutersuppe 44.                          |
| 46. Einlaussuppe 36.   | 68. Kräpfchensuppe 44.                        |
| 47. Kartoffelsuppe 37.   | 69. Erbsensuppe 45.                           |
| 48. Fleischbrühe mit Schwamm-<br>Nöfchen 37.   | 70. Braune Suppe mit gebackenen<br>Erbsen 45. |
| 49. Fleischbrühe mit Schwamm-<br>Nöfchen (Andere Art.) 38.   | 71. Grüne Erbsensuppe 45.                     |
| 50. Fleischbrühe mit Semmel-<br>Nöfchen 38.  | 72. Suppe mit weißen Bohnen<br>46.            |
| 51. Fleischbrühe mit Kartoffel-<br>Nöfchen 38.   | 73. Suppe von Linjen 46.                      |
| 52. Fleischbrühe mit Kartoffel-<br>Nöfchen (Andere Art) 38.  | 74. Selleriesuppe 46.                         |
| 53. Fleischbrühe mit FleischNöfchen<br>39.   | 75. Champignonsuppe 46.                       |
| 54. Fleischbrühe mit HirnNöfchen<br>39.  | 76. Roderlsuppe 47.                           |
| 55. Fleischbrühe mit Hirnwandelu<br>39.  | 77. Suppe mit Eingebundenem 47.               |
| 56. Fleischbrühe mit gebackenen<br>Nöfchen 40.   | 78. " " Markknödeln 47.                       |
| 57. Braune Suppe 40.   | 79. " " Mehlschöbern 48.                      |
| 58. Brotsuppe 41.  | 80. " " Mehlwandelu 48.                       |
|  | 81. Sagosuppe 48.                             |
|  | 82. Braune Sagosuppe 49.                      |
|  | 83. Weinsuppe 49.                             |
|  | 84. Schokoladesuppe 49.                       |
|  | 85. Milchsuppen 50.                           |
|  | 86. Einlaussuppe (Mehlsuppe) 50.              |
|  | 87. Falsche Schokoladesuppe 51.               |
|  | 88. Habergrüßsuppe 51.                        |
|  | 89. Apfelsuppe 51.                            |
|  | 90. Suppe von getrockneten Kir-<br>schen 51.  |

#### Vierter Teil.

##### Saucen.

- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 91. Gagebuttensauce 52.    | 97. Zitronensauce 54.   |
| 92. Paradiesapfelsauce 52. | 98. " anderer Art 54.   |
| 93. Zwiebelsauce 53.       | 99. Champignonsauce 54. |
| 94. Weinsauce 53.          | 100. Gurkensauce 54.    |
| 95. Vanillensauce 53.      | 101. Kapernsauce 54.    |
| 96. Orangensauce 53.       | 102. Sardellensauce 55. |

- |  |  |
|--|--|
| 103. Holländische Sauce 55.              | 108. Mayonnaise 56.                                |
| 104. Meerrettig mit Brühe Nr. 33.<br>55. | 109. Chaudeau sauce 56.                            |
| 105. Meerrettig in Milch 55.             | 110. Punsch sauce 57.                              |
| 106. " mit Zucker 56.                    | 111. Fruchtsauce 57.                               |
| 107. " mit Essig u. Öl 56.               | 112. Himbeeren- oder Johannis-<br>beeren sauce 57. |

