Systematik der Kochkunst von



Dr. L. Naumann.

Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände.

Motto: Nil humani quin corrigi possit!

Systematik

der

Kochkunst.

Internationales Koch-Lehrbuch

für

Haushaltungen aller Stände.

Zur Benützung beim Ertheilen von Unterricht sowie zum Selbststudium, desgleichen zur Orientirung für Aerzte etc.

von

Dr. L. Naumann.

Zweite verbesserte Auflage.

Mit zahlreichen Abbildungen.

Dresden 1887.
G. Schönfeld's Verlagsbuchhandlung.

Kritik der „Küche", Organ des Verbandes Deutscher Köche.

Literarisches.

Es giebt wohl nichts auf Erden,
Was nicht der Verbesserung fähig wäre.

Mit diesem Motto hat ein Ehrenmitglied des Vereins Dresdener Köche, Herr Dr. L. Naumann, Kgl. Hoflieferant in Dresden-Planen, ein Werk geschaffen, welches den Titel:

„Systematik der Kochkunst"

führt und welches mit bromatologischen Tabellen (einer Aufzählung sämmtlicher Nahrungsmittel der Welt) beginnt, und zwar:

1. Tabellen der Animalien, d. h. der Thiere, welche eßbares Fleisch liefern, systematisch geordnet unter Hinzufügen ihrer erreichbaren Größe, Fortpflanzung, Nahrung und Zubereitung.
2. Tabellen der Vegetabilien, d. h. der Pflanzen, nach dem Linné'schen System geordnet, jeder Welttheil für sich, unter Hinzufügen der verwendbaren Theile und deren Zubereitung.

Hieran schließt sich das systematische Inhaltsverzeichniß des Kochbuches.

Der Verfasser hat das ganze Gebiet der Kochkunst in 5 Abtheilungen gebracht, welche zusammen 20 Kapitel bilden; jedes dieser Kapitel zerfällt wieder in Klassen, Ordnungen und Unterordnungen, so daß ein scharf begrenztes System geschaffen ist, welches den großen Vortheil bietet, den Koch beim Lehren zu unterstützen, weil dadurch den Schülern und Schülerinnen ein Buch zum Selbststudium in die Hand gegeben werden kann, was das erforderliche Einprägen der Rezepte dem Gedächtniß sehr erleichtert.

Die 1. Abth. umfaßt die Kap. I—VI und zwar: Suppen, Saucen, Pürées, Gemüse, Salate und Compote.

Die 2. Abth. umfaßt die Kap. VII – XVI: Das Rind, das Kalb, den Hammel, das Schwein, das Wild, das Geflügel, die Fische, Ragoûts, farcirte Speisen und Diverse.

Die 3. Abth. umfaßt die Kap. XVII und XVIII: Eierspeisen, Mehlspeisen und Bäckerei.

Die 4. Abth. bildet Kap. XIX: Gelées, Crêmes und Gefrorenes.

Die 5. Abth. bildet Kap. XX: Syrup, Säfte und Getränke.

Dem systematischen Inhaltsverzeichniß folgen die Rezepte, Tabellen, Illustrationen und diesen ein sorgfältig bearbeitetes alphabetisches Register, welches die Handhabung des sehr umfangreichen Werkes (nahezu 4000 Nummern) leicht macht. Eine eingehende Prüfung des Werkes hat zu dem einstimmigen Urtheil geführt, daß

1. die bromatologischen Tabellen von hohem Interesse sind, weil durch dieselben in leicht übersichtlicher, kurz gefaßter Weise ein sehr lehrreiches Bild gegeben ist: welche Thiere und Pflanzen der ganzen Welt können als Nahrungsmittel verwendet werden und nach welchen Klassen oder Ordnungen resp. Rezepten kann deren Zubereitung erfolgen?
2. ist das aufgestellte System als ein vollständig richtiges anerkannt worden und
3. ist hervorzuheben, daß alle Beschreibungen und Rezepte musterhaft, klar und dadurch leicht faßlich geschrieben sind, überhaupt ist in dieser „Systematik der Kochkunst" ein Werk geschaffen, welches in der Kochkunstliteratur den ersten Rang unbedingt mit einzunehmen berechtigt ist.

Der Verfasser hat auf speziellen Wunsch des Vereins der Dresdener Köche in liebenswürdigster Weise die Zusage gegeben, auf der am 8. bis 11. Januar 1885 in Berlin stattfindenden Kochkunst-Ausstellung die bromatologischen Tabellen und das Inhaltsverzeichniß seines Werkes mit zur Ausstellung zu bringen, um dadurch dem sich dafür Interessirenden einen Ueberblick über die mühevolle Arbeit zu geben.

Es würde zu weit führen, wollten wir uns in eine Rezension der, wie bereits oben bemerkt, musterhaften Rezepte einlassen, es sei nur noch bemerkt, daß es im Allgemeinen sehr angenehm berührt hat, im ganzen Werk Theorie und Praxis im richtigen Einklang zu finden und daß durch diese Systematik der Kochkunst ein vorzügliches Lehrbuch geschaffen ist, welches nicht allein zum Unterricht, sondern auch jeder Hausfrau und den Herren Aerzten warm empfohlen werden kann.

D. R.

Systematik der Kochkunst

betreffende

Dank- bez. Anerkennungsschreiben

sind eingegangen

1. im Allerhöchsten und Höchsten Auftrage

Ihrer K. und K. Majestät der Kaiserin Augusta von Deutschland, Königin von Preußen.
Ihrer K. und K. Majestät der Kaiserin Elisabeth von Oesterreich, Königin von Ungarn.
Ihrer Majestät der Königin Carola von Sachsen.
Sr. Majestät des Königs von Belgien.
Sr. Majestät des Königs von Rumänien.
Sr. Majestät des Königs von Württemberg.
Ihrer K. und K. Hoheit der Kronprinzessin Victoria des Deutschen Reiches und von Preußen.
Ihrer K. und K. Hoheit der Kronprinzessin Erzherzogin Stephanie von Oesterreich.
Ihrer Kgl. Hoheit der Prinzessin Wilhelm von Preußen.
Ihrer Kgl. Hoheit der Prinzessin Mathilde von Sachsen.
Ihrer Kgl. Hoheit der Prinzessin Maria Josepha von Sachsen.
Sr. Kgl. Hoheit des Großherzogs von Baden.
Sr. Kgl. Hoheit des Großherzogs von Hessen.
Sr. Kgl. Hoheit des Großherzogs von Mecklenburg-Strelitz.
Sr. Kgl. Hoheit des Großherzogs von Mecklenburg-Schwerin, persönl. gez.
Sr. Kgl. Hoheit des Großherzogs von Sachsen-Weimar-Eisenach.
Sr. Kgl. Hoheit des Prinzen Albrecht von Preußen, Regenten des Herzogthums Braunschweig.
Sr. Hoheit des Herzogs von Altenburg.
Sr. Hoheit des Herzogs von Sachsen-Coburg und Gotha.
Sr. Hoheit des Herzogs von Sachsen-Meiningen und Hildburghausen.
Sr. Durchlaucht des souveränen Fürsten Reuß ältere Linie.
Sr. Durchlaucht des souveränen Fürsten Reuß jüngere Linie.
Sr. Durchlaucht des Fürsten von Schwarzburg-Rudolstadt.
Sr. Durchlaucht des Fürsten von Schwarzburg-Sondershausen.
Sr. Durchlaucht des Fürsten von Bismarck, Kanzler des Deutschen Reiches.

2. persönlich gezeichnet von

Sr. Excellenz Herrn Staatsminister Dr. von Abeken.
Sr. Excellenz Herrn Staatsminister Dr. von Gerber.
Sr. Excellenz Herrn Staatsminister Freiherrn von Könneritz.
Sr. Excellenz Herrn Staatsminister von Nostitz-Wallwitz.

Den Kaiserlich Deutschen Gesandten für

Brasilien: Herrn Legationsrath, außerordentl. Gesandter und bevollmächt. Minister Le Maistre in Rio de Janeiro;
Chile: Herrn Legationsrath Freiherr Schenk zu Schweinsberg, Minister-Resident in Santiago;
Columbien: Herrn General-Konsul Lueder, Minister-Resident zu Santa Fé de Bogotá;
Italien: Sr. Excellenz von Kendell, außerordentl. und bevollmächt. Botschafter in Rom;
Rußland: Sr. Excellenz von Schweinitz, außerordentl. und bevollmächt. Botschafter in St. Petersburg;
Schweiz: Herrn wirkl. Geh. Leg.-Rath, außerord. Gesandter u. bevollm. Minister v. Bülow in Bern;
Serbien: Herrn Grafen von Bray-Steinburg, außerord. Gesandter u. bevollm. Minister in Belgrad;
Spanien: Sr. Excellenz Graf zu Solms-Sonnenwalde, wirkl. Geh. Rath, außerordentl. Gesandter und bevollmächt. Minister in Madrid;
Türkei: Sr. Excellenz von Radowitz, außerordentl. bevollmächt. Botschafter in Constantinopel (Pera);
Venezuela: Herrn wirkl. Legationsrath Peyer, Minister-Resident in Caracas.
Vereinigte Staaten von Nordamerika: Herrn Legationsrath von Alvensleben, außerord. Gesandter und bevollmächt. Minister in Washington.

Herrn Legationsrath Graf von Dönhoff, kgl. preuß. außerordentl. Gesandter und bevollmächt. Minister in Dresden.
Sr. Excellenz dem kgl. Oberhofmarschall Freiherrn von Könneritz in Dresden.
Sr. Excellenz dem wirkl. Geh. Rath von Lüttichau, Oberhofmeister Ihrer Majestät der Königin, kgl. Kämmerer in Dresden.
Freiherr von Gutschmid, kgl. Kammerherr, Hofmarschall, Chef des Hofstaates Sr. K. Hoheit des Prinzen Georg in Dresden.
Kgl. Kammerherr Graf von Seckendorff in Berlin.
Herrn Geh. Medizinalrath Prof. Dr. Koch, Mitglied des Reichs-Gesundheitsamtes in Berlin.
Herrn Geh. Rath Dr. M. von Pettenkofer in München.
Herrn Obermedizinalrath Prof. C. v. Voit in München.
Herrn Professor Dr. Oertel in München.
Herrn wirkl. Geheimen Rath Professor Dr. Bunsen, Exc. in Heidelberg.
Herrn Professor Dr. F. Hofmann, Direktor des hygienischen Instituts in Leipzig.
Herrn Geh. Hofrath Professor Dr. C. Ludwig, Direktor des physiologischen Instituts in Leipzig.
Herrn Geh. Medizinalrath Professor Dr. Credé, Direktor und Obergeburtshelfer der Entbindungs-Schule in Leipzig.
Herrn Dr. R. Fresenius, Geh. Hofrath, Professor in Wiesbaden.
Herrn Professor Dr. W. Roth, Generalarzt I. Cl. des Kgl. Sächs. Armeecorps hier.
Herrn Geh. Medizinalrath Dr. Reinhard, Präsident des Kgl. Landes-Medizinal-Kollegiums hier.
Herrn Geh. Medizinalrath Oberarzt Dr. Günther, Medizinal-Referent im Kgl. Ministerium des Innern hier.
Herrn Geh. Medizinalrath Oberarzt Dr. Fiedler, Kgl. Leibarzt hier.
Herrn Hofrath Dr. Edm. Schurig, Kgl. Hofarzt hier.
Herrn Medizinalrath Professor Dr. Leopold, Direktor des Kgl. Entbindungs-Instituts hier.
Herrn Geh. Medizinalrath Professor Dr. Merbach hier.
Herrn Hofrath Oberarzt Dr. Stelzner hier.
Herrn Professor E. du Bois-Reymond in Berlin.
Der Königl. Universitätsbibliothek Berlin.
Der Königl. Universitätsbibliothek Bonn.
Der Großherzogl. Universitätsbibliothek Gießen.
Der Königl. Universitätsbibliothek Göttingen.
Der Königl. Universitätsbibliothek Greifswald.
Der Großherzogl. Universitätsbibliothek Heidelberg.
Der Großherzogl. Universitätsbibliothek Jena.
Der Königl. Universitätsbibliothek Leipzig.
Der Königl. Universitätsbibliothek Marburg.
Der Königl. Universitätsbibliothek München.
Der Großherzogl. Universitätsbibliothek Rostock.
Der Kaiserl. Universitäts- und Landesbibliothek Straßburg, Elsaß.
Der Königl. Universitätsbibliothek Tübingen.
Der Kaiserl. Königl. Universitätsbibliothek Wien.
Der Deutsch-Ostafrikanischen Gesellschaft in Berlin.
Dem Verein für Erdkunde in Dresden.
Dem Club zur Förderung höherer Kochkunst in München.
Dem Verein Berliner Köche.
Dem Verein Dresdner Köche.
Dem Verein Leipziger Köche.
Dem Rheinischen Kochkunstverein in Köln.
Dem Verein Schlesischer Köche in Breslau.
Herrn Hofküchenmeister Friedrich Baumann in Blasewitz.
Herrn Hofküchenmeister Emile Bernard in Berlin.
Herrn Königl. Hofküchenmeister Kiehl in Dresden.
Herrn Königl. Hofküchenmeister Schmid in München.

Ihrer Majestät

der

Königin Carola von Sachsen

in tiefster Ehrfurcht

gewidmet

vom

Verfasser.

Vorwort.

An diesem Platze sei es dem Verfasser vergönnt seinen hochverehrten Leserinnen und Lesern dieses Buches einige Worte vorauszuschicken, um den Titel

Systematik der Kochkunst

zu rechtfertigen.

Gar Manchem mag beim Anblick desselben der Gedanke beikommen, daß in der Kochkunst eine Systematik undenkbar sei, oder eine solche zu Einseitigkeiten führen müsse, die ein

Internationales Koch-Lehrbuch als Systematik der Kochkunst

zu verfassen unmöglich mache, da ja jedes Land und jeder Volksstamm seine besonderen Eigenthümlichkeiten in der Zubereitung der Speisen aufzuweisen hat, die eine internationale systematische Zusammenstellung unerreichbar erscheinen lassen. Um daher einem eventuellen Vorurtheil bezüglich der Sachkenntniß zu begegnen, sei es gestattet hier zu erwähnen, daß der Verfasser nach Beendigung seiner Studienzeit auf den Universitäten zu Leipzig und Heidelberg und vor seiner Etablirung, welche den Zweck hatte, die von ihm gemachte Erfindung der Gewürz- und Fruchtextractionen praktisch nutzbar zu machen, unter der Leitung eines anerkannt tüchtigen Küchenmeisters nicht nur kochen gelernt, sondern auch in einer Conditorei, Bäckerei und Fleischerei praktisch gearbeitet hat, um die Verwendung dieser Fabrikate studiren und anweisen zu können. Diese und die darauf folgende unausgesetzte Thätigkeit im Rahmen dieser Branchen hatte zur Folge, daß der Verfasser 1874 vom „Prager Kochkunstverein" und 1875 vom „Verein Dresdner Köche" zum Ehrenmitglied ernannt wurde und daß demselben 1874 auf der Prager Kochkunst-Ausstellung, 1876 auf der Dresdner Kochkunst-Ausstellung und 1885 auf der Berliner Kochkunst-Ausstellung die goldene Medaille zuerkannt wurde.

Die eingehenden Studien der vorhandenen deutschen und ausländischen Kochliteratur legten klar, daß gewisse Grundformen in der Zubereitung der Speisen und Getränke überall gleich sind und gleich sein müssen und daß überhaupt in der civilisirten Welt durch die großen Weltverkehrsmittel, Eisenbahnen, Schiffe und Telegraphen, diese Grundformen so übertragen sind, daß man von Nationalküche nur insoweit sprechen kann, als die vorhandenen Rohproducte die Verschiedenheiten

der Speisen und Getränke selbst bedingen. Der Verfasser stellte sich daher die Aufgabe, allgemeine Grundformen festzustellen, auf welche die den Völkern zuwachsenden Rohproducte verwiesen werden können, deshalb sind auch dem Werke bromatologische Tabellen, eine Aufzählung sämmtlicher Nahrungsmittel der Welt beigefügt.

Diesen Tabellen geht voraus das „System", durch welches ein Ueberblick über die Grundformen gewonnen wird, während durch die darauf folgenden Rezepte meist diejenigen Nahrungsmittel speciell behandelt sind, die in dieser deutschen Ausgabe in Frage kommen und auf welche in den bromatologischen Tabellen hingewiesen ist.

Aus dem hier Gesagten ist es erklärlich, daß, da es sich um Grundformen handelt, die Namen der Speisen und Getränke meist so gehalten sind, daß man sofort erkennt, was es ist; z. B. Gebratene Rindslende mit Schotenkernen und nicht von wem oder nach wessen speciellem Rezept die betreffende Speise zubereitet ist, z. B. Filet de boeuf à la Conti.

Es erschien dem Verfasser diese Form für ein Lehrbuch deshalb vortheilhafter, da der Schüler in erster Linie die Grundformen kennen lernen muß, und hat er diese gründlich gelernt, dann muß er nicht nur jedes gegebene oder bestehende Specialrecept zu bereiten verstehen, sondern auch als tüchtiger Koch selbst componiren können, hier erst kommen dann die Specialitäten und mit ihnen die Eigenart der nationalen Küche zur Geltung, deshalb ist auch in dem vorliegenden Werk die Grenze ziemlich scharf gezogen, da wo die höhere decorative Kochkunst beginnt, denn bei dieser können durch Beschreibungen und Illustrationen immer nur gewisse Richtungen und Formen angedeutet werden, im Uebrigen muß aber der Ausführende Geschick, Geschmack und Erfindungsgabe in der Zusammenstellung besitzen und dazu gehört wie beim Künstler nicht nur Fleiß und sehr viel Uebung, sondern auch etwas angeborenes Talent.

Mögen diese kurzen Andeutungen dazu beitragen, die Kritik über die Absichten und Ziele dieser Arbeit zu orientiren und möge die Kritik das Motto beherzigen:

Nil humani quin corrigi possit.

Systematisches Inhalts-Verzeichniß.

Seite

Systematisch geordnete Tabellen eßbarer Thiere aller Welttheile . . 1—24
Systematisch geordnete Tabellen eßbarer Pflanzen aller Welttheile . 25—77
Wage, Gewicht und Maß . . . . . 78—79
Vorbemerkung, die Dr. L. Naumann'schen Gewürzextracte, Gewürzsalze und Fruchtextracte betr. 80

I. Abtheilung.

Suppen. Saucen. Pürées. Gemüse. Salate. Compote.

Kap. I, A. Fleischbrühen und Wurzelbrühen (Seite 82—86).

Rindfleischbrühe . . . . . Nr. 1, I.
Rasche Fleischbrühe . . . . . Nr. 1, II.
Knochenbrühe . . . . . Nr. 1, III.
Klären der Fleischbrühe . . . Nr. 1, IV.
Hammelfleischbrühe . . . . . Nr. 2
Kalbfleischbrühe . . . . . Nr. 3
Geflügelbrühe . . . . . Nr. 4
Wildgeflügelbrühe . . . . Nr. 5
Wildpretbrühe . . . . . Nr. 6
Schinkenbrühe . . . . . Nr. 7
Fischbrühe . . . . . Nr. 8
Fleischextractbrühe . . . . Nr. 9
Wurzelbrühe . . . . . Nr. 10, I—II.
Kraftbrühe (Consommé) . Nr. 11, I—II.

Kap. I, B. Fleischextracte (Seite 86—87).

Fleischessenz (Jus) . . . . . Nr. 12
Fleischleim (Glacé) . . . . . Nr. 13
Fleischextract . . . . . Nr. 14
Fleischsaft (Fond) . . . . . Nr. 15

Kap. I, C. Suppen.

Fleischbrühsuppen. Fischbrühsuppen. Wassersuppen. Milchsuppen. Biersuppen. Weinsuppen. Fruchtsuppen. Kalte Suppen (Kaltschaalen).

I. Klasse: Fleischbrühsuppen (Seite 87—96).

A. Klare Suppen . . . . Nr. 16—95
B. Legirte Suppen . . . . Nr. 96—136b
C. Schleimsuppen . . . . Nr. 137—167
D Braune Coulissuppen . Nr. 168—192
E. Weiße Coulissuppen . . Nr. 193—203
F. Püréesuppen . . . . . Nr. 204—247

II. Klasse: Fischbrühsuppen (Seite 96).

Als Fastensuppen fallen die mit Fleischeinlagen versehenen Nummern aus.

A. Klare Suppen . . . . . Nr. 248. Wie Nr. 16—95
B. Legirte Suppen . . . . . Nr. 248. Wie Nr. 96—136b
C. Schleimsuppen . . . . . Nr. 248. Wie Nr. 137—167
D. Braune Coulissuppen . . . . . Nr. 248. Wie Nr. 168—192
E. Weiße Coulissuppen . . . . . Nr. 248. Wie Nr. 193—203
F. Püréesuppen . . . . . Nr. 248. Wie Nr. 204—247

III. Klasse: Wassersuppen (Seite 96).

Als Fastensuppen fallen die mit Fleischeinlagen versehenen Nummern aus, als Vegetarianersuppen auch die mit Fischeinlagen.

A. Klare Suppen . . . . . Nr. 249. Wie Nr. 16—95
B. Legirte Suppen . . . . . Nr. 249. Wie Nr. 96—136b
C. Schleimsuppen . . . . . Nr. 249. Wie Nr. 137—167
D. Braune Coulissuppen . . . . . Nr. 249. Wie Nr. 168—192
E. Weiße Coulissuppen . . . . . Nr. 249. Wie Nr. 193—203
F. Püréesuppen . . . . . Nr. 249. Wie Nr. 204—247

IV. Klasse: Milchsuppen (Seite 96—100).

a) Gesalzene Milchsuppen. b) Süße Milchsuppen.

a) Gesalzene Milchsuppen.

A. Einfache Milchsuppen . . Nr. 250—260
B. Milch-Pannadensuppen . Nr. 261
C. Milch-Gemüsesuppen . . Nr. 262
D. Milch-Grützesuppen . . Nr. 263
E. Milch-Griessuppen . . . Nr. 264
F. Milch-Püréesuppen . . . Nr. 265
G. Milch-Schleimsuppen . . Nr. 266

b) Süße Milchsuppen.

A. Einfache süße Milchsuppen Nr. 267—287
B. Milch-Coulissuppen . . Nr. 288
C. Milch-Crèmesuppen . . Nr. 289
C. Milch-Schaumsuppen . . Nr. 289Nachs.
D. Milch-Fruchtsuppen . . Nr. 290
E. Milch-Fruchtpüréesuppen. Nr. 291
F. Sauere Rahmsuppe . . Nr. 292
G. Chocoladensuppe . . . Nr. 293

V. Klasse: Biersuppen (Seite 100—101).

A. Klare Biersuppe . . . Nr. 294
B. Bier-Pannadensuppe . . Nr. 295
C. Bier-Coulissuppe . . . Nr. 296
D. Leg. Biersuppe (Warmbier) Nr. 297
E. Bier-Schaumsuppe (Eierbier) . . . . . Nr. 298

VI. Klasse: Weinsuppen (Seite 101—103).

A. Klare Weinsuppen . . . Nr. 299—320
B. Wein-Schleimsuppen . . Nr. 321
B. Legirte Weinsuppen . . Nr. 321Nachs.
C. Wein-Coulissuppen . . . Nr. 322
C. Leg. Wein-Coulissuppen . Nr. 322Nachs.
D. Wein-Panadensuppen . . Nr. 323
E. Wein-Püréesuppen . . . Nr. 324
F. Wein-Schaumsuppen . . Nr. 325

VII. Klasse: Fruchtsuppen (Seite 103—104).

A. Klare Fruchtsuppen . . Nr. 326
B. Frucht-Schleimsuppen . . Nr. 327
C. Legirte Fruchtsuppen . . Nr. 328
D. Frucht-Coulissuppen . . Nr. 329
E. Frucht-Panadensuppen . Nr. 330
F. Frucht-Püréesuppen . . Nr. 331, I-IV

Digitized by Google

VIII. Klasse: Kalte Suppen (Kaltschaalen) (Seite 104—107).

A. Wasserkaltschaalen . . .	Nr. 333—373	E. Milchkaltschaalen . . .	Nr. 377
B. Wasser-Schleimkaltschaalen	Nr. 374	F. Milchcrême-Kaltschaalen .	Nr. 378
C. Weinkaltschaalen	Nr. 375	G. Bierkaltschaale	Nr. 379
D. Wein-Schleimkaltschaalen	Nr. 376	H. Bierkaltschaale mit Milch	Nr. 380

Kap. II, A. Saucen. Beigüsse (Seite 107—120).

I. Klasse: Braune Coulis-Saucen . . . . . Nr. 381—413
II. Klasse: Weiße Coulis-Saucen . . . . . Nr. 414—443
III. Klasse: Abgerührte Saucen . . . . . Nr. 444—455
IV. Klasse: Kalte Oelsaucen (Mayonnaisen) . . . . . Nr. 456—470
V. Klasse: Rohe Meerrettigsaucen (Krene) . . . . . Nr. 471—477
VI. Klasse: Süße Saucen:
a) Fruchtsaucen . . . . . Nr. 478—491, I—III
b) Weinsaucen . . . . . Nr. 492—509, I—III
c) Rahmsaucen . . . . . Nr. 510—528

Kap. II, B. Marinaden. Beizen (Seite 120—121).

Citronensaftmarinade . . .	Nr. 529	Milchmarinade	Nr. 532
Weißweinmarinade	Nr. 530	Fischbrühmarinade	Nr. 533
Essigmarinade	Nr. 531	Oelmarinade	Nr. 534

Kap. II, C. Fette (Seite 121—123).

Rohfett auszuschmelzen . .	Nr. 535	Backöl	Nr. 538
Backfett (Friture)	Nr. 536, I-III	Butter	Nr. 539
Fette Oele	Nr. 537		

Kap. II, D. Buttercompositionen (Seite 123—125).

Kräuterbutter	Nr. 540	Käsebutter	Nr. 546
Kräuterbutter mit Sardellen	Nr. 541	Champignonbutter	Nr. 547
Sardellenbutter	Nr. 542	Moufferonbutter	Nr 548
Lachsbutter	Nr. 543	Trüffelbutter	Nr. 549
Senfbutter	Nr. 544	Krebsbutter	Nr. 550
Brabanter Butter	Nr. 545		

Kap. III. Pürée (Mus, Brei) (Seite 125—141).

I. Kl.: Kräuterpürées . .	Nr. 551, I-III	VII. Kl.: Roth- u. Schwarzwildpürées . .	Nr. 570
II. Kl.: Frisch-Gemüsepürées	Nr. 552—554	VIII. Kl.: Schinkenpürée .	Nr. 571
III. Kl.: Pilzpürées . . .	Nr. 555, 556	IX. Kl.: Fischpürées . .	Nr. 572
IV. Kl.: Trocken-Gemüse-Pürées:		X. Kl.: Gestockte Pürées	Nr. 573
a) Gesalzene Pürées . .	Nr. 557—562	XI. Kl.: Farcen	Nr. 574—591
b) Süße Pürées (Milchp.)	Nr. 563—567	XII. Kl.: Fruchtpürées . .	Nr. 592—597
V. Kl.: Zahmgeflügelpürées	Nr. 568	XIII. Kl.: Marmeladen . .	Nr. 598—602
VI. Kl.: Wildgeflügelpürées	Nr. 569		

Kap. IV. Gemüse (Seite 141—173).

A. Frische Gemüse.

I. Kl.: Kräutergemüse . Nr. 603, I-VI
II. Kl.: Staudengewächsg. Nr. 604
III. Kl.: Kohlgemüse . . Nr. 605—620
IV. Kl.: Keimgemüse . . Nr. 621—628
V. Kl.: Distelgemüse . . Nr. 629—640
VI. Kl.: Schotengemüse . Nr. 641—649
VII. Kl.: Wurzelgemüse . Nr. 650—653
VIII Kl.: Knollengemüse . Nr. 654—672
IX. Kl.: Pilzgemüse . . . Nr. 673—681
X. Kl.: Rankenfruchtgem. Nr. 682—683
XI. Kl.: Mischgemüse . . Nr. 684
XII. Kl.: Bratengarnituren Nr. 685, I-III
XIII. Kl.: Gestürzte Gemüse:
a) Chartreusen . Nr. 686
b) Bordüren . . Nr. 687

B. Trockene Gemüse.

I. Klasse: Reis, Hirse, Sago, Graupen . . . . Nr. 688—700
II. Kl.: Erbsen, Bohnen, Linsen Nr. 701
III. Kl.: Grützen . . . . . Nr. 702—709

Kap. V. Salate (Seite 173—187).

Vorbemerkungen . . . . . Nr. 710
Essige . . . . . Nr. 711—714
I. Klasse: Rohe Salate . . Nr. 715—720
II. Klasse: Gekochte Salate . Nr. 721—745
III. Kl.: Gemischte Salate . Nr. 746—756
IV. Kl.: Gestürzte Salate . Nr. 757
V. Kl.: Essigfrüchte, Essiggemüse u. Senffrüchte Nr. 758—772

Kap. VI. Compote (Seite 188—198).

Vorbemerkungen . . . . . Nr. 773
Kochen des Zuckers . . . . Nr. 774
Aufbewahrung der Compote Nr 775
I. Kl.: Rankenfruchtcompote Nr. 776—778
II. Kl.: Distelgewächscompote Nr. 779
III. Kl.: Kernfruchtcompote . Nr. 780—787
IV. Kl.: Steinfruchtcompote . Nr. 788—789
V. Kl.: Beerenfruchtcompote Nr. 790—793
VI Kl.: Gemischte Compote . Nr. 794—795
VII Kl.: Gestürzte Compote . Nr. 796

II. Abtheilung.

Das Rind. Das Kalb. Der Hammel. Das Schwein. Das Wild. Geflügel. Fische. Diverse. Ragouts. Farcirte Speisen.

Einleitung zu den Fleischspeisen (Seite 200—211).

Kochen, Dünsten, Schmoren des Fleisches . . . . . Nr. 797— 801
Braten des Fleisches, Braten auf dem Roste, am Spieß, in der Röhre, auf dem Heerde . . . . . Nr. 802— 807
Zeittabelle für Rostbraterei, Spießbraterei, Röhrenbraterei . . . . . Nr. 803— 805
Bereitung der Saucen für Röhrenbraten und Heerdbraten . . . . . Nr. 806— 808
Ausbacken von Fleischstücken in Schmalz . . . . . Nr. 809

Kap. VII. Das Rind (Seite 212—226).

Schlachten des Rindes . . . . . Nr. 810
I. Klasse: Gekochte Rindfleischspeisen . . . . . Nr. 811— 910
II. Klasse: Gedünstete Rindfleischspeisen . . . . . Nr. 911—1000
III. Klasse: Gebratene Rindfleischspeisen . . . . . Nr. 1001—1066
IV. Klasse: Gepökelte Rindfleischspeisen . . . . . Nr. 1067

Digitized by Google

Kap. VIII. Das Kalb (Seite 227–243).

Vorbemerkungen und Vorbereitung der einzelnen Theile . . . . . Nr. 1068
I. Klasse: Gekochte Kalbfleischspeisen . . . . . Nr. 1069—1162
II. Klasse: Gedünstete Kalbfleischspeisen . . . . . Nr. 1163—1263
III. Klasse: Gebratene Kalbfleischspeisen . . . . . Nr. 1264—1391
IV. Klasse: Gepökelte Kalbfleischspeisen . . . . . Nr. 1391a

Kap. IX. Hammel, Lamm und Ziege (Seite 244—254).

I. Klasse: Gekochte Hammel- und Lammfleischspeisen . . . . . Nr. 1393–1428
II. Klasse: Gedünstete Hammel- und Lammfleischspeisen . . . . . Nr. 1429–1512
III. Klasse: Gebratene Hammel-, Lamm- und Ziegenfleischspeisen . . . Nr. 1513–1633

Kap. X. Das Schwein (Seite 254—273).