### Fünfter Teil.

#### Zugemüse.

- |   |  |
|---|--|
| 113. Pilze (Schwämme) 57.                         | 141. Rosenkohl 67.   |
| 114. Rehlunge 58.                                 | 142. Blumenkohl (Carfiol) in der<br>Butter sauce 67.             |
| 115. " fricassiert 58.                            | 143. Blumenkohl mit Fricassée-<br>sauce 68.                      |
| 116. Morcheln 58.                                 | 144. Endivien 68.  |
| 117. Champignon 59.                               | 145. Lattich (Lattuk) 69.  |
| 118. Erbsen, grüne (Schoten,<br>Brodelersbfn) 59. | 146. Kopfsalat als Gemüse 69.                                    |
| 119. Erbsen grüne, feinere Art 60.                | 147. Spinat 69.  |
| 120. " " mit gelben Rü-<br>ben 60.                | 148. Spargel 70.   |
| 121. " " mit Salat 60.                            | 149. " mit anderer Sauce 70.                                     |
| 122. " " durchgetriebene<br>(als Püree) 61.       | 150. " mit jung. Mohrrüben<br>70.                                |
| 123. Zuckrerbsen (Zuckerboh.) 61.                 | 151. Gelbe Rüben 71.   |
| 124. Bohnen (Fisolen) 61.                         | 152. " " mit Kartoffeln<br>71.                                   |
| 125. " anderer Art 62.                            | 153. Gelbe Rüben mit Kohlrüben<br>71.                            |
| 126. " geschwungene 62.                           | 154. Braungedünstetes Sauerkraut<br>72.                          |
| 127. " gedünstete 62.                             | 155. Gedünstetes Sauerkraut 73.                                  |
| 128. Wachsbohnen 63.                              | 156. Paradieskraut 73.   |
| 129. Saubohnen (dicke holländische<br>Bohnen) 63. | 157. Krautsalat 73.  |
| 130. Ausgehülste dörre Bohnen 64.                 | 158. Blaues Kraut mit Äpfeln 74.                                 |
| 131. " " " als<br>Püree (Brei) 64.                | 159. Süßes fashirtes Kraut 74.                                   |
| 132. Dergleichen, aber auf feinere<br>Art 64.     | 160. Gefülltes Sauerkraut 75.                                    |
| 133. Getrocknete grüne Bohnen 65.                 | 161. Gefülltes Paradiesäpfel 75.                                 |
| 134. Eingemachte Bohnen 65.                       | 162. Eier frisch zu erhalten 76.                                 |
| 135. Dörre Erbsen 65.                             | 163. Weichgefottene Eier 77.                                     |
| 136. Erbsenpüree 66.                              | 164. Wachsweiche Eier 77.  |
| 137. " mit Kartoffeln 66.                         | 165. Hartgefottene Eier 77.                                      |
| 138. Linsen 66.                                   | 166. Gebadene Eier, (auch Ochsen-<br>augen, Sezeier genannt) 77. |
| 139. Blaukohl (Winterkohl, Grün-<br>kohl) 66.     | 167. Rührreier 78.   |
| 140. Blaukohl anderer Art 67.                     | 168. Eiertuchen 78.  |

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 169. Apfeleiertuchen 79. | 173. Teig mit Füllung 80.         |
| 170. Wiener Aufsaus 79.  | 174. Apfelfüchlein. Gebäc. Apfel- |
| 171. Krausgebäckenes 79. | scheiben 80.                      |
| 172. Armer Ritter 80.    |                                   |

### Sechster Teil.

Das Einmachen des Geflügels, des Kalb-, Lamm- und Schöpfsernen sowie Kostbraten und der verschiedenen anderen Braten.

- |  |   |
|--|---|
| 175. Das Braten 81.                    | 192. Wie sind Koteletts zu be-              |
| 176. Zeitdauer des Bratens 82.         | handeln 88.                                 |
| 177. Das Herrichten des Geflügels      | 193. Koteletts 89.                          |
| 82.                                    | 194. Koteletts mit Kapern 89.               |
| 178. Indian (Truthahn) 82.             | 195. Ragout von den Flügeln der             |
| 179. Gefüllter Indian 83.              | Gänse, Indian und Enten 90.                 |
| 180. Kapauu 83.                        | 196. Kalbsleber, geröstet 90.               |
| 181. Gebratene Gans 84.                | 197.         "         gebraten 90.         |
| 182. Gefüllte Gans 84.                 | 198. Kalbshirn 90.                          |
| 183. Gans m. Kartoffeln gefüllt 85.    | 199. Kalbsfüße, gebacken 91.                |
| 184. Gebratene Ente 85.                | 200.         "         gebraten 91.         |
| 185. Junge Hühner 85.                  | 201. Sülze von Kalbsfüßen 91.               |
| 186. Gefüllte junge Hühner 85.         | 202. Kalbstopf 92.                          |
| 187. Gefüllte junge Tauben 86.         | 203. Lungen=Sachée 92.                      |
| 188. Kalbsfleisch, eingemachtes 87.    | 204. Geröstete Hammelskeule 92.             |
| 189.         "         anderer Art 87. | 205. Hammelsfleisch mit Bier 92.            |
| 190. Paprikakalbsfleisch 88.           | 206.         "         mit Zwiebelsauce 93. |
| 191. Kalbshirn in Zitronensauce        | 207. Beefsteak 93.                          |
| 88.                                    | 208. Ragout 93.                             |