Schlachten des Schweines . . . . . Nr. 1634
Vorbereitung der Därme . . . . . Nr. 1635
Zerhauen des Schweines . . . . . Nr. 1636
Pökeln des Fleisches . . . . . Nr. 1637
Räuchern der Fleisch- und Wurstwaaren . . . . . Nr. 1638
Vorbemerkungen zu den Recepten für Schweinefleisch . . . . . Nr. 1639
I. Klasse: Gekochte Schweinefleischspeisen . . . . . Nr. 1640—1661
II. Klasse: Gedünstete Schweinefleischspeisen . . . . . Nr. 1662-1687a
III. Klasse: Gebratene Schweinefleischspeisen . . . . . Nr. 1668—1721
IV. Klasse: Gepökelte Schweinefleischspeisen . . . . . Nr. 1722—1789
V. Klasse: Diverse Theile vom Schwein . . . . . Nr. 1790—1804
VI. Klasse: Spanferkel . . . . . Nr. 1805—1808
VII. Klasse: Wildschwein (Schwarzwild) . . . . . Nr. 1809—1810

Kap. XI. Rothwild (Seite 273—286).

Vorbemerkungen . . . . . Nr. 1811
Abhängen des Rothwildes im Fell . . . . . Nr. 1812
Abstreifen und Ausweiden; Häuten und Zerhauen . . . . . Nr. 1813—1814
Aufbewahren von zerwirktem Wild . . . . . Nr. 1815
Wild rascher genußfähig zu machen . . . . . Nr. 1816
Mariniren oder Beizen; Spicken und Dressiren . . . . . Nr. 1817—1818
Dünsten und Braten des Rothwildes . . . . . Nr. 1819
Tranchiren des Rothwildes . . . . . Nr. 1820
Verwendung der Bratenknochen . . . . . Nr. 1821
I. Klasse: Gedünstetes Kleinwild . . . . . Nr. 1822–1845
II. Klasse: Gebratenes Kleinwild . . . . . Nr. 1846—1878
III. Klasse: Gedünstetes Hochwild . . . . . Nr. 1879—1910
IV. Klasse: Gebratenes Hochwild . . . . . Nr. 1911–1965

Kap. XII. Geflügel (Seite 287—313).

A. Zahmes Geflügel.

Schlachten des zahmen Geflügels . . . . . Nr. 1966
Rupfen und Ausnehmen . . . . . Nr. 1967—1968
Dressiren, Füllen, Spicken, Aufbewahren, Tranchiren . . . . . Nr. 1969—1973
Geflügelnierchen; Hahnenkämme; gekochte Geflügellebern . . . . . Nr. 1974—1976
I. Klasse: Gekochtes zahmes Geflügel . . . . . Nr. 1977—2070
II. Klasse: Gedünstetes zahmes Geflügel . . . . . Nr. 2071—2173
III. Klasse: Gebratenes zahmes Geflügel . . . . . Nr. 2174—2296

Digitized by Google

B. Wild-Geflügel.

1. Gruppe. Kleines Wildgeflügel.

I. Klasse: Gedünstetes Klein-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2304—2324
II. Klasse: Gebratenes Klein-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2325—2344

2. Gruppe. Mittelgroßes Wildgeflügel.

I. Klasse: Gekochtes Mittel-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2346
II. Klasse: Gedünstetes Mittel-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2347
III. Klasse: Gebratenes Mittel-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2348—2378

3. Gruppe. Groß-Wildgeflügel.

I. Klasse: Gekochtes Groß-Wildgeflügel . . . . . Nr 2380
II. Klasse: Gedünstetes Groß-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2381—2432
III. Klasse: Gebratenes Groß-Wildgeflügel . . . . . Nr. 2433—2487

Kap. XIII. Fische (Seite 313—321).

Vorbemerkungen . . . . . Nr. 2488
Kennzeichen gut erhaltener Fische . . . . . Nr. 2489
Schlachten, Spalten, Schuppen, Auslösen der Fische . . . . . Nr. 2490—2493
Schlachten und Häuten der Aale . . . . . Nr. 2494—2495
Bläuen, Tranchiren der Fische . . . . . Nr. 2496—2497
I. Klasse: Gekochte Fische . . . . . Nr. 2498—2543
II. Klasse: Gedünstete Fische . . . . . Nr. 2544
III. Klasse: Gedünstete Fische, polnische Art . . . . . Nr. 2545
IV. Klasse: Gratinirte Fische . . . . . Nr. 2546, I-III
V. Klasse: Gebackene Fische . . . . . Nr. 2547—2548
VI. Klasse: Gebratene Fische . . . . . Nr. 2549
VII. Klasse: Fische in Aspic . . . . . Nr. 2550
VIII. Klasse: Marinirte Fische . . . . . Nr. 2551—2554
IX. Klasse: Gesalzene Fische . . . . . Nr. 2555
X. Klasse: Geräucherte Fische . . . . . Nr. 2556

Kap. XIV. Diverse (Seite 322—325).

I. Klasse: Fischotter . . Nr. 2557
II. Klasse: Frösche . . . Nr. 2558—2559
III. Klasse: Schnecken . . Nr. 2560—2561
IV. Klasse: Muscheln . . Nr. 2562—2564
V. Klasse: Austern . . Nr. 2565—2566
VI. Klasse: Krebse, Hummern und Langusten ꝛc. . Nr. 2567—2569
VII. Klasse: Schildkröten . Nr. 2570

Kap. XV. Ragoûts (Seite 325—343).

I. Klasse: Warme weiße Ragoûts (Fricassées) . . . . . Nr. 2571—2590
II. Klasse: Kalte weiße Ragoûts (Mayonnaisen) . . . . . Nr. 2591—2601
III. Klasse: Große braune Ragoûts . . . . . Nr. 2602—2619
IV. Klasse: Kleine Ragoûts . . . . . Nr. 2621—2643
V. Klasse: Gesulzte Fleischspeisen . . . . . Nr. 2644—2647

Kap. XVI. Farcirte Fleischspeisen (Seite 344—376).

I. Klasse: Reifform-Pasteten . . . . . Nr. 2648—2657
II. Klasse: Casserol-Pasteten . . . . . Nr. 2658—2711
III. Klasse: Hohl-Pasteten (Krusten) . . . . . Nr. 2712—2759
IV. Klasse: Schüsselpasteten (Pies) . . . . . Nr. 2760—2762
V. Klasse: Russische Pasteten (Pirogen) . . . . . Nr. 2763—2765

Digitized by Google

VI. Klasse: Kleine Pastetchen . . . . . Nr. 2766—2772
VII. Klasse: Kalte Pasteten . . . . . Nr. 2773—2774
VIII. Klasse: Galantinen (Rollpasteten) . . . . . Nr. 2775
IX. Klasse: Gesalzene Puddings (Fleisch-Puddings) . . . . . Nr 2776—2781
X. Klasse: Fleischbrode (Pains) oder Fleischkäse . . . . . Nr. 2782
XI. Klasse: Würste . . . . . Nr. 2783—2812
XII. Klasse: Hachirte Fleischspeisen . . . . . Nr. 2813—2820

III. Abtheilung.

Eierspeisen. Mehlspeisen. Bäckerei.

Kap. XVII. Eierspeisen (Seite 378—383). Nr. 2821—2874

Kap. XVIII. Mehlspeisen und Bäckerei (Seite 383—482).

I. Klasse: Nudeln und Maccaroni . . . . . Nr. 2860—2875
II. Klasse: Klöse und Nocken . . . . . Nr. 2876—3009, a
III. Klasse: Pfannenkuchen . . . . . Nr. 3010—3060, a
IV. Klasse: Strudel . . . . . Nr. 3061—3127
V. Klasse: Puddings (Dunstmehlspeisen) . . . . . Nr. 3128—3194
VI. Klasse: Flammeries . . . . . Nr. 3195—3294
VII. Klasse: Charlotten . . . . . Nr. 3295—3297, I-III
VIII. Klasse: Aufläufe . . . . . Nr. 3298—3359
IX. Klasse: Schmalzbäckerei . . . . . Nr. 3360—3392
X. Klasse: Butterteigbäckerei . . . . . Nr. 3393—3405
XI. Klasse: Brandteigbäckerei . . . . . Nr. 3406—3408
XII. Klasse: Hefenteigbäckerei . . . . . Nr. 3409—3457
XIII. Klasse: Mürbe Teigbäckerei . . . . . Nr. 3458—3465
XIV. Klasse: Tortenbäckerei (Teigarten und Massen) . . . . . Nr. 3466—3492
XV. Klasse: Glasuren . . . . . Nr. 3493—3497

IV. Abtheilung.

Kap. XIX. Gelées. Crêmes. Eis (Seite 484—498).

Vorbemerkungen . . . . . Nr. 3498
Stand aus verschiedenen Rohproducten . . . . . Nr. 3499—3504
Klären, Färben, Formen, Stürzen der Gelées . . . . . Nr. 3505—3507, a
I. Klasse: Sauere Gelées (Aspic) . . . . . Nr. 3508
II. Klasse: Süße Gelées . . . . . Nr. 3509—3550
III. Klasse: Englische Dunst-Crêmes (Milchbecher) . . . . . Nr. 3551—3573
IV. Klasse: Französische geschlagene Crêmes . . . . . Nr. 3575
V. Klasse: Geschlagene Rahmschnee-Crêmes . . . . . Nr. 3576
VI. Klasse: Gestürzte Rahmschnee-Crêmes . . . . . Nr. 3577
VII. Klasse: Pains von Früchten . . . . . Nr. 3578
VIII. Klasse: Gestürzte Mandel-Crêmes (Blanc manger) . . . Nr. 3579
IX. Klasse: Abgerührte Crêmes (Back-Crêmes) . . . . . Nr. 3580
X. Klasse: Gefrorene Crêmes . . . . . Nr. 3581
XI. Klasse: Fruchteis . . . . . Nr. 3582—3599
XII. Klasse: Wein-Fruchteis . . . . . Nr. 3600
XIII. Klasse: Rahmeis und Rahmschaumeis . . . . . Nr. 3601—3625

Digitized by Google

V. Abtheilung.

Kap. XX. Syrupe. Säfte. Getränke (Seite 500—521).

I. Klasse:	Zuckersyrup und Fruchtsyrupe	Nr. 3626—3650
II. Klasse:	Fruchtsäfte	Nr. 3651, I—IV
III. Klasse:	Limonaden	Nr. 3652—3678
IV. Klasse:	Wein-Bowlen und diverse ähnliche Getränke . . .	Nr. 3679—3744
V. Klasse:	Punsch-Bowlen und diverse ähnliche Getränke . . .	Nr. 3745—3779
VI. Klasse:	Eierpunscharten und Diverse	Nr. 3780—3820
VII. Klasse:	Diverse Getränke	Nr. 3821—3829
VIII. Klasse:	Liqueur- und Branntweinfabrikation aus Dr. Naumann's Gewürz-Extracten	Nr. 3830

Alphabetisches Sach-Register Seite (529—560).

Digitized by Google

Syſtematiſch geordnete

Tabellen eßbarer Thiere

aller Welttheile.

Zum weiteren Ausbau dieſer Tabellen werden Beiträge gern entgegengenommen, dieſelben müſſen jedoch durchaus zuverläſſig ſein und die Rubriken ausfüllen.

Digitized by Google

Tabelle der

Namen der Thiere.	Heimath.	Erreichbare Körperlänge.
		A. Raub
Der gemeine (braune) Bär. Ursus arctos L.	Europa und Asien.	2,0 m.
Der Eisbär. Ursus maritimus L.	An den Küsten des Eismeeres.	2,4 „
Der gemeine Dachs. Meles vulgaris D.	Europa und Asien.	0,6 „
Die gemeine Fischotter. Lutra vulgaris E.	Europa, Nordamerika, Nord- und Mittelasien.	0,7 „
Der gemeine Luchs. Felis lynx L.	In Gebirgen und Wäldern Mitteleuropas.	1,0 „
Die wilde Katze. Felis catus L.	In Wäldern Europas.	Körper 0,6, Schwanz 0,3 m.
NB. In Nothfällen werden auch die Hauskatze, Felis domestica L., und der		
		B. Ruder
Der gemeine Seehund. Phoca vitulina L.	Die Meere der nördl. Halbkugel.	1,5 m.
Der bärtige Seehund. Phoca barbata M.	Die nördlichen Polarmeere.	3,0 „
Der grönländische Seehund. Phoca groenlandica M.	„	2,0 „
Das gemeine Walroß. Trichechus rosmarus L.	„	6,0 „
		C. Nage
Das Alpenmurmelthier. Arctomys marmota L.	Die schweizer u. deutschen Alpen.	Körperlänge = 0,3 m. Schwanz = 0,15 m.
Der gemeine Siebenschläfer. Myoxus Glis Pall.	In Wäldern Europas.	Körperlänge = 0,15 m, Schwanz = 0,15 m.
Der gemeine Biber. Castor fiber L.	Europa, Asien, Nordamerika, Skandinavien ꝛc.	Körperlänge = 0,9 m, Schwanz = 0,45 m.
Der gemeine Hamster. Cricetus frumentarius Pall.	Deutschland.	Körperlänge = 0,25 m, Schwanz = 0,63 m.
Das Meerschweinchen. Cavia cobaya Marcgr.	Ursprung: Brasilien, jetzt verbreitet.	Körperlänge = 0,3 m.
Der gemeine Hase. Lepus timidus L.	Ueberall verbreitet.	„ = 0,7 „
Der Alpenhase. Lepus variabilis Pall.	Schweden, Norwegen, Irland, Schottland, Rußland.	„ = 0,6 „
Das wilde und zahme Kaninchen. Lepus cuniculus L.	Ursprung: Spanien, jetzt verbreitet.	„ = 0,5 „
Leporinen. Bastard vom Kaninchen und dem gemeinen Hasen.	—	—
	NB. Die Wasserratte, Hypudaeus amphibius L., wird	
		D. Dick
Das wilde Schwein. Sus scrofa aper L.	Vom Mittelmeer bis zur Ostsee, Afrika, Asien, in feuchten Wäldern Europas.	1,5 m.
Das zahme Schwein. Sus scrofa domesticus L.	Ueberall verbreitet.	Je nach Rasse verschied.

Digitized by Google

...säugthiere.

Fortpflanzung.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
...Weibchen wirft im Jan. od. Febr. 2 Junge.	Pflanzen, Wurzeln, Beeren, Fleisch.	Wie Wildschwein.
...Weibchen wirft Ende Decemb. 2 Junge.	Fische und Seehunde.	"
...Weibchen wirft im Januar 2—3 Junge.	Hasen Mäuse Maulwürfe Schlangen. Im Nothfalle auch Vegetabilien.	"
Das Weibchen wirft nach 9 Wochen 3—4 Junge.	Fische, Krebse ꝛc., im Nothfalle Vegetabilien.	Siehe Vorschriften.
"	Hasen, Mäuse ꝛc., junge Schafe und Ziegen ꝛc.	Wie Hochwild ꝛc.
...Weibchen wirft nach 8 Wochen 6—8 J.	Hasen, Rehe, Vögel, Fische ꝛc.	Wie Hasen.

...hund, Canis familiaris L., scharf gewürzt, wie Hasen zubereitet gegessen.

...ler.

Das Weibchen wirft nach 9 Mon. 1, selt. 2 J.	Fische, besond. Flachfische, Krebse ꝛc.	Wie Hammelfleisch.
"	" " " " " "	"
"	" " " " " "	"
"	Muscheln.	"

...ere.