### Braten.

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 209. Gebratener Hammelschlägel     | 217. Gefüllte Kalbsbrust 97.                |
| (Schaffschlägel) 94.               | 218. Kalbsbrust mit Fleischfülle 97.        |
| 210. Gebratener Hammelschlägel     | 219.         "         mit süßer Fülle 97.  |
| anderer Art 94.                    | 220.         "         mit grüner Fülle 98. |
| 211. Gebratener Hammelschlägel     | 221. Gebrat. Kalbschlägel (Keule,           |
| mit Kartoffeln 94.                 | Stoßen) 98.                                 |
| 212. Gebeizter gespickter Hammels- | 222. Gefüllter Kalbschlägel 99.             |
| schlägel 94.                       | 223.         "         "         anderer    |
| 213. Gebratener Hammelsbug 95.     | Art 99.                                     |
| 214. Lamm- und Kitzbraten 96.      | 224. Gebeizter Kalbsbraten 100.             |
| 215. Kaninchen (Lapin) 96.         | 225. Kalbsroulade 100.                      |
| 216. Gebratenes Kalbsfleisch 96.   | 226. Roulierter Nierenbraten 100.           |

Siebenter Theil.

Fische.

- |   |   |
|---|---|
| 227. Forellen blau abgefotten 101.                            | 253. Gebadene u. gebratene Äschen 110.            |
| 228. " mit Burgunderwein gekocht 102.                         | 254. Waller blau abgefotten 110.                  |
| 229. Gebadene Forellen 102.                                   | 255. " gebraten 110.                              |
| 230. Lachsforellen 102.                                       | 256. Barben und Brachsen 110.                     |
| 231. Saiblinge 103.   | 257. Schleie blau gefotten 110.                   |
| 232. Blau abgekochter Rheinsalm, Lachs, Fischbrühe (Sud) 103. | 258. " gebacken 110.                              |
| 233. Schill oder Amaul, blau gefotten und gebraten 103.       | 259. " gedämpft 110.                              |
| 234. Blau abgefottener Aal 103.                               | 260. Hecht blau abgefotten 111.                   |
| 235. Gebratener Aal 104.                                      | 261. " gebacken 111.                              |
| 236. Aalraupe, Rutte 104.                                     | 262. " gedämpft mit Kartoffel und Petersilie 111. |
| 237. Blau abgefottener Huchen oder Rotfisch 104.              | 263. Hecht in Salzwasser gekocht 112.             |
| 238. Gebratener Huchen 104.                                   | 264. Hecht gebraten 112.                          |
| 239. Gebadene Renken 105.                                     | 265. " auf dem Rost gebraten 112.                 |
| 240. Gebratene Renken 105.                                    | 266. Hecht mit holländischer Sauce 112.           |
| 241. Gedämpfter Waller 105.                                   | 267. Gespickter Hecht 112.                        |
| 242. Blau abgefottener Karpfen 106.                           | 268. Hecht mit Meerrettig 113.                    |
| 243. Gebadener Karpfen 106.                                   | 269. Barsch auf dem Rost gebraten 113.            |
| 244. Gebadene Karpfen auf andere Art 106.                     | 270. Gebadene Grundeln 113.                       |
| 245. Abgeschmolzter Karpfen 107.                              | 271. Stockfisch 114.                              |
| 246. Karpfen mit Meerrettig 107.                              | 272. " mit Sauerkraut u. Erbsen 114.              |
| 247. Karpfen in brauner Sauce 107.                            | 273. Stockfisch mit Kartoffeln 114.               |
| 248. Karpfen in schwarzer Sauce 108.                          | 274. Stockfisch (Andere Art) 115.                 |
| 249. Gebratener Karpfen 108.                                  | 275. Schellfisch 115.                             |
| 250. Gefüllter Karpfen 109.                                   | 276. Laberdan 115.                                |
| 251. Karpfen mit Hering gebraten 109.                         | 277. Seezungen gebraten 115.                      |
| 252. Karpfen mit Sardellen 109.                               | 278. " gebacken 116.                              |
|   | 279. Kabeljau 116.                                |
|   | 280. Turbot kochen 116.                           |