Das Weibchen wirft 3—5 Junge.	Vegetabilien.	Gepöckelt u. geräuch. wie Schweinefl.
Das Weibchen wirft 4—5 Junge.	Obst, Eicheln, Kastanien, Bucheckern, Nüsse ꝛc.	Gebraten m. braun. pikanter Sauce.
Das Weibchen wirft nach 6 Wochen 4—6 Junge.	Weiden-, Pappel-, Birkenrinden und dergl.	Gebrat. u. gedünst. m. pikanter Sauce.
Das Weibchen wirft 2—3 Mal im Jahre 6—9 Junge.	Kräuter, Cerealien, Leguminosen ꝛc.	Gebrat. m. pikanter Sauce od. Ragout.
2—3 Mal im Jahre nach 3 Wochen 1—4 Junge.	Vegetabilien.	"
Nach 30 Tagen 4 Mal im Jahre: im März 1—2, im Mai od. Juni 3—6, im Juli 3—6, im August oder September 1—2 Junge.	Vegetabilien, besonders Kohlarten.	Siehe Vorschriften.
"	"	"
Das Weibchen wirft bis 10 Mal im Jahre 3—9 Junge.	"	"
—	—	—

...in Nothfällen als pikantes Ragout zubereitet gegessen.

...häuter.

Brunstzeit: December und Januar. Die Bache wirft nach 18 Wochen 4—6 Junge.	Eicheln, Kastanien, Bucheckern, Mais ꝛc., im Nothfall auch Aas, Würmer ꝛc.	Siehe Vorschriften.
2 Mal jährlich 7—14 Junge.	Wie das Wildschwein. Stallfutter bekannt.	"

Digitized by Google

Fortsetzung der

Namen der Thiere.	Heimath.	Erreichbare Körperlänge.
		E. Ein
Das Pferd. Equus caballus L.	Ueberall verbreitet.	Je nach Rasse verschieden.
Der Esel. Equus asinus L.	Der wilde Esel im Innern Asiens, der zahme Esel überall verbreitet.	—
NB. Der Maulesel, Equus hinnus L. ist der Bastard von einer Eselin und einem		
		F. Wieder
Das Elenthier (Elen oder Elch). Cervus alces L.	Im nördlichen Europa.	3 m lang und 2,5 m Schulterhöhe.
Das Rennthier. Cervus tarandus L.	Die nördlichen Polarzonen.	2 m lang und 2,3 m Schulterhöhe.
Der Edelhirsch. Cervus elaphus L.	Europa und Asien.	2 m lang und 2 m Schulterhöhe.
Der Damhirsch. Cervus dama L.	Aus der Berberei über Europa verbreitet.	Etwas kleiner als der Edelhirsch.
Das Reh. Cervus capreolus L.	Vom Mittelmeer über Europa verbreitet.	1 m lang und 0,75 m Schulterhöhe.
Die Steppenantilope. Antilope Saiga Pall.	Vom Irtysch und Altai bis an die Steppen der poln. Grenze.	Wie der Damhirsch.
Die Gemse. Antilope rupicapra L.	Die Pyrenäen, die Alpen Deutschlands und der Schweiz.	Wie das Reh.
Die Bezoarziege. Capra aegagrus G.	Im Kaukasus, den Gebirgen Persiens, Pyrenäen ꝛc.	Wie starke Hausziegen.
Die Hausziege. Capra hircus L.	Ueberall verbreitet.	Je nach Rasse verschieden.
Der Steinbock. Capra ibex L.	Auf den Walliser und Savoyer Alpen.	1,35 m lang u. 0,75 m Schulterhöhe.
Der Muflon. Ovis Musimon Sch.	Auf den Inseln des Mittelmeeres, in Spanien u. Persien.	1,0 m lang und 0,6 m Schulterhöhe.
Das zahme Schaf (Hausschaf). Ovis aries L.	Ueberall verbreitet.	Je nach Rasse verschieden.
NB. Der castrirte Bock wird Hammel genannt		
Der gemeine Büffel. Bos bubalus L.	In Südamerika, Ostindien, Asien, auch in Italien, Griechenland und Oesterreich verbreitet.	Häufig größer als Hausochsen.
Der Auerochs. Bos urus L.	Europa.	3,0 m lang und 2,0 m Schulterhöhe.
Das gemeine Rind. Bos taurus L.	Ueberall verbreitet.	Je nach Rasse verschieden.
		G. Fischzitz
Diese sind besonders werthvoll für die Thran- und Fischbeingewinnung. Das Fleisch wird		
Der gemeine Delphin. Delphinus delphis L.	In allen Meeren der nördlichen Halbkugel und anderen Küsten Europas.	2,5 m.
Der gemeine Tümmler. Delphinus tursio F.	Im nördl. atlantischen Ocean	4,5 „

Digitized by Google

Säugethiere.

Fortpflanzung.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Hufer.		
Die Stute wirft nach 12 Mon. 1, selten 2 J.	Vegetabilien. Stallfutter bekannt.	Wie Rindfleisch.
Die Stute wirft nach 11 Monaten 1, selten 2 Junge.	"	"
Pferdehengst. Das Maulthier ist der Bastard von einer Pferdestute und einem Eselhengst.		
Häuer.		
Die Kuh wirft nach 9 Monaten 1—2 Kälber.	Vegetabilien.	Wie Hochwild.
Nach 8 Monaten im Mai oder Juni 1—2 Kälber.	Vegetabilien, besonders Flechten.	"
Nach 40 Wochen im Mai 1, selten 2 Kälber.	Vegetabilien, Kartoffeln und Cerealien ꝛc.	"
Nach 8 Monaten 1, selten 2 Kälber.	"	"
Die Ricke (Gais) wirft im Mai oder Juni meist 2 Kitzen.	"	"
Im Mai 1 Junges.	"	"
Nach 20 Wochen Ende April 1, selten 2 Junge.	"	"
Nach 21 Wochen 2, selten 3 Junge.	"	Wie Hammelfleisch oder Hochwild.
" 21 " 2, " 3 "	"	Wie Kalbfleisch.
Nach 5 Monaten im Mai 1 Junges.	"	Wie Hammelfleisch oder Hochwild.
Nach 5 Monaten im März 2 Junge.	"	"
Nach 21 Wochen im Frühjahr 1 Lamm.	Vegetabilien.	Siehe Vorschriften.
und ist für die Küche von besonderem Werth.		
In 2 Jahren nach 12 Monaten je 1 Kalb, im 3. Jahre unfruchtbar.	Vegetabilien.	Wie Rindfleisch.
Die Kuh wirft nach 9 Monaten 1 Kalb.	"	"
Nach 40 Wochen 1, selten 2 Kälber.	Vegetabilien. Selten Animalien.	"
thiere.		
von den Einheimischen gegessen, ist jedoch für civilisirte Völker jedenfalls kein Genuß.		
Nach 10 Monaten 1 Junges.	Krabben, Sepien ꝛc.	Gesalz. u. geräuch. gekocht od. gebrat. scharf gewürzt.
"	"	"

Digitized by Google

Fortsetzung der

Namen der Thiere.	Heimath.	Erreichbare Körperlänge.
Der gemeine Braunfisch. Phocaena communis C.	Im nördl. atlantischen Ocean.	2,0 m.
Der Grint. Phocaena globiceps C.	„	7,0 „
Der Schwertfisch. Phocaena orca C.	„	7,0 „
Der Pottfisch (großköpfiger Pottwal). Physeter macrocephalus L.	Im atlantischen Ocean und den Nordmeeren.	21,0 „
Der gemeine oder grönländische Walfisch. Balaena mysticetus L.	Im nördlichen Polarmeer.	21,0 m lang u. 12 m Umfang.
Der Schnabelwal. Balaenoptera boops L.	Im ganzen Polarmeer und dem nördlichen atlantischen Ocean.	30,0 m lang.

Anmerkung: F. N. Kelb führt in seiner Bromatologie noch auf:
In Europa: Das Stachelschwein und der Butzkopf.
In Asien: Moschusochsen, Oppossum, Zobel, Schuppenthiere, Tiger, Hyänen, Vielfraß, Nashorn, Elephanten, Kameele, Springmäuse, Fledermäuse, Füchse, Affen, Seebären, Seelöwen u. n. A.

Tabelle der

Die Gesetze der Schonung einzelner Gattungen sind hierbei

Namen der Vögel.	Familie.	Erreichbare Größe in cm angegeben.
		I. Ordnung:
Die Wachholderdrossel (Krammetvogel). Turdus pilaris L.	Drossel.	27 cm.
Die Weindrossel (Rothdrossel). Turdus iliacus L.	„	23 „
Die Singdrossel. Turdus torquatus L.	„	31 „
Die graue Grasmücke. Sylvia Hortensis Bchst.	Sänger.	16 „
Die gemeine Grasmücke (Dorngrasmücke). Sylvia cinerea Lath.	„	16 „
Die Mönch-Grasmücke (Plattmönch). Sylvia atricapilla Lath.	„	16 „
Der große Würger. Lanius excubitor L.	Würger.	30 „
Der rothköpfige Würger. Lanius rufus L.	„	22 „
Die Kohlmeise. Parus major L.	Meisen.	16 „
Der Gartenammer (Ortolan). Emberiza hortulana L.	Finken.	17 „
Die Feldlerche. Alauda arvensis L.	Lerchen.	19 „
Der gemeine Staar. Sturnus vulgaris L.	Staare	21 „

Digitized by Google

Säugethiere.

Fortpflanzung.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Nach 10 Monaten 1 Junges.	Krabben, Sepien ꝛc.	Gesalz. u. geräuch. gekocht od. gebraten scharf gewürzt.
"	"	"
"	Fische, Krabben, Sepien.	"
Trächtigkeitsdauer unbekannt.	Besonders Weichthiere (Tintenfische) ꝛc.	"
Nach 10 Monaten 1, selten 2 Junge.	Weichthiere, besonders Flossenfüßer, Krustenthiere, Ringelwürmer ꝛc.	"
—	"	"

In Afrika: Much, Klippdachse, Ameisenfresser, Panther, Leoparden, Löwen, Giraffe, Quagga, Zebra's und Flußpferde.
In Amerika: Agusti, Waschbären, Bienenrappe, Entenschnabel, Narvols ꝛc.
In Australien: Das Känguruh und Eichhorn, ferner eine nicht unbeträchtliche Anzahl Fische und Vögel ꝛc.

Vögel.

nicht berücksichtigt worden, da diese nicht überall gleichlauten.

Vorkommen.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Singvögel.		
Zugvogel: Kommt aus dem Norden im Spätherbst.	Wachholderbeeren.	Siehe die Recepte.
Zugvogel. Kommt im Herbst.	Insecten.	"
Zugvogel: Im hohen Norden und den Alpen. Kommt im Herbst.	Käfer, Beeren ꝛc.	"
Zugvogel: Südeuropa. Im Norden bis Schweden. Kommt nach Deutschland Ende April.	Insecten, Beeren, Kirschen ꝛc.	Wie Wildgeflügel.
Zugvogel: England, Frankreich, Oberitalien ꝛc. Kommt nach Deutschland Anfang April.	"	"
Zugvogel: Sehr verbreitet bis weit n. Norden. Kommt nach Deutschland Mitte April.	"	"
Von Schweden bis Mittelitalien, scheint in Deutschland nur als Zugvogel aufzutreten.	Käfer, Heuschrecken, Insecten, kleine Säugethiere, Vögel ꝛc.	"
"	Käfer, Heuschrecken ꝛc.	"
Europa, Nordasien und Nordamerika.	Insecten.	"
Mittel- und Südeuropa.	Insecten und Samen.	"
Europa. Kommt im Februar nach Deutschland.	"	"
Ueber die ganze Erde verbreitet, in kälteren Zonen erscheint er als Zugvogel.	Insecten, Würmer, Früchte, Samen.	"

Digitized by Google

Fortsetzung der

Namen der Vögel.	Familie.	Erreichbare Größe in cm angegeben.
		III. Ordnung:
Der gemeine Wendehals. Jynx torquilla L.	Spechte.	14 cm.
Der Mittelspecht (Weißspecht). Picus medius L.	„	22 „
Der Kleinspecht (Grasspecht). Picus minor L.	„	16 „
Der Buntspecht. Picus major L.	„	24 „
Der Grünspecht. Picus viridis L.	„	34 „
Der Grauspecht. Picus canus L.	„	31 „
Der Schwarzspecht. Picus martius L.	„	45 „
		V. Ordnung:
Die Ringeltaube. Columba palumbus L.	Tauben	46 cm.
Die Holztaube. Columba oenas L.	„	35 „
Die Felsentaube (wilde Taube, Feldtaube oder Haustaube). Columba livia Br.	„	40 „
Die Turteltaube. Columba turtur L.	„	30 „
Das Sandflughuhn. Pterocles arenarius T.	Feldhühner.	40 „
Der Auerhahn. Tetrao urogallus L.	„	Der Hahn 98, die Henne 75 cm.
Der Birkhahn. Tetrao tetrix L.	„	Der Hahn 65, die Henne 50 cm.
Das Haselhuhn. Tetrao bonasia L.	„	42 cm
Das Alpenschneehuhn. Lagopus alpinus Nilss.	„	40 „
Das Moorschneehuhn. Lagopus albus Gm.	„	48 „
Das Frankolin-Huhn. Perdix francolinus Lath.	„	40 „
Das Steinhuhn. Perdix saxatilis M & W.	„	40 „
Das Rothhuhn. Perdix rubra Br.	„	36 „
Das gemeine Rebhuhn. Perdix cinerea Br.	„	34 „
Die gemeine Wachtel. Coturnix communis B.	„	21 „
Das gemeine Perlhuhn. Numida meleagris L.	Hühner.	—
Das Haushuhn. Gallus domesticus Br.	„	Je nach Rasse verschieden.
		NB. Capaunen sind castrirte Hähne
Das Kluthuhn. Gallus ecaudatus L.	Hühner.	Je nach Rasse verschieden.
Der gemeine Fasan Phasianus colchicus L.	„	Wie kleine Haushühner.
Der Goldfasan. Phasianus pictus L.	„	„
Der Silberfasan. Phasianus nycthemerus L.	„	„
Der gemeine Pfau. Pavo cristatus L.	„	—
Der Puter (Truthahn). Meleagris gallopavo L.	„	—

Digitized by Google

Tabelle der Vögel.

Vorkommen.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Klettervögel.		
Ueber die ganze Erde verbreitet.	Ameisen u. Insecten v. Bäumen.	Wie Wildgeflügel.
Besonders in Südeuropa, seltener im Norden.	Larven u. Insecten von Eichen.	"
In Deutschland nur in Eichwäldern.		"
Mitteleuropa.	Insecten.	"
"	Insecten, Kiefer- und Fichtensamen. 2c.	"
"	Ameisen, Raupen, Engerlinge 2c.	"
"	"	"
Im nördlichen Europa.	"	"
Hühnervögel.		
Mittel- und Südeuropa.	Samen der Coniferen u. A.	"
Zugvogel. Kommt im März nach Deutschland.	Früchte, besond. Kirschen, Hanf 2c.	"
Ueberall verbreitet.	Samen aller Art.	Die zahme Taube: wie zahmes Geflügel. Die wilde Taube: wie Wildgeflügel.
Mittel- und Südeuropa.	"	"
Südeuropa.	Samen und Insecten.	Wie Wildgeflügel.
In Bergwaldungen Nordeuropas.	Coniferennadeln, Baumknospen 2c.	"
In Birkenwaldungen Nordeuropas, Sibirien, Skandinavien bis zum Nordcap.	Junge Triebe und reife Früchte der Moosbeeren und wildwachsenden Hülsenpflanzen 2c.	"
Nordeuropa.	—	"
Die europäischen Alpen.	Insecten und Beeren 2c.	"
Die europäischen Alpen, besonders häufig in Schottland.	"	"
Südeuropa.	Insecten und Samen.	"
In Hochgebirgen.	Kräuter, Beeren, Insecten, Knospen, Blätter.	"
In Ebenen Südeuropas.	"	"
Mitteleuropa.	Insecten und Samen.	"
Zugvogel. Kommt Anfang Mai nach Europa und zieht im Herbst über das Mittelmeer nach Afrika.	Cerealien und Insecten.	"
Afrika und Amerika, auch vielfach verbreitet.	Cerealien, Beeren 2c.	Wie zahmes Geflügel.
Ueberall verbreitet.	Sämereien, besonders Cerealien.	"
und Poularden castrirte Hennen.		
In Wäldern Ceylons.	"	"
Aus Kaukasien über Europa verbreitet.	Sämereien, Beeren, Knospen 2c.	Wie Wildgeflügel.
China, Afrika, Südsibirien.	Sämereien.	"
Nordchina.	"	"
Aus Nordindien verbreitet.	"	Wie zahmes Geflügel.
Aus Nordamerika verbreitet.	"	"

Digitized by Google

Fortsetzung der

Namen der Vögel.	Familie.	Erreichbare Größe in cm angegeben.
		VII. Ordnung:
Die große Trappe. Otis tarda L.	Hühnerstelzen.	120 cm lang u. bis 15kg schwer.
Die Zwergtrappe. Otis tetrax L.	„	55 cm.
Der gemeine Kranich. Grus cinerea Bechst.	Reihervögel.	130 „
Der gemeine Fischreiher. Ardea cinerea L.	„	100 „
Der Erdbrachvogel (Dickfuß). Oedicnemus crepitans T.	Strandläufer.	40 „
Der Goldregenpfeifer. Charadrius pluvialis L.	„	29 „
Der gemeine Kibitz. Vanellus cristatus M. & W.	„	23 „
Der grünfüßige Wasserläufer. Totanus glottis Bechst.	Schnepfenvögel.	32 „
Der getüpfelte Wasserläufer. Totanus ochropus T.	„	24 „
Die große Waldschnepfe. Scolopax rusticola L.	„	32 „
Die große Sumpf- oder Pfuhlschnepfe. Scolopax major L.	„	26 „
Die gemeine Heerschnepfe (Becassine) Scolopax gallinago L.	„	24 „
Die Moorschnepfe (oder kleine Becassine). Scolopax gallinula L.	„	20 „
Der Kampfläufer (Kampfhahn). Tringa pugnax L.	„	32 „
Der Alpenstrandläufer. Tringa cinclus od. alpina L.	„	20 „
Der große Brachvogel. Numenius arquatus L.	„	54 „
Der Regenbrachvogel Numenius phaeopus L.	„	42 „
Die Wasserralle. Rallus aquaticus L.	Wasserhühner.	27 „
Der Wachtelkönig (Wiesensumpfhuhn). Gallinula pratensis.	„	28 „
Das gesprenkelte Sumpfhuhn oder punktirte Rohrhuhn. Gallinula porzana Lath.	„	23 „
Das grünfüßige Rohrhuhn (Rothbläßchen oder Teichhuhn). Gallinula chloropus L.	„	34 „
Das europäische Sultanshuhn. Porphyrio hyacynthinus T.	„	35 „
Das schwarze Wasserhuhn (Bläßhuhn). Fulica atra L.	„	45 „
		VIII. Ordnung:
Die Mantelmöve. Larus marinus L.	Möven.	72 cm.
Der Eissturmvogel (Fulmar). Procellaria glacialis L.	Sturmvögel.	50 „
Der nordische Sturmtaucher. Procellaria puffinus Gm.	„	—
Die gemeine Gans. Anser cinereus L.	Enten.	94 cm.
Die Saatgans Anser segetum L.	„	74 „

Digitized by Google

Tabelle der Vögel.

Vorkommen.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Waldvögel.		
Osteuropa, Asien, Russische Ostseeprovinzen.	Cerealien, Insecten, Knospen.	Wie Wildgeflügel.
Südeuropa.	"	"
Zugvogel: Im Winter im Süden, im Sommer im Norden.	Frösche, Würmer, Insectenlarven und Vegetabilien.	"
Europa.	Fische, Frösche 2c.	"
Mitteleuropa.	Frösche, Mäuse, Insecten, Würmer 2c.	"
Zugvogel: Im Sommer im hohen Norden, im Winter in Nordafrika. Zieht in großen Schaaren durch Deutschland.	Würmer, Weichthiere, Krustenthiere.	"
Zugvogel: Von Schweden bis Nordafrika verbreitet.	Schnecken, Insecten, Würmer 2c.	"
Zugvogel. Europa Zieht i. Winter nach Süden.	Frösche, Fische 2c.	"
"	Wasserinsecten, Würmer 2c.	"
In bergigen Wäldern.	Würmer.	"
Im Norden in Sümpfen und auf Wiesen.	Würmer, Insecten 2c.	"
Verbreitet in Sümpfen und auf sumpfigen Wiesen.	"	"
Kommt auf dem Zug durch Mitteleuropa.	"	"
In Sümpfen und sumpfigen Wiesen Nordeuropas. Zieht jährlich 2 mal d. Deutschland.	"	"
Nordeuropa.	"	"
Nord- und Mitteleuropa.	"	"
"	"	"
Verbreitet in feuchten Gegenden.	"	"
"	"	"
Mitteleuropa.	"	"
Europa.	"	"
Südeuropa.	Cerealien 2c.	"
Auf Seen u. Teichen Mittel- u. Südeuropas.	Wasserpfl., Insecten, Fische 2c.	"
Schwimmvögel.		
Auf den Meeren Nordeuropas.	Schaalthiere, todte Vögel 2c.	"
In den Meeren des Nordens.	Seethiere, Fische 2c.	"
—	"	"
Die wilde Gans besonders in den an d. Ostsee angrenzenden Ländern. Die zahme verbreitet.	Sämereien und Wasserpflanzen.	Siehe die Recepte.
Zugvogel: Kommt im Frühjahr und Herbst nach Deutschland.	Wintersaat.	Wie die gemeine Gans.

Digitized by Google

Fortsetzung der

Namen der Vögel.	Familie.	Erreichbare Größe in cm angegeben.
Die Lachsgans (Bläßengans). Anser albifrons B.	Enten.	72 cm.
Die Ringelgans. Anser torquatus Fr.	„	64 „
Die canadische Gans. Anser canadensis Br.	„	—
Die ägyptische Gans. Anser aegyptiacus Br.	„	—
Die weißwangige Gans. Anser leucopsis Bechst.	„	67 cm.
Der Singschwan. Cygnus musicus Bechst.	„	175 „
Der Höckerschwan. Cygnus olor Gm.	„	175 „
Die Brandente. Anas tadorna L. (Vulpansa tadorna L. oder Tadorna vulpanser T.)	„	65 „
Die Stockente. Anas boschas L.	„	60 „
Die Pfeifente. Anas penelope L.	„	51 „
Die Spießente. Anas acuta L.	„	72 „
Die Krickente. Anas crecca L.	„	38 „
Die Knäckente. Anas querquedula L.	„	40 „
Die Löffelente. Anas clypeata L.	„	48 „
Die Eidergans. Anas molissima L.	„	65 „
Die Königsente (Eiderkönig). Anas spectabilis L.	„	—
Die Trauerente. Anas nigra L.	„	54 cm.
Die Sammtente. Anas fusca L.	„	58 „
Die Kolbenente. Anas rufina L	„	60 „
Die Reiherente. Anas fuligula L.	„	42 „
Die Moorente. Anas nygroca G.	„	40 „
Die Tafelente. Anas ferina L.	„	45 „
Die Bergente. Anas marila L.	„	49 „
Die Schellenente. Anas glangula L.	„	—
Die Schnatterente. Anas strepera L.	„	52 cm.
Die Bisam-Ente. Anas moschata L.	„	60 „
Der Gänsesäger (Tauchergans). Mergus merganser L.	„	80 „
Der langschnäbelige Säger. Mergus serrator L.	„	60 „
Der kleine Säger (Nonnentaucher). Mergus albellus L.	„	45 „
Der gemeine Pelikan. Pelecanus onocrotalus L.	Pelikane.	148 „
Die Bassangans (Gannet). Sula alba L.	„	72 „
Der Tord-Alk. Alca torda L.	Taucher.	46 „
Der große Alk (nordischer Pinguin). Alca impennis L.	„	74 „
Der Papageitaucher. Mormon fratercula Br.	„	40 „
Dumme Lumme. Uria lomvia P.	Pinguine.	Von d. Größe einer Krähe.

Anmerkung. Außer den in dieser Tabelle aufgeführten Vogelarten giebt es noch sehr viele, die bei massenhaft vorkommen und mancher armen

Digitized by Google

Tabelle der Vögel.

Vorkommen.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Zugvogel: Kommt im Frühjahr und Herbst nach Deutschland.	Wasserpflanzen und Wintersaat.	Wie die gemeine Gans.
An den Küsten der Nordsee.	Seethiere.	"
Amerika und England.	Strandpfl., Seeth., Wintersaat.	"
Afrika und Südeuropa.	"	"
Im hohen Norden bis Norddeutschland.	"	"
"	Wasserpflanzen.	"
Mittel-, Süd- und Osteuropa.	"	"
An den Küsten der Nord- und Ostsee.	Vegetabilien, Samen, Würmer, Fische, Schaalenth., Seepfl. 2c.	"
Verbreitet. Die wilde Ente zieht bei Kälte nach Süden.	Fische, Frösche, Vegetabilien.	Die zahme Ente wie die gemeine Gans, die wilde Ente wie Wildgeflügel.
Nordeuropa.	"	"
Nordeuropa, zieht i. Winter b. z. Mittelmeer.	"	"
Als Zugvogel sehr verbreitet.	Fische, Frösche, Vegetabilien.	"
Zugvogel.	Fische, Krebse, Muscheln 2c.	"
Europa.	"	"
Strandvogel im Norden.	"	"
Im höchsten Norden. Kommt bis an die europäischen Küsten.	"	"
Im hohen Norden. Kommt im Herbst bis an die nordischen Küsten und Landseen.	Muscheln.	"
Im Norden. Kommt im Winter an die europäischen Küsten.	"	"
—	"	"
Kommt im Winter nach Deutschland.	Fische, Frösche, Vegetabilien.	"
Mitteleuropa.	"	"
Im Binnenland auf Teichen.	"	"
Kommt im Winter nach Deutschland.	"	"
Im Norden und bis auf die schweizer Seen.	"	"
Holland.	"	"
Amerika.	"	"
Im Norden überall verbreitet.	Seethiere, Fische 2c.	"
"	"	"
Im Sommer im Norden, zieht im Winter südlich.	"	"
An den Küsten des Mittelmeeres.	Fische.	"
Südosteuropa, auf Seen und Flüssen	"	"
Nordeuropa's.		
Die Lofodden an der norwegischen Küste.	Fische nnd Muscheln.	"
Im höchsten Norden.	"	"
An den nordischen Meeren.	—	"
Im höchsten Norden.	Fische und Krustenthiere.	"

entsprechend guter Zubereitung genossen werden können und auch thatsächlich genossen werden, z. B. Spatzen, die so Familie ein kräftiges Mahl bereiten können.

Digitized by Google

Tabelle der

Namen der Thiere.	Familie.	Erreichbare Größe oder Gewicht.
		I. Ordnung:
Gemeine Lederschildkröte. Testudo coreacea L.	Seeschildkröten.	2 m lang und bis 500 kg schwer.
Die Riesenschildkröte. Chelonia Midas L.	„	2,1 m lang und bis 400 kg schwer.
Die griechische Landschildkröte. Testudo graeca L.	Landschildkröten.	0,3 m lang.
Die gemeine Flußschildkröte. Emys europaea Sch.	Flußschildkröten.	0,3 „ „
Die Schlammschildkröte. Emys lutaria L.	„	—

IV. Ordnung:

Familie der

Vom Juli bis zum Herbst werden die Schenkel vom braunen Grasfrosch, Rana tempo-

Tabelle der

Die mit * bezeichneten Fische

Namen der Fische.	Familie.	Erreichbare Länge oder Gewicht.	
		A. Hartflosser.	
Der Flußbarsch. Perca fluviatilis L.	Barsche.	30 cm.	800 g.
*Der Seebarsch. Labrax lupus Cuv. Perca labrax L.	„	80 „	6000 „
Der Zingel. Aspro Zingel Cuv.	„	35 „	1000 „
*Der gemeine Sander (Schiel). Lucioperca Sandra Cuv.	„	120 „	15000 „
*Der Kaulbarsch (Schroll). Acerina cernua L.	„	19 „	150 „
Der Schrätzer. Acerina Schrätzer L.	„	21 „	160 „
*Le Serran écriture. Seranus scriba Cuv.	Barsche.	—	—
Der graue Seehahn (Knurrhahn). Trigla gurnardus L.	Panzerwangen.	60 „	—
Der Seehahn. Trigla Hirundo L.	„	60 „	—
Der gestreifte Seehahn (Camerad). Trigla lineata L.	„	35 „	—
Der rothe Knurrhahn. Trigla pini Cuv.	„	—	—
Der Leierhahn. Trigla lyra L.	„	60 cm.	—
Der Drachenkopf. Scorpaena Scrofa L.	„	60 „	2000 g.
Die Marulke. Perca marina L.	„	55 „	—
Die Umbrine. Sciaena aquila Cuv.	Umberfische.	180 „	30000 g.
Der Seerabe. Corvina nigra Cuv.	„	—	—
Die Bartumber. Umbrina vulgaris Cuv.	„	75 cm.	15000 g.
*Der Sargo. Sargus Rondeletti Cuv.	Meerbrassen.	—	7500 „
Die gemeine Mendole. Maena vulgaris Cuv.	„	—	—
*Der große Rothbart. Mullus surmuletus L.	Meerbarben.	30 cm.	—
Der kleine Rothbart. Mullus barbatus L.	„	20 „	—

Digitized by Google

Amphibien.

Vorkommen.	Nahrung.	Art der Zubereitung.
Schildkröten.		
Im atlantischen und mittelländischen Meer.	Mollusken ꝛc	Siehe die Vorschriften.
Im atlantischen Ocean.	"	"
Südeuropa und am Mittelmeer.	—	"
Im Süden. Hie und da auch in deutschen Gewässern.	Mollusken, Insekten, kleine Fische.	"
Südeuropa.	"	"

Lurche.

Wasserfrösche.

ria L., und vom grünen Wasserfrosch, Rana esculenta, gegessen. ☞ Siehe die Vorschriften.

Knochen-Fische.

gehören zu den feineren Gattungen.

Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Stachelstrahler.	
In Flüssen sehr verbreitet.	Siehe Kapitel Fische.
Im Mittelmeer.	"
In bayerischen und österreichischen Flüssen.	"
Häufig in Flüssen Norddeutschlands.	"
In Flüssen und Seen Nordeuropas.	"
In der Donau.	"
Im Mittelmeer.	"
In der Nord- und Ostsee.	"
"	Kommt eingesalzen in den Handel
Im Golf von Triest, durchs Mittelmeer bis zu den canarischen Inseln.	Siehe Kapitel Fische.
"	"
In der Nord- und Ostsee.	"
In südlichen europäischen Meeren.	"
In der Nordsee, bes. häufig bei Island u. Grönland	"
In südlichen und westlichen Meeren Europas.	"
Im Mittelmeer.	"
"	Eingesalzen in den Handel.
	NB. Der Roggen wird gesalzen, gepreßt und getrocknet. (Botargo).
"	Siehe Kapitel Fische.
"	"
Im Mittelmeer und an den europäischen Küsten.	"
"	"

Digitized by Google

Fortsetzung der Tabelle

Namen der Fische.	Familie.	Erreichbare Länge oder Gewicht.	
*Der Mugel. Mugil cephalus Cuv.	Harder.	40 cm.	1500 g.
Der Soclet. Atherina hepsetus L.	„	10 „	—
*Die gemeine Makrele. Scomber scombrus L.	Makrelen.	45 „	2000 g.
*Die kleine Makrele. Scomber pneumatophorus L.	„	30 „	1000 „
Der Thunfisch. Scomber thynnus L.	„	540 „	600 k.
Der Heringskönig. Zeus faber L.	„	45—60cm.	1500—2000 g. selten 10 k.
*Die Castagnole. Brama Raji Cuv.	„	90 cm.	5000 g.
Der gemeine Schwertfisch. Xiphias gladius L.	Spitzschwänze.	600 „	—
Der gefleckte Lippfisch. Labrus maculatus Cuv.	Lippfische.	50 „	—
Die kleine Kastania. Chromis vulgaris L.	Chromiden.	—	—
			B. Weich-
Der Kabeljau (der ächte Stockfisch). Gadus morrhua.	Schellfische.	90 „	7000 g.
*Der Dorsch. Morrhua callarias Cuv.	„	60 „	—
Der Schellfisch. Morrhua Aeglefinus L.	„	45—90cm.	1500—7000 g.
*Der Wittling. Merlangus vulgaris L.	„	35 cm.	750 g.
Der Köhler. Merlangus carbonarius L.	„	150 „	15000 g.
Der Pollack. Merlangus pollachius L.	„	45-120 cm.	1500—4000 g.
Der Meerhecht (Stockfisch). Merlucius vulgaris Flem.	„	30—60 „	10000 g.
*Die Aalraupe. Lota vulgaris Cuv.	„	60 cm.	1500—8000 g.
*Der Goldbutt (Scholle). Platessa vulgaris L.	Schollen.	35 „	—
*Der Flunder. Platessa flesus L.	„	25—45cm.	2000 g.
*Die Klische. Platessa limanda L.	„	22 cm.	—
*Der Heiligbutt. Hyppoglossus maximus Bl.	„	60 „	—
*Der Steinbutt. Rhombus aculeatus Rond.	„	45 „	—
*Der Glattbutt. Rhombus laevis Rond.	„	—	—
*Die Zunge. Solea vulgaris Qu.	„	40 cm.	—
*Der Hornhecht. Belone vulgaris Flem.	Hornhechte.	60 „	—
*Der Wels (Waller). Silurus glanis L.	Welse.	400 „	150 k.
Der Schlammpitzger. Cobitis fossilis L.	Karpfen.	30 „	—
*Die Schmerle (Bartgründel). Cobitis barbatula L.	„	10—12cm.	—
Der Steinschmerl (Steinpitzger). Cobitis taenia L.	„	—	—
*Der Karpfen. Cyprinus Carpio L.	„	120 „	30 k.
*Die Karpf-Karausche. Carpio Koblarii Heck.	„	—	—
*Die Karausche. Carassius vulgaris Nils.	„	30 cm.	—
*Die Schleie. Tinca vulgaris Cuv.	„	30 „	1500 g.
†Die Barbe. Barbus fluviatilis Ag.	„	60 „	28000 „
Der Nerfling (Aland). Idus melanotus Hck.	„	40 „	4000 „
*Die Rothfeder (Rothauge). Sardin. erythrophthalm. L.	„	30 „	500 „
Der Dickkopf (Aitel). Squalius Cephalus L.	„	—	5000 „

† Steht im Ruf, zuweilen giftig zu sein.

Digitized by Google

der Knochen-Fische.

Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Im Mittelmeer und an den Westküsten Europas.	Siehe Kapitel Fische.
Am sandigen Strande des Mittelmeeres massenhaft.	"
In Meeren sehr verbreitet.	Siehe Kapitel Fische. Auch wie Heringe eingesalzen in Fässern versendet
"	Siehe Kapitel Fische.
Im schwarzen Meer und Mittelmeer.	"
Mittelmeer und östlichem atlantischen Ocean.	"
In Meeren verbreitet.	"
In Meeren, besonders im Mittelmeer verbreitet.	Nur junge Fische. Siehe Kapitel Fische.
Bes. an d. Küsten v. Frankreich, England, Norwegen.	Siehe Kapitel Fische.
Im Mittelmeer.	"
flosser.	
Im Nordmeer.	Kommt gedörrt als Stockfisch, eingesalzen als Laberdan und eingesalzen und gedörrt als Klippfisch in den Handel.
In der Nord- und Ostsee.	Siehe Kapitel Fische.
Nordsee.	"
Im Küstenmeere Westeuropas. Häufig bei Irland.	"
In der Nord- und Ostsee.	"
"	"
Mittelmeer.	"
In Flüssen und Landseen verbreitet.	"
Im nordischen Meer.	"
In Meeren und Flüssen.	"
In der Nord- und Ostsee.	"
"	"
"	"
"	
Nordsee.	"
Nord- und Ostsee.	"
Der größte Süßwasserfisch Europas!	"
In schlammigen Wässern.	"
In Gebirgsbächen.	"
"	"
In Teichen.	1—2 Kilo schwere Fische sind größeren vorzuziehen.
Bastard vom Karpfen u. d. Karausche. In Teichen.	Siehe Kapitel Fische.
—	"
In Teichen gezogen und in Flüssen verbreitet.	"
In Flüssen verbreitet.	"
In Flüssen, Teichen und Seen Europas.	"
In allen Welttheilen mit Ausnahme Australiens.	"
Verbreitet.	"

Digitized by Google

Fortsetzung der Tabelle

Namen der Fische.	Familie.	Erreichbare Länge oder Gewicht.	
Der Häsling. Squalius leuciscus Hck.	Karpfen.	20 cm.	—
Die Plötze. Leuciscus rutilus L.	„	20 „	—
Der Frauen-Nerfling. Leuciscus Virgo Hck.	„	30 „	—
Der Frauen-Fisch. Leuciscus Meidingeri Hck.	„	40—80cm.	5000 g.
*Die Laube. Alburnus lucidus Hck.	„	20 cm.	—
*Die Mai-Renke. Alburnus Mento Ag.	„	20 „	—
Der Rapfen (Schied). Aspius rapax Ag.	„	60 „	6000 g.
Der Bley (Brachsen). Abramis Brama L.	„	45 „	5000 „
Der Pleinzen (Zope). Abramis Ballerus L.	„	30 „	1000 „
*Die Zärthe. Abramis Vimba L.	„	40 „	500 „
Der Güster. Abramis blicca Cuv.	„	—	500 „
Die Nase. Chondrostoma Nasus L.	„	45 „	1000 „
*Der Huchen (Heuch). Salmo Hucho L.	Lachse.	180 „	30000 „
*Der Saibling. Salmo salvelinus L.	„	30 „	—
*Der Lachs. Salmo salar L.	„	Mitunter bis 2 m.	Mitunterbis40kg.
*Der Kupferlachs. Salmo hamatus Cuv.	„	„	„
*Die Meerforelle. Salmo trutta Bl.	„	—	5 k, selten 15 kg.
*Die gemeine Forelle. Salmo Fario L.	„	30—45 cm u. größer.	½-1 k, selten15 kg.
*Die Seeforelle. Salmo lacustris Ag.	„	45 cm.	—
*Die große Maräne. Coregonus maraena Bl.	„	60-120 cm.	—
*Der Schnäpel. Coregonus oxyrhynchus L.	„	45 cm.	—
*Die kleine Maräne. Coregonus Albula L.	„	20 „	—
*Die Bodenrenke. Coregonus Fera Jur.	„	45 „	—
*Die Renke. Coregonus Wartmanni Bl.	„	80 „	2000 g.
*Die Aesche. Thymallus vulgaris Nils.	„	45 „	
*Der Hecht. Esox lucius L.	Hechte.	—	15000 „
*Der Hering. Clupea harengus.	Heringe.	25 „	
*Die Sprotte. Harengula sprattus L. Clupea sprattus L.	„	12 „	—
Die Alse (Maifisch). Clupea Alosa L. Alosa vulg. Cuv.	„	60 „	1500—3000 g.
Die Finte. Alosa finta Cuv. Clupea finta L.	„	45 „	1000 g.
Der Pilchard. Clupea od. Alosa pilchardus Bl.	„	10—12cm.	—
*Die Sardine (ächte Sardelle). Clupea od. Alosa sardina Cuv.	„	10—12 „	—
Anchovis (Anchovis-Sardelle). Engraulis encrasicholus Rond.	„	8—10 „	—
*Der Aal. Anguilla vulgaris Fl.	Aale.	100 cm.	4000 g.
Der Meeraal. Conger vulgaris Cuv.	„	200 „	—
*Die Muräne. Gymnothorax muraena Bl.	„	90 „	—

Digitized by Google

der Knochen-Fische.

Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Verbreitet.	Siehe Kapitel Fische.
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
"	"
In bayerischen und österreichischen Seen.	"
In den Alpenseen und Irland.	"
Rhein, Weser, Elbe, Nordmeer ꝛc.	"
Besonders im Rhein und in nordischen Meeren.	"
In der Nord- und Ostsee. Steigt auch in Flüsse.	"
In Teichen und Flüssen. Steigt aus dem Meere in Flüsse.	"
—	"
In Seen, besonders in Pommern.	"
In der Nord- und Ostsee, steigt auch in Flüsse.	"
In Seen Deutschlands.	"
In Seen.	"
In Flüssen und Bächen verbreitet.	"
"	"
In Flüssen und Seen. In Teichen gezogen.	"
Im Nordmeer.	Kommt als Matjeshering oder Jungfernhering, ferner vor der Laichzeit gefangen, als Vollhering und gesalzen, geräuchert als Bückling (Pökling) in den Handel.
In den Nord- und Ostseen.	Kommen eingesalzen, geräuchert in den Handel.
Im Meer und in Flüssen.	Siehe Kapitel Fische.
"	"
In den Gewässern von Cornwall.	Kommt als Sardelle eingesalzen in den Handel.
In den Meeren Europas. Besonders an der Küste der Bretagne.	Kommt eingesalz als echte Sardelle u. in Oel gebrat. in Blechdosen verlöthet als Oel-Sardinen i d. Handel
In den Meeren Europas.	Kommt marinirt in Fäßchen in den Handel.
In Flüssen verbreitet.	Siehe Kapitel Fische.
In den Meeren Europas.	Kommt in großen Massen geräuchert in den Handel.
Im Mittelmeer.	Siehe Kapitel Fische.

Digitized by Google

Fortsetzung der Tabelle

Namen der Fische.	Familie.	Erreichbare Länge oder Gewicht.	Tabelle der Knorpel=
*Der Sterlet. Acipenser ruthenus L.	Störe.	100 cm.	50 kg.
Der Scherg. Acipenser stellatus Pall.	„	200 „	100 „
Der Esther. Acipenser Gueldenstädtii B. u. R.	„	150 „	75 „
Der gemeine Stör. Acipenser sturdio L	„	180 „	90 „
Der Hausen. Acipenser huso L.	„	700 „	750 „
Der Glattstör. Acipenser glaber Heck.	„	200 „	100 „
			Tabelle der
Das Seehündchen. Scyllium canicula L.	Haifische.	50 cm.	Quer=
Der Katzenhai. Scyllium catulus Cuv.	„	100 „	
Der Hai. Carcharias glaucus Rond.	„	—	700 kg.
*Der Glattroche (Flete). Raja batis L.	Rochen.	—	100 „
*Der Stachelrochen. Raja clavata L.	„	42 cm.	—
			Rund=
Die Seelamprete. Petromyzon marinus L.	Lampreten.	100 cm.	
*Das Fluß=Neunauge (Pricke). Petromyzon fluviatilis L.	„	30 „	
Das kleine Neunauge. Petromyzon Planeri Bl.	„	30 „	

Tabelle der

Namen der Thiere.	Familie.	Erreichbare Größe oder Gewicht.
Die Spinnenkrabbe. Maja squinado Hbst.	Dreieckkrabben.	12 cm.
Der gemeine Taschenkrebs. Platicarcynus pagurus L.	Bogenkrabben.	2,5 kg.
Die gemeine Strandkrabbe. Carcinus maenas L.	„	25 cm.
Die Sammetkrabbe. Portunus puber L.	„	—
Die warzige Schamkrabbe. Calappa granulata L.	Rundkrabben.	—
Der Bernhardkrebs. Pagurus Bernhardus L.	Eremitenkrebse.	—
Der Bärenkrebs. Scyllarus arctus L	Hautflosser.	—
Die Orkette. Scyllarus aequinoctialis Fabr.	„	30 cm.
Der gemeine Heuschreckenkrebs. Palinurus vulgaris Latr.	„	45 „
Der Flußkrebs. Astacus fluviatilis Fabr.	Krustenkrebse.	15 „
Der Hummer. Astacus marinus Fabr.	„	45 „
Die gemeine Garnele. Crangon vulgaris Fabr.	Garnelen.	5 „
Der italienische Granat. Nika edulis Risso.	„	—
Der rothe Furchenkrebs. Peneus Caremote Risso.	„	—
Der große Sägekrebs. Palaemon seratus Penn.	„	—
Der gemeine Granatkrebs. Palaemon squilla L	„	—
Die Meerheuschrecke. Squilla mantis L.	Squillen.	45 cm bis 7 kg.
Der Heuschreckenkrebs (Languste). Palinurus vulg.	„	bis 7,5 kg.

Digitized by Google

der Knochen-Fische.

Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Ganoidfische.	
Ganoiden	
Im schwarzen Meere. Geht in die Flüsse.	Liefert den besten Caviar.
"	Liefert Caviar.
Im schwarzen und kaspischen Meere.	"
In der Nord- und Ostsee. Geht in die Flüsse.	"
Im schwarzen Meere.	Liefert Caviar und Hausenblase.
Besonders in der Donau.	"
Selachier.	
mäuler.	
Im Mittelmeer, der Nordsee ꝛc.	Schmecken thranig und werden in Folge dessen nur in äußersten Nothfällen gegessen.
Im Mittelmeer.	
Im atlantischen Ocean und dem Mittelmeer.	
In der Nordsee ꝛc.	Siehe Kapitel Fische.
In den europäischen Meeren.	"
mäuler.	
In der Nordsee. Geht in die Flüsse.	"
In Flüssen und Seen.	Kommt gebraten und marinirt in Fäßchen in den Handel.
"	"

Das Fleisch kommt auch gesalzen und geräuchert in den Handel.

Krustenthiere.

Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Im Mittelmeer und an den Küsten Südeuropas.	Wie Krebse.
An den Küsten Europas, besonders der Nordsee.	"
An den Küsten Europas, besonders der Nordsee u. in Venedig.	"
An den Küsten Europas.	"
An den Küsten des Mittelmeeres.	"
An den Küsten Europas.	"
In thonigen Ufern des Mittelmeeres.	"
In Tiefen des Mittelmeeres.	"
Im Mittelmeer bis ziemlich zur Nordsee.	"
In Seen, Flüssen und Bächen.	"
Im Mittelmeer, der Nord- und Ostsee.	"
An den Küsten Nordeuropas.	"
Im Mittelmeer.	"
Im Mittelmeer.	Kommt eingesalzen in den Handel.
An den Küsten der Nordsee. Häufig in England u. Frankreich.	Wie Krebse.
An den Küsten der Nordsee. Häufig in Frankreich.	"
Im adriatischen und mittelländischen Meere.	"
An der West- und Südküste Europas häufig.	"

Digitized by Google

Fortsetzung der Tabelle

Namen der Thiere.	Familie.	Erreichbare Größe oder Gewicht.
		Tabelle der Weichthiere.
Der gemeine Seepolyp. Octopus vulgaris Lam.	Kriecher.	60 cm.
Der Rondelet'sche Seepolyp. Sepolia Rondeletii.	Bedecktäugige.	5 „
Die gemeine Sepie (Tintenfisch). Sepia officinalis L.	„	45 „
Der gemeine Calmar. Loligo vulgaris Lam.	„	30 „
Der pfeilförmige Calmar. Loligo sagittata Lam.	„	—

Tabelle der Schnecken.

Namen der Schnecken.	Familie.	Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Die gemeine Uferschnecke. Littorina littorea L.	Strandschnecken.	Massenhaft am Strande Europas. Besonders häufig an der Nord- und Ostsee.	Siehe Schnecken.
Das Wellhorn. Buccinium undatum L.	Kinkhörner.	An den Küsten des Mittelmeeres, der Nord- und Ostsee.	„
Das Brandhorn. Murex brandar. L.	Wulstschnecken.	Im Mittelmeer.	„
Die gemeine Napfschnecke. Patella vulgata L.	Napfschnecken.	Europa, häufig an den Küsten Großbritanniens.	„
Die große Weinbergschnecke. Helix pomatia L.	Gehäuseschnecken.	Deutschland und Frankreich.	„
Die italienische Weinbergschnecke. Helix adspersa Müll.	„	Südfrankreich, Schweiz, Italien, Spanien, Sicilien, Türkei.	„
Die rothlippige Erdschnecke. Helix pisana Müll.	„	Südfrankreich, Italien, England.	„
Die natikaartige Schnirkelschnecke. Helix naticoides Drap.	„	Südfrankreich.	„
Die Nudelschnecke. Helix vermiculata Müll.	„	Südfrankreich und Sicilien.	„
Die große Wegschnecke. Arion empiricorum Fer.	Nachtschnecken.	In Wäldern und Gärten verbreitet.	„

Digitized by Google

der Krustenthiere.