Achter Theil.

Salate.

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 281. Kopfsalat 117.    | 283. Endiviensalat 117.  |
| 282. Lattichsalat 117. | 284. Kartoffelsalat 118. |

- |                         |                           |
|-------------------------|---------------------------|
| 285. Ader Salat 118.    | 289. Sellerie Salat 119.  |
| 286. Kraut Salat 118.   | 290. Eichorien Salat 119. |
| 287. Gurken Salat 118.  | 291. Hopfen Salat 119.    |
| 288. Rettich Salat 118. | 292. Spargel Salat 119.   |

### Neunter Teil.

#### Mehlspeisen und Torten.

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 293. Bereitung des mürben Teiges 119. | 329. Gußkuchen 130.                  |
| 294. Butter zu klären 120.            | 330. Reiskuchen 131.                 |
| 295. Backwerke 120.                   | 331. Kaiserkuchen 131.               |
| 296. Verschiedenes Eis 121.           | 332. Rahmkuchen 131.                 |
| 297. Biskuittorte 121.                | 333. Traubenkuchen 132.              |
| 298. Anistorte 121.                   | 334. Grieskuchen 132.                |
| 299. Apfeltorte 121.                  | 335. Kartoffelkuchen 132.            |
| 300. Brottorte 122.                   | 336. Zwetschgentkuchen 132.          |
| 301. Schokoladentorte 122.            | 337. Meringuentkuchen 133.           |
| 302. Kartoffeltorte 122.              | 338. Zwiebelkuchen 133.              |
| 303. Griestorte 122.                  | 339. Käskuchen 133.                  |
| 304. Gußtorte 123.                    | 340. Kuchen von geriebenem Brot 133. |
| 305. Mandelguß auf Kohlen 123.        | 341. Butter- und Hefenkuchen 134.    |
| 306. Jägertorte 123.                  | 342. Hefenkranz 134.                 |
| 307. Kirchentorte 125.                | 343. Aniskranz 134.                  |
| 308. Pinzertorte 125.                 | 344. Gerührter feiner Gugelhopf 135. |
| 309. Mandeltorte 125.                 | 345. Hesen-Anisbrod 135.             |
| 310. Marktorte 125.                   | 346. Zwiebad 135.                    |
| 311. Meringuentorte 126.              | 347. Butterbrezeln 136.              |
| 312. Pfirsichtorte 126.               | 348. Seelen 136.                     |
| 313. Punschtorte 126.                 | 349. Zuderbrezeln 136.               |
| 314. Reistorte 126.                   | 350. Waffeln 136.                    |
| 315. Sandtorte 127.                   | 351. Pitz auf 137.                   |
| 316. Schwarzbrotortort 127.           | 352. Gußbrot 137.                    |
| 317. Bedentorte 127.                  | 353. Hefenklüchlein 138.             |
| 318. Weinsbergertorte 127.            | 354. Hesenbrot 138.                  |
| 319. Himbeertorte 128.                | 355. Kaffeebrot 138.                 |
| 320. Tortenreste zu verwenden 128.    | 356. Kaffeeklüchlein 138.            |
| 321. Blitzkuchen 128.                 | 357. Strauben 139.                   |
| 322. Apfelfuchen 128.                 | 358. Pfeil 139.                      |
| 323. Geriebener Apfelfuchen 129.      | 359. Grießklüchlein 139.             |
| 324. Guß auf Apfelfuchen 129.         | 360. Apfelflüchlein 139.             |
| 325. Gerührter Kirschkuchen 129.      | 361. Berliner Pfannkuchen 140.       |
| 326. Kirschkuchen 129.                | 362. Fastnachtklüchlein 140.         |
| 327. Himbeeruchen 130.                | 363. Holderklüchlein 140.            |
| 328. Johannisbeeruchen 130.           |                                      |