Vorkommen.	Art der Bubereitung.
Kopffüßler.	
Mollusken.	
Im Mittelmeer und atlantischen Meer.	Suppen und Ragouts.
Im Mittelmeer.	"
In allen Meeren verbreitet.	"
An den Küsten von Cornwall.	"
Im mittelländischen Meer.	"

Tabelle der Muscheln.

Namen der Muscheln.	Familie.	Vorkommen.	Art der Bubereitung.
Die gemeine Auster. Ostrea edulis L.	Austern.	An den Küsten aller Welttheile.	Siehe Muscheln.
Die große Auster. Ostrea hippopus Lam.	"	Besonders im franz.-engl. Canal.	"
Die kleine Auster. Ostrea cristata.	"	Im atlantischen und Mittelmeer.	"
Die Pilgrimsmuschel. Pecten maximus L.	Kammmuscheln.	In allen europ. Meeren.	"
Der Jacobsmantel. Pecten jacobaeus L.	"	Italien und Spanien.	"
Die gedeckelte Kammmuschel. Pecten opercularis L.	"	In allen europ. Meeren.	"
Die Feile. Ostrea lima L.	"	"	"
Die schuppige Steckmuschel. Pinna squamosa Gm.	Perlmuscheln.	Im Mittelmeer.	"
Die edle Steckmuschel. Pinna nobilis L.	"	Im atlantischen und mittelländischen Meer.	"
Die Miesmuschel. Mytilus edulis L.	Miesmuscheln.	In allen europ. Meeren.	"
Die Steindattel. Lithodomus lithophagus L.	"	Im Mittelmeer.	"
Die eßbare Herzmuschel. Cardium edule L.	Herzmuscheln.	In den europäischen Meeren verbreitet.	"
Die stachelige Herzmuschel. Cardium aculeatum L.	"	Um Europa verbreitet.	"
Die große Kugelmuschel. Cyclas rivicola Lam.	Kreismuscheln.	In Flüssen.	"
Die gemeine Kugelmuschel. Cyclas cornea Lam.	"	"	"
Die warzige Venusmuschel. Venus verucosa L.	Conchae.	An den europäischen Küsten, häufig im Mittelmeer.	"

Digitized by Google

Fortsetzung der Tabelle der Muscheln.

Namen der Muscheln.	Familie.	Vorkommen.	Art der Zubereitung.
Die gestrahlte Venus. Venus gallina L.	Conchae.	Im Mittelmeer u. Nordmeer.	Siehe Muscheln.
Die gekreuzte Venus. Venus decussata L.	„	Im Mittelmeer.	„
Die Tunkenmuschel. Tellina gari Gm.	Plattmuscheln.	„	Besonders zu Brühen und Saucen.
Die gemeine Klaffmuschel. Mya arenaria L.	Klaffmuscheln.	In der Nord- und Ostsee.	S. Muscheln.
Die abgestutzte Klaffmuschel. Mya truncata L.	„	In den nördlichen Meeren.	„
Die grade Messerscheide, Solen vagina L.	Scheidemuscheln.	Venedig.	„
Die schotenförmige Messerscheide. Solen siliqua L.	„	Großbritannien, Venedig.	„
Die hülsenförmige Messerscheide. Solen legumen L.	„	Im atlantischen und Mittelmeer.	„
Die gemeine Bohrmuschel. Pholas dactylus L.	Bohrmuscheln.	An den Küsten Europas.	„ Sehr fein!

Stachelhäuter.

Der gemeine Seeigel. Echinus esculentus L.	Cidaridea.	In Europa, häufig in der Nordsee.	Suppen und Ragouts.
Der Trepang (Seegurke). Holothuria edulis Less.	Seewalzen.	In der Südsee, häufig in China und Japan.	„

Digitized by Google

Systematisch geordnete

Tabellen eßbarer Pflanzen

aller Welttheile.

Die mit * bezeichneten Pflanzen und Früchte ꝛc. sind für die Küche besonders werthvoll.

Zum weiteren Ausbau dieser Tabellen werden Beiträge gern entgegengenommen, dieselben müssen jedoch durchaus zuverlässig sein und die Rubriken ausfüllen.

Digitized by Google

Eur

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Das gemeine Salzkraut. Salicornia herbacea.	I	1	An Meeren u. Salzquellen, die Kalmückensteppen, Sibirien.
Der Erdbeerenspinat. Blitum capitatum.	I	2	Deutschland, Schweiz, Tyrol, Spanien, Italien, Tartarei.
Der gemeine Hartriegel. Ligustrum vulgare.	II	1	An Hecken Deutschlands.
Der gemeine Oelbaum. Olea europaea.	„	„	Spanien, Italien, Frankreich, Griechenland.
Der äpfeltragende Salbei. Salvia pomifera.	„	„	Die Oelbaum- Candien, hie und da in Deutschland.
Der Bachbungen-Ehrenpreis. Veronica beccabunga.	„	„	An feuchten Orten (Bächen) Deutschlands.
Der gemeine Feldsalat. Fedia olitoria.	III	1	In Gärten Deutschlands.
Die Erdmandeln. Cyperus esculentus.	„	„	Deutschland, Schweiz, Frankreich.
Das lange Cypergras. Cyperus longus.	„	„	An sumpfigen Orten Deutschlands, Italien, und Frankreich.
Die zugespitzte Binse. Scirpus mucronatus.	„	„	Deutschland, Schweiz, England.
Das zweizwiebelige Schwertel. Iris sisyrinchium.	„	„	Spanien, Portugal, Berberei.
Der blutrothe Fennich. Panicum sanguinale.	III	2	Auf Aeckern und Weinbergen Deutschlands.
Der quirlblätterige Fennich. Panicum verticillatum.	„	„	„
Der grüne Fennich. Panicum viride.	„	„	„
*Der Hirse. Panicum miliaceum.	„	„	Angebaut in den meisten Ländern Europas.
Der Schwaden (Mannagras). Festuca fluitans.	„	„	Wild und angebaut sehr verbreitet.
*Der Hafer. Avena elatior et orientalis.	„	„	Angebaut sehr verbreitet.
Der Sandhafer. Elymus arenarius.	„	„	Sibirien, Island u. a. d. Seeküsten Europas.
*Der gemeine Roggen. Secale cereale.	„	„	Angebaut sehr verbreitet.
*Die gemeine Gerste. Hordeum vulgare.	„	„	„
Die sechszeilige Gerste. Hordeum hexastichon.	„	„	Hie und da angebaut.
Die Bart- oder Reisgerste. Hordeum zeocriton.	„	„	Deutschland, Frankreich, England.
*Der gemeine Winterweizen. Triticum hibernum.	„	„	Angebaut sehr verbreitet.
*Der Sommerweizen. Triticum aestivum.	„	„	„
Der vieljährige Weizen. Triticum compositum.	„	„	Hie und da in Frankreich angebaut.
Der rauhe oder Bartweizen. Triticum turgidum.	„	„	England.
Der einkörnige Weizen. Triticum monococcum.	„	„	Hie und da in Württemberg, Nassau, Pfalz, Schwaben.

Digitized by Google

opa.

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Blätter.	Salat.
"	Blätter und Beeren.	Blätter als Salat, Beeren in geringen Mengen roh.
Strauch.	"	Die Blätter sollen früher hie und da zu Bier verwendet worden sein.
Baum.	Früchte.	Liefern das Olivenöl (Speiseöl) und kommen eingemacht in den Handel.
Varietäten.		
Strauch.	Auswüchse auf den Blättern, durch den Stich eines Insectes erzeugt.	Roh zum Brod oder gedünstet.
Pflanze.	Blätter.	Salat, Gemüse und Suppe.
"	"	Salat.
"	Wurzelknöllchen.	Werden roh und getrocknet gegessen.
"	Wurzelknollen.	Die Wurzelknollen werden getrocknet, gemahlen und Brod gebacken.
"	"	"
"	"	Roh und getrocknet pulverisirt zu Mus u. Suppen.
"	Samen.	Brod, Grütze, Mehl 2c.
"	"	"
"	"	"
"	"	Siehe die Recepte.
"	"	"
"	"	Grütze, Brod 2c.
"	"	Gries, Grütze, Mehl, Brod 2c.
"	"	Gries, Mehl, Brod 2c.
"	"	Malz (Bier), Mehl, Brod, Graupen, Gries 2c.
"	"	"
"	"	"
"	"	Grütze, Gries, Mehl, Gebäck aller Art 2c.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	'	Graupen, Stärke, Branntwein, Bier.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Der polnische Weizen. Triticum polonicum.	III	2	Polen und Frankreich.
Der Dinkelweizen. Triticum spelta.	„	„	Verbreitet angebaut.
Die Quecke. Triticum repens.	„	„	Als Unkraut überall verbreitet.
Das Waldhirsengras. Milium effusum	„	„	Wild verbreitet.
Die Wassernuß. Trapa natans.	IV	1	Hie und da an stehenden Gewässern und Gräben.
Der Kornelkirschbaum. Cornus mascula.	„	„	Frankr., Engl., Schweiz, hier u. da Deutschl.
			Die Varietäten des
Der gemeine Wiesenknopf. Sanguisorba officinalis.	„	„	Auf Wiesen Deutschlands verbreitet.
Der Seestrand-Wegericht. Plantago maritima	„	„	Verbreitet.
Die gemeine Ochsenzunge. Anchusa officinalis.	V	1	Sehr verbreitet auf Aeckern und an Wegen.
Der gemeine Beinwell. Symphytum officinale.	„	„	An Flüssen und Gräben verbreitet.
Die europäische Erdscheibe. Cyclamen europaeum.	„	„	Südeuropa.
Die Frühlingsschlüsselblume. Primula veris	„	„	Sehr verbreitet.
Die Seeblume. Menyanthes nymphoides.	„	„	Deutschland, England, Holland, Dänemark, Italien, Rußland, und zwar in tiefen Gräben und stehenden Gewässern.
*Die Kartoffel. Solanum tuberosum.	„	„	Angebaut verbreitet.
Die Judenkirsche. Physalis Alkekengi.	„	„	Deutschland.
Die Meerstrandwinde. Convolvulus soldanella.	„	„	Italien, Spanien, Frankreich, Holland, England.
Die Waldrapunzel. Phyteuma spicatum.	„	„	In Wäldern, Gärten und auf Wiesen Deutschlands.
Die Rapunzel. Campanula rapunculus.	„	„	Wild in Deutschl., Schweiz, Frankr., Engl.
Die breitblätterige Glocke. Campanula latifolia.	„	„	Auf Bergen und Hecken in Schweden, Norwegen, Schweiz, England
Die gemeine Glockenblume. Campanula trachelium.	„	„	An Hecken und Waldungen sehr verbreitet.
Der Venusspiegel. Campanula speculum.	„	„	Frankreich.
Die fünfeckige Glockenblume. Campanula pentagona.	„	„	England und Frankreich, häufig in Thracien.
Die Alpenglocke. Campanula alpina.	„	„	Auf den Alpen und in hohen Gebirgen.
Das dreifarbige Veilchen. Viola tricolor.	„	„	Verbreitet.
*Der Weinstock. Vitis vinifera.	„	„	„
			Die Varietäten
*Die Johannisbeere. Ribes rubrum et album	„	„	Verbreitet.
Die Alpen-Johannesbeere. Ribes alpinum.	„	„	Wild und angebaut in der Schweiz und Deutschland.
Die schwarze Johannisbeere. Ribes nigrum.	„	„	Wild und angebaut verbreitet.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Samen.	Grütze, Gries, Mehl, Gebäck aller Art ꝛc.
"	"	"
"	"	In Nothfällen Grütze, Gries, Mehl, Brod.
"	Samen.	In Nothfällen, Grütze, Mehl, Brod.
"	Der Kern der Nuß.	"
Baum.	Die Frucht.	Roh und in Essig oder Zucker conservirt
Kirschbaums.		
Pflanze.	Blätter.	Salat, Gemüse, Suppe.
"	"	Salat, Gemüse, Suppe (in Irland).
"	"	In Schweden, Dänemark und Irland Suppe u. Gemüse.
"	"	Salat, Gemüse, Suppe (in Irland)
"	Die getrockneten Wurzeln.	In Astrachan mit Kohl genossen.
"	Blätter.	Gemüse und Suppe.
"	Stengel, Blätter, Blumen und Früchte.	In Zucker eingesotten als Gewürz zu süßen Speisen verwendet. In Japan nennt man sie Sjua Spinsai.
"	Knollen.	Siehe die Recepte.
Staudengewächs.	Die Früchte.	In Essig eingelegt, zu Decorat. von Speisen verw.
Pflanze.	Die jungen Sprosser.	In Essig eingelegt, in England für sich oder zu Speisen gegeben.
"	Wurzel und Blätter.	Die Wurzeln als Salat, die Blätter als Gemüse und Suppe.
"	Die Pflanze.	Salat.
"	Stengel und Blätter.	Gemüse und Suppe.
"	Die junge Pflanze.	"
"	"	Gemüse und Suppe. Die Wurzel als Salat.
"	Die jung. Wurzelsprossen.	Salat.
"	"	Salat und Gemüse
"	Die jungen Pflanzen.	Gemüse und Suppe.
Rebenpflanze.	Die Trauben.	Most, Wein, Compot.
des Weinstocks.		
Strauch.	Die Früchte.	Most, Wein, Syrup und Compot ꝛc.
"	"	Most, Wein, Compot und Syrup.
	Früchte und Blätter.	Früchte zu Branntwein als Heilmittel, Blätter hie und da als Gewürz.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
*Die gemeine Stachelbeere. Ribes grossularia.	V	1	Wild und angebaut verbreitet.
Die wilde Stachelbeere. Ribes uva crispa.	„	„	„
Der gemeine Bocksdorn. Lycium barbarum.	„	„	Frankreich, Spanien, Griechenland, Italien
Der gute Heinrich. Chenopodium bonus Henricus.	„	„	Wild in der Schweiz, Frankreich, Spanien und England. Angebaut in Deutschland
Der Meeresstrand-Gänsefuß. Chenopodium maritimum.	V	2	Am Meeresstrand verbreitet.
Der Stadt-Gänsefuß. Chenopodium urbicum.	„	„	Verbreitet.
Der feinblätterige Gänsefuß. Chenopodium ficifolium.	„	„	„
Der rothe und weiße Gänsefuß. Chenopodium rubrum et album.	„	„	„
Die Runkelrübe (Mangold, Bete) Beta vulgaris.	„	„	Wild und angebaut verbreitet.
Der Meermangold. Beta maritima.	„	„	England, Irland, Holland.
Die Feldulme. Ulmus campestris.	„	„	Verbreitet.
*Die gemeine Möhre. Daucus carota.	„	„	Wild und angebaut sehr verbreitet.
Varietäten der Möhre: Die weiße Möhre (Zuckerrübe). Die gemeine blaßgelbe			
Der unechte Bärenklau. Heracleum Sphondylium.	V	2	Auf Wiesen und Hainen Europas verbreitet
Die sicilianische Hirschwurzel. Athamanta sicula.	„	„	Sicilien.
Die Angelica. Angelica archangelica.	„	„	In Europa verbreitet, häufig in Lappland.
*Der gemeine Coriander. Coriandrum sativum.	„	„	Südeuropa.
Die macedonische Petersilie. Bubon macedonicum.	„	„	In Gärten Europas. In Macedonien und Mauritanien einheimisch.
Das schmalblätterige Wassermark. Sium angustifolium.	„	„	Wild in Gräben und Wässern.
Der Gartenpastinak Pastinaca sativa.	„	„	In Deutschland häufig wild und angebaut.
*Der Fenchel. Anethum foeniculum.	„	„	Wild sehr verbreitet, in Deutschland angebaut
*Der Sellerie. Apium graveolens.	„	„	Wild an Ausflüssen und Meerufern, in Gärten und Feldern angebaut.
*Die Petersilie. Apium petroselinum.	„	„	Wild an den Quellen Sardiniens, in Gärten und Feldern angebaut.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Strauch.	Früchte.	Roh, Compot, Saucen, Kuchen ꝛc. (Wein)
"	"	"
Pflanze.	Früchte und Blätter.	Früchte roh und als Compot, Blätter als Gemüse und Suppe.
"	Die jungen Keime, Wurzelsprossen, Blumenknospen und Samen.	Gemüse und Suppe. Der Same als Zusatz zum Brod.
"	Blätter.	Besonders in Irland als Gemüse und Suppe.
"	"	Gemüse und Suppen.
"	"	"
"	Blätter und Samen.	Blätter: Gemüse und Suppe, Samen: Grütze und Mehl.
"	Die Knollenwurzeln.	Salat, Gemüse und wie Senfgurken
"	Die Blätter und Wurzeln.	Blätter: Gemüse. Wurzeln: wie Senfgurken. In Irland werden die Wurzeln in Scheiben geschnitten, im Backofen gedörrt, alsdann mit Gewürzen und Meerrettig in Tonnen verpackt in den Handel gebracht.
Baum.	Die Rinde.	In Norwegen getrocknet und pulverisirt mit Mehl zu Brod gebacken.
Pflanze.	Die Wurzel.	Siehe die Recepte.