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 364. Gebackene Schnitten 141.    | 381. Weingebackenes 145.             |
| 365. Weinschnitten 141.          | 382. Strich-Anisbrod 145.            |
| 366. Marzipan, Springerlen 141.  | 383. Zucker-Anisbrod 145.            |
| 367. Mandelbrot 141.             | 384. Kapsel-Anisbrod 145.            |
| 368. Mandelhäuflein 142.         | 385. Schokoladepätzchen 146.         |
| 369. Geröstete Mandeln 142.      | 386. Vanillebrot 146.                |
| 370. Zimstern 142.               | 387. Zimtbrot 146.                   |
| 371. Zimthäuflein 142.           | 388. Zitronenbrot 146.               |
| 372. Pomeranzenbrot 143.         | 389. Jäger Schnitten 147.            |
| 373. Schokolade-Schäumlein 143.  | 390. Makronen 147.                   |
| 374. Schokoladebrot 143.         | 391. Nirenken 147.                   |
| 375. Belgrader Brot 143.         | 392. Gewöhnl. Pfefferküßlein 147.    |
| 376. Wiener Törtchen 144.        | 393. Feine Pfefferküßlein 148.       |
| 377. Rahmtörtchen 144.           | 394. S zu machen 148.                |
| 378. Buttertörtchen 144.         | 395. Weiße oder Zuckerlebkuchen 148. |
| 379. Krapfen von Buttermehl 144. | 396. Honiglebkuchen 148.             |
| 380. Apfelkrapfen 145.           |                                      |

### Rehnter Teil.

Puddings, Aufläufe, Sulzen, Gelées, Crêmes, Kompotts, Kalkschalen.

- |  |   |
|--|---|
| 397. Spinatpudding 149.                | 415. Nudelpudding 155.                                |
| 398. Kartoffelpudding, gewöhnlich 149. | 416. Mandel= " 155.                                   |
| 399. Brieschenpudding 150.             | 417. Nutschelmehlpudding 155.                         |
| 400. Biskuit= " 150.                   | 418. Reisauflauf 156.                                 |
| 401. Gries= " 150.                     | 419. Gries= " 156.                                    |
| 402. Sago= " 151.                      | 420. Vanille= " 157.                                  |
| 403. Reis= " 151.                      | 421. Sago= " 157.                                     |
| 404. Englischer= " 151.                | 422. Zitronenauflauf 157.                             |
| 405. Süßer Semmelpudding 151.          | 423. Mandel= " 158.                                   |
| 406. Kaiserpudding 152.                | 424. Schokolade= " 158.                               |
| 407. Englischer Plumpudding 152.       | 425. Kapuziner= " 158.                                |
| 408. Markpudding 153.                  | 426. Kartoffel= " 158.                                |
| 409. Himbeer=, Erdbeerpudding 153.     | 427. Weiden= " 159.                                   |
| 410. Potpudding 153.                   | 428. Apfel= " 159.                                    |
| 411. Zitronenpudding 154.              | 429. Apfelmus= " 159.                                 |
| 412. Schokolade= " 154.                | 430. Johannisbeer=, Erdbeer= oder Himbeerauflauf 159. |
| 413. Schwarzbrot= " 154.               | 431. Biskuitauflauf 160.                              |
| 414. Süßer Kartoffelpudding 154.       | 432. Kirschenauflauf 160.                             |

### Sulzen, Gelées, Crêmes.

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 433. Sulzbereitung 161. | 434. Geflügel gefulzt 161. |
|-------------------------|----------------------------|

- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 435. Saure Sulz 161.               | 448. Blanc= manger 166.          |
| 436. Schlagrahmsulz 162.           | 449. Kaffee=Crème 166.           |
| 437. Rahmsulz 162.                 | 450. Schokolade=Crème 166.       |
| 438. Sulz von Rinds= und Kalbs=    | 451. Vanille=Crème 166.          |
| füßen 163.                         | 452. Zitronen= oder Orangen=     |
| 439. Mandelsulz 163.               | Crème 167.                       |
| 440. Gänsefleisch in Gelée 163.    | 453. Wein=Crème 167              |
| 441. Gelée von allerlei Früchten   | 454. Reis= " 167.                |
| 164.                               | 455. Erdbeer= oder Himbeer=Crème |
| 442. Apfel= od. Zitronengelée 164. | 167.                             |
| 443. Quittengelée 164.             | 456. Mandel=Crème 168.           |
| 444. Kirschengelée 165.            | 457. Apfel= " 168.               |
| 445. Johannisbeeren= oder Him=     | 458. Himbeer= od. Erdbeer=Schaum |
| beerengelée 165.                   | 168.                             |
| 446. Zwetschgen=(Pflaumen=) Ge=    | 459. Hagebutten=Schaum 168.      |
| lée 165.                           | 460. Rahm=Schaum 168.            |
| 447. Crèmes 165.                   |                                  |

#### Kompotts, Kaltschalen.

- |                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 461. Apfelpompott, feines 169.      | 468. Traubenkompott 171.         |
| 462. Birnen= " 169.                 | 469. Brombeerenkompott 171.      |
| 463. Zwetschgen= oder Pflaumen=     | 470. Kalte Schale von Hefenanis= |
| kompott 170.                        | brot 171.                        |
| 464. Aprikosen= od. Pfirsichkompott | 471. Kalte Schale von Schwarz=   |
| 170.                                | brot 171.                        |
| 465. Quittenkompott 170.            | 472. Erdbeer= oder Himbeer=Kalt= |
| 466. Kirschen= " 170.               | schale 172.                      |
| 467. Himbeer=, Erdbeer=, Heidel=    | 473. Bier=Kalteschale 172.       |
| beer=, Johannisbeerkompott          |                                  |
| 171.                                |                                  |

#### Elfter Teil.

##### Gefrorenes.

- |                                    |                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 474. Vanillegefrorenes 173.        | 481. Zweierleigefrorenes 177.       |
| 475. Zitronen= " 175.              | 482. Erd= oder Himbeergefrorenes    |
| 476. Orangen= " 175.               | 177.                                |
| 477. Orangenblüthengefrorenes 175. | 483. Kirschengefrorenes 178.        |
| 478. Zimtgefrorenes 175.           | 484. Johannisbeergefrorenes 178.    |
| 479. Mandel= " 176.                | 485. Aprikosen= oder Pfirsichgefro= |
| 480. Schokoladengefrorenes 176.    | renes 178.                          |

#### Zwölfter Teil.

##### Warme und kalte Getränke.

- |                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| 486. Kaffee 179.     | 488. Schokolade anderer Art 180. |
| 487. Schokolade 180. | 489. Wasserchokolade 180.        |

- |                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 490. Reischhofolade 181.      | 514. Kardinal 188.                    |
| 491. Thee 181.                | 515. " anderer Art 188.               |
| 492. Reisthee 182.            | 516. Zitronenwein 189.                |
| 493. Reformirter Thee 182.    | 517. Wairtrauf 189.                   |
| 494. Mandelthee 182.          | 518. Birkenwein 189.                  |
| 495. Warmes Bier 183.         | 519. Claret 190.                      |
| 496. " " gew. Art 183.        | 520. Mandelmilch 190.                 |
| 497. " " anderer Art 183.     | 521. Orangen- oder Zitronenmilch 190. |
| 498. Gewöhhlicher Punsch 184. | 522. Zimtmilch 191.                   |
| 499. Vanillepunsch 184.       | 523. Himbeerwasser 191.               |
| 500. Weinpunsch 184.          | 524. " bon frischen Himbeeren 191.    |
| 501. Roter Punsch 185.        | 525. Erdbeerwasser 191.               |
| 502. Brennender Punsch 185.   | 526. Johannisbeertwasser 192.         |
| 503. Tischpunsch 186.         | 527. Kirschenwasser 192.              |
| 504. Eierpunsch 186.          | 528. Syrupwasser 192.                 |
| 505. Grog 186.                | 529. Rukfliför 193.                   |
| 506. Eiergrog 186.            | 530. Zimtliför 193.                   |
| 507. Gem. Grog. 187.          | 531. Pfeffermünzliför 193.            |
| 508. Glühwein 187.            | 532. Pomeranzen- " 194.               |
| 509. " einf. gew. Art 187.    | 533. Bermut- " 194.                   |
| 510. Warmer Wein 187.         | 534. Kirschen- " 194.                 |
| 511. Bischof 187.             | 535. Quitten- " 194.                  |
| 512. Warme Limonade 188.      | 536. Weichselbranntwein 195.          |
| 513. Kalle " 188.             |                                       |

### Dreizehnter Zell.

Marmeladen, eingesottene und eingelegte Früchte, Obstsäfte, Zucker zu läutern, eingemachte Früchte &c.; in Senf, Essig, Salz, Blechbüchsen eingemachte Früchte und Gemüse.

- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 537. Das Läutern des Zuckers 195. | 542. Zucker z. Bruch 197.          |
| 538. Zucker zum Breitlauf 196.    | 543. " zum Karamel 198.            |
| 539. " z. kleinen Faden 197.      | 544. Gebrannter Zucker 198.        |
| 540. " z. großen " 197.           | 545. Vanillezucker 198.            |
| 541. " z. Perle 197.              | 546. Zitronen-, Orangenzucker 198. |

### Eingemachte Früchte.

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 547. Eingemachte Himbeeren 199.              | 551. Eingemachte Pfirsiche 201.    |
| 548. " rote od. schwarze Johannisbeeren 200. | 552. " Nüsse 202.                  |
| 549. Eingemachte Weichseln und Kirschen 200. | 553. " abgeschälte Zwetschgen 203. |
| 550. Eingemachte Aprikosen 201.              | 554. Eingemachte Reineclauden 204. |

- |  |  |
|--|--|
| 555. Eingemachte Muskateller-<br>birnen 205. | 560. Eingemachte Hagebutten (Hie-<br>fen) 207. |
| 556. Eingemachte Quitten 205.                | 561. Eingemachte grüne Bohnen<br>208.          |
| 557. " Melonen 206.                          | 562. Preiselbeeren einzukochen 209.            |
| 558. " Dürrlitzen 206.                       |  |
| 559. " Stachelbeeren 207.                    |  |

In Senf eingemachte Früchte.

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 563. Melonen in Senf 209. | 565. Früchte in Senf auf andere<br>Art 210. |
| 564. Früchte in Senf 209. |   |

Marmeladen.

- |                                 |                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| 566. Aprikosenmarmelade 211.    | 575. Johannisbeermarmelade 215.     |
| 567. " " aufgew.<br>Art 212.    | 576. " " von<br>schwarzen 216.      |
| 568. Pflirsichmarmelade 212.    | 577. Hagebuttenmarmelade 216.       |
| 569. Reineclaudenmarmelade 212. | 578. Erdbeermarmelade 216.          |
| 570. Kirschmarmelade 213.       | 579. " " auf andere<br>Art 217.     |
| 571. Apfelmarmelade 213.        | 580. Aprikosenmarmelade, einf. 217. |
| 572. Quittenmarmelade 214.      | 581. Pflirsichmarmelade " 217.      |
| 573. Himbeermarmelade 214.      | 582. Gemischte Marmelade 217.       |
| 574. Brombeer " 215.            |                                     |

Obstäfte.

- |                                  |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 583. Himbeerfaft 218.            | 588. Weichselfaft 219.               |
| 584. Gemischter Himbeerfaft 218. | 589. Heidelbeerfaft 219.             |
| 585. Johannisbeerfaft 219.       | 590. Erbsel- oder Spitzbeerfaft 220. |
| 586. Brombeerfaft 219.           | 591. Birnensaft 220.                 |
| 587. Kirschensaft 219.           |                                      |

Kalt in Weingeist eingemachte Früchte.

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 592. Kirsch in Weingeist 221. | 595. Pflirsche in Weingeist 221. |
| 593. Weichself " " 221.       | 596. Reineclauden 221.           |
| 594. Aprikosen " " 221.       | 597. Tutti Frutti 222.           |

In Dunst eingekochte Früchte und Gemüse.

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 598. Kirsch in Dunst 223.        | 606. Paradies- oder Liebesäpfel in<br>Dunst 224.  |
| 599. Aprikosen in Dunst 223.     | 607. Trüffel in Dunst 225.                        |
| 600. Pflirsche " " 223.          | 608. Grüne Erbsen, Brockelerbsen<br>in Dunst 225. |
| 601. Zwetschgen in " 223.        | 609. Eingemachte Zwetschgen in<br>Dunst 225.      |
| 602. Pflaumen " " 223.           | 610. Kirsch in Dunst u. Wein 226.                 |
| 603. Erdbeeren " " 224.          |   |
| 604. Heidelbeeren " " 224.       |   |
| 605. Stachelbeeren in Dunst 224. |   |

In Essig eingemachte Früchte und Gemüse.

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 611. Himbeereffig 227.          | 620. Senfgurken 232.                               |
| 612. Kirichen in Essig 227.     | 621. Eingeschnittene Gurken 232.                   |
| 613. Weichseln in Essig 228.    | 622. Grüne Bohnen in Essig 233.                    |
| 614. Zwetsfagen in Essig 228.   | 623. Zwiebelchen in Essig 233.                     |
| 615. Pflaumen in Essig 228.     | 624. Wälschtorn oder Türkisches Korn in Essig 234. |
| 616. Nüsse in Essig 228.        | 625. Rote Rüben in Essig 235.                      |
| 617. Zuckergurken in Essig 229. | 626. Rotkraut in Essig 235.                        |
| 618. Essiggurken 230.           |  |
| 619. „ auf andere Art 231.      |  |

In Salz eingemachte Früchte.

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 627. Salzgurken 236.              | 630. Bohnen einzumachen 238.                |
| 628. Sauerkraut einzumachen 236.  | 631. Bohnen einzumachen auf andere Art 238. |
| 629. Weiße Rüben einzumachen 237. | 632. Grüne Erbsen in Salz 239.              |

In Blechbüchsen eingemachte Gemüse und Früchte.

- |   |  |
|---|--|
| 633. Grüne Erbsen in Blechbüchsen 240.                | 640. Endivien in Blechbüchsen 243.                 |
| 634. Spargel in Blechbüchsen 241.                     | 641. Spinat in Blechbüchsen 243.                   |
| 635. Grüne Bohnen in Blechbüchsen 241.                | 642. Morcheln in Blechbüchsen 244.                 |
| 636. Blumenkohl in Blechbüchsen 242.                  | 643. Aprikosen in Blechbüchsen 244.                |
| 637. Gelbe Rüben in Blechbüchsen 242.                 | 644. Pfirsiche in Blechbüchsen 244.                |
| 638. Zuckererbsen, Zuckerschoten in Blechbüchsen 242. | 645. Nuskatellerbirnen in Blechbüchsen 244.        |
| 639. Sauerampfer in Blechbüchsen 243.                 | 646. Stachelbeeren in Blechbüchsen 245.            |
|   | 647. Pflaumen oder Zwetsfagen in Blechbüchsen 245. |

Anhang.

Verschiedene Zubereitungen von Würsten.

- |                                |                           |
|--------------------------------|---------------------------|
| 648. Gänseleberwurst 246.      | 652. Knoblauchwürste 248. |
| 649. Gänsefleischwurst 246.    | 653. Lungentwürste 248.   |
| 650. Rinder-Cervelatwurst 247. | 654. Sardellenwürste 248. |
| 651. Rinderleberwurst 247.     |                           |



Druck von Emil Herrmann junior in Leipzig.