Möhre. Die goldgelbe Möhre. Die rothe Rübe. Die holländische Carotte ꝛc.

Pflanze.	Das Mark der Stengel und Blattstiele, die geschälten Stengel und Blattstiele, die Blätter.	In Rußland werden die Blätter wie Kohlsuppe bereitet und Bortschowick genannt.
"	Wurzel und Kraut.	Dem Sellerie ähnlich, Salat, Gemüse und Suppe.
"	Wurzel und Stengel.	Zu Liqueuren ꝛc., die Lappländer essen die Stengel roh oder in Thran geweicht, aus dem Mark bereiten sie Mehl u. Brod.
"	Samen und Kraut.	Samen als Gewürz, Kraut in England und Ostindien als Salat.
"	Wurzel.	In Italien und Frankreich roh mit Oel und Zucker oder Salz und Pfeffer.
"	Blätter.	In Frankreich ähnlich der Brunnenkresse zu Salat.
"	Wurzel.	Salat, Gemüse, gebacken ꝛc
"	Samen und die junge Pflanze.	Samen als Gewürz, die junge Pflanze in Italien als Salat.
"	Knollen und Blätter.	"
"	Wurzel und Kraut.	Siehe die Recepte.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Der gemeine Pimpernell. Pimpinella saxifraga.	V	2	In Deutschland sehr verbreitet.
Die Meerstrand-Mannstreue. Eryngium maritimum.	„	„	An den Seeküsten.
Der gemeine Giersch. Aegopodium podagraria.	„	„	Auf trockenen Wiesen, Gärten u. Schutthaufen verbreitet.
Die Brachdistel. Eryngium campestre.	„	„	Seeland und Schweden.
Das schottische Smyrnium. Smyrnium olus atrum.	„	„	Schottland, Frankreich, Spanien.
Die gemeine Erdnuß. Bunium bulbo castanum.	„	„	Wild verbreitet, häufig in Gehölzen und Wiesen Englands.
Der Meerpastinak. Echinophora spinosa.	„	„	In den Provinzen Südfrankreichs.
Die Zuckerwurz. Sium sisarum.	„	„	Ziemlich verbreitet.
Das dreilappige Laserkraut. Laserpitium trilobum.	„	„	Auf Gebirgen Italiens, Oesterreichs, Schweiz (Sibirien und Cochinchina).
Die gemeine Pimpernuß. Staphylea pinnata.	„	3	Wild verbreitet.
Der gemeine Lein. Linum usitatissimum.	„	5	In Südeuropa wild verbreitet, häufig angebaut.
Der gemeine Sauerdorn. Berberis vulgaris.	VI	1	Wild verbreitet, häufig in Deutschland.
Der breitblätterige Lauch. Allium ampeloprasum.	„	„	Die Levante, Sibirien, Insel Holm in Großbritannien.
*Der gemeine Lauch. Allium porrum.	„	„	Wild und angebaut verbreitet.
*Die Schalotte. Allium ascalonicum.	„	„	Vaterland: Palästina, in Gärten Europas angebaut.
*Der gemeine Knoblauch. Allium sativum.	„	„	Wild in Sicilien, in Europa angebaut.
Der Schlangenknoblauch. Allium scorodoprasum.	„	„	Wild in Dänemark, Schweden u. Italien.
*Die gemeine Zwiebel. Allium cepa.	„	„	Sehr verbreitet.
Die Varietäten von Allium multibulbosom, -suaveolens, -rotundum, arenaria, -flavum, -paniculatum, -victorialis,			
Der gemeine Hundszahn. Erythronium dens canis.	VI	1	Südeuropa, Virginien und Sibirien.
Die Weißwurzel. Convallaria polygonatum.	„	„	Nordeuropa.
Die vielblumige Maiblume. Convallaria multiflora.	„	„	Im Orient häufig.
*Der gemeine Spargel. Asparagus officinalis.	„	„	Wild: Cap der guten Hoffnung, Nordasien, Insel Maurice, hie und da in Europa. Angebaut sehr verbreitet.
Der Dornspargel. Asparagus acutifolius.	„	„	Griechenland.
Der weiße Spargel. Asparagus albus.	„	„	Portugal und Spanien.
NB. Außer den genannten Spargelarten giebt es noch eine große Anzahl			
Die weiße Lilie. Lilium candidum.	VI	1	Nordeuropa.
Der türkische Bund. Lilium martagon.	„	„	Ungarn und Sibirien.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Das junge Kraut und die Wurzel.	Das Kraut als Salat, die Wurzel als Gewürz.
"	Die jungen Sprößlinge und Wurzeln.	In Italien wie Spargel zubereitet.
"	Die jungen Blätter.	In Schweden wie Sauerkohl zubereitet (Syvallerkal genannt).
"	Die junge Pflanze.	Gemüse und Suppe.
"	Die jungen Sprossen.	Wurde früher von spanischen Mönchen häufig als Gemüse und Salat genossen.
"	Die Wurzeln, Kraut und Samen	Die Wurzel zu Kastanien, das Kraut wie Sellerie, der Samen als Gewürz.
"	Wurzel.	Wie Pastinak.
"	"	"
"	Die jungen Stengel.	In Sibirien und Cochinchina werden die jungen Stengel gebrüht zum Wild genossen.
Baumartiger Strauch.	Die Kerne der Nüsse.	In der Schweiz beliebt roh zu essen.
Pflanze.	Samen.	Liefert „Leinöl", im Nothfall gemahlen und zu Brod gebacken.
Strauch.	Beeren und Blätter.	Fruchtsaft und Compot, die Blätter werden in Holland als Salat gegessen.
Pflanze.	Blätter und Wurzeln.	Als Gewürz und Gemüse.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	"	"

-aurinatum, sphaerocephalum, illyricum, -vineale, senescens, nigrum, -ursinum, -fistulosum, -oleraceum.

Pflanze.	Wurzel.	Die Tartaren trocknen die Wurzeln im Frühjahr und genießen sie wie Kastanien und gestoßen als Milchmus bereitet.
"	"	In Schweden Mehl und Brod oder mit Zucker und Honig als Compot.
"	Die jungen Sprossen.	In der Türkei wie Spargel bereitet.
"	Die Sprossen.	Siehe die Recepte.
"	"	"
"	"	"

Varietäten dieser Pflanze, welche durch die Kultur hervorgerufen worden sind.

Pflanze.	Wurzeln.	Getrocknet und gebraten zu Mus und gemahlen mit Mehl zu Brod.
"	"	"

Digitized by Google

Namen.	Syſt. Linné. Claſſe	Ordng.	Vorkommen.
Die wilde Tulpe. Tulipa silvestris.	VI	1	Italien, Frankreich, Deutſchland und Sibirien.
Die Feldlinſe. Juncus campestris.	„	„	Auf trockenen Feldern, Triften, ſchattigen Wäldern und auf Bergen.
*Der gemeine Reis. Oryza sativa.	„	2	Portugal, Spanien, Italien (Egypten).
Der Gemüſe-Ampfer. Rumex patientia.	VI	3	Italien und Deutſchland.
*Der Sauerampfer. Rumex acetosa.	„	„	Verbreitet, häufig in Deutſchland.
Der Krauſeampfer. Rumex crispus.	„	„	Deutſchland, Schweden, Norwegen.
Der graue Ampfer. Rumex scutatus.	„	„	Deutſchland und Schweiz.
Der ſtumpfblätterige Ampfer. Rumex obtusifolius	„	„	Verbreitet, häufig in Rußland.
Der kleine Sauerampfer. Rumex acetosella.	„	„	Sehr verbreitet.
Der Waſſerwegericht Alisma plantago.	VI	4	„
Die Roßkaſtanie. Aesculus hippocastanum.	VII	1	„
*Die Heidelbeere. Vaccinium myrtillus.	VIII	1	„
Die Rauchheidelbeere. Vaccinium uliginosum.	„	„	In Alpengegenden von Schweden und Deutſchland.
*Die Preißelbeere. Vaccinium vitis idaea.	„	„	In Wäldern ſehr verbreitet.
*Die Moosbeere Vaccinium oxycoccos.	„	„	Verbreitet, häufig in England.
Die italieniſche Heide. Erica purpurascens.	„	„	Südeuropa.
Die gelbe Rapunzel. Oenothera biennis.	„	„	Verbreitet.
Das ſchmalblätterige Weidenröschen. Epilobium angustifolium	„	„	Nordeuropa.
Das vierkantige Weidenröschen. Epilobium tetragonum.	„	„	Verbreitet.
Der ausgebreitete Knöterig. Polygonum divaricatum.	„	„	„
Der Wieſenknöterig. Polygonum bistorta.	„	„	Sehr verbreitet, häufig in Deutſchland.
Der zwiebeltragende Knöterig. Polygonum viviparum.	„	„	In Hochgebirgen Europas.
Der tartariſche Knöterig. Polygonum tataricum.	„	„	Nordeuropa.
*Das Haidekorn (Buchweizen). Polygonum fagopyrum.	„	„	Sehr verbreitet und angebaut.
Das gemeine Biſamkraut. Adoxa moschatellina.	VIII	4	Deutſchland.
*Der ſtumpfblätterige Rhabarber. Rheum rhaponticum.	IX	3	Angebaut. (Berg Rhodope in Thyraſien wild.)
Die doldenblätterige Waſſerviole Butomus umbellatus.	IX	6	An Flüſſen, Seen und Gräben verbreitet.
Die erdbeerartige Sandbeere. Arbutus unedo.	X	1	In Gehölzen der Levante, Irlands und Englands.
Die Alpenſandbeere. Arbutus alpina.	„	„	Auf den Alpen, in Lappland und Sibirien.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Wurzeln.	Abgekocht mit Oel und Pfeffer oder Zucker (Kalmücken).
"	Samen.	Gemüse.
"	Körner.	Siehe die Recepte.
"	Die junge Pflanze.	Gemüse, Suppe und Salat.
"	Blätter.	"
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	Die Wurzelknollen.	Von Kalmücken gebraten gegessen.
Baum.	Früchte.	In Nothfällen wie Kastanien und zu Brod.
Pflanze.	"	Roh, Compot, Mus ꝛc.
Strauch.	"	Roh, Compot, Mus ꝛc. Nur in kleinen Mengen genossen.
Pflanze.	"	Compot, Mus ꝛc.
"	"	"
"	"	In Portugal roh, als Compot und Mus genossen.
"	Wurzeln.	Gemüse, Suppe und Salat.
"	Die jungen Pflanzen.	In England als Gemüse und Suppe.
"	Kraut und Wurzel.	In Irland als Gemüse und Salat.
"	Wurzeln.	Mehl, in Sibirien verwendet.
"	"	In Rußland und Kamtschatka roh oder gekocht mit Caviar genossen, häufig auch als Brod.
"	"	"
"	Blätter und Samen.	Die Blätter als Gemüse in Schweden. Die Samen als Mehl in Sibirien.
"	Samen.	Siehe die Recepte.
"	Früchte.	In kleinen Mengen roh oder als Compot (erdbeerenartig).
"	Blätter, Blattstiele, Wurzeln.	Gemüse, Salat und Compot.
"	Wurzel.	In Rußland bes. von den Jakuten gebrüht od. geröstet mit frischer Butter oder gebraten genossen.
"	Beeren.	In Irland roh und als Compot, Mus ꝛc.
Strauch.	"	Bei den Lappländern roh genossen.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Der gemeine Purzeldorn. Tribul. terrestris.	X	1	Türkei, Spanien, Italien, Frankr., Schweiz
Der aufgeblasene Taubenkopf. Cucubalus Behen.	X	3	Wild verbreitet.
Der Ackerspark. Spergula arvensis.	„	5	Sehr verbreitet.
Die fette Henne. Sedum telephium.	„	„	Deutschland.
Der rundblätterige Sedum. Sedum anacampseros.	„	„	Holland.
Der Sauerklee. Oxalis acetosella.	„	„	In Deutschland häufig.
*Der gemeine Portulak. Portulaca oleracea.	XI	1	Europa (Indien und Amerika).
Die gemeine Hauswurzel. Sempervivum tectorum.	XI	5	Auf Mauern und Dächern, in Deutschland häufig.
Der gemeine Granatbaum. Punica granat.	XII	1	Vielfach angebaut.
†Der gemeine Mandelbaum. Amygdalus communis.	„	„	Südeuropa (Asien und Afrika).
*Der süße dickschalige Mandelbaum. Amygdalus dulcis vel sativa.	„	„	„
*Der bittere dickschalige Mandelbaum. Amygdalus amara.	„	„	„
*Der Knack- oder Krachmandelbaum. Amygdalus dulcis mill.	„	„	„
*Der Pfirsichbaum. Amygdalus persica.	„	„	In Europa angebaut (Heimath: Persien).
*Der Kirschbaum. Prunus cerasus.	„	„	Sehr verbreitet (Heimath: Am Pontus (schwarzes Meer).
Die Sauerkirsche. Prunus chamaecerasus.	„	„	Wild auf Gebirgen Oesterreichs, Franken, Thüringen ꝛc., wird cultivirt.
Die Spindelpflaume (Spilling od. zahme Kirsche). Prunus insitica.	„	„	In Gärten und an Zäunen in Deutschland.
Die Vogelkirsche. Prunus avium.	„	„	Verbreitet.
*Der Pflaumenbaum. Prunus domestica.	„	„	Angebaut, sehr verbreitet (Heimath: Syrien).
Der Schlehedorn. Prunus spinosa.	„	„	Verbreitet.
*Die Ammerkirsche. Prunus acida.	„	„	Südeuropa.
*Der Mirabellenbaum. Prunus syrica.	„	„	Südeuropa (Heimath: Syrien).
*Die Reineclaude. Prunus italica.	„	„	Angebaut, verbreitet (Heimath: Nordasien).
Die gemeine Traubenkirsche. Prunus padus.	„	„	Verbreitet, in Deutschland häufig.
			Varietäten: Die runde Pflaume, Prunus cerasifera. Die Roth-
Der Mehlbeerbaum. Crataegus aria.	XII	2	Verbreitet.
Der Elsbeerbaum. Crataegus torminalis.	„	„	In England, Burgund, der Schweiz und Deutschland wild.
Der Azarolbaum. Crataegus azarolus.	„	„	Angebaut in England und Deutschland (Heimath: Ital., Languedoc u. die Levante).
Die Ebereesche. Sorbus domestica.	XII	3	Verbreitet, häufig in Deutschland.
Die gemeine Mispel. Mespilus germanica.	XII	5	Südeuropa, in Deutschland häufig angeb.
Die Felsenmispel. Mespilus Amelanchier.	„	„	Wild in der Provence, Schweiz u. Oesterr.
Die Quittenmispel. Mespilus cotoneaster.	„	„	Auf Bergen und Klippen.

† ca. 36 Varietäten.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die Kerne.	Mehl und mit anderem Mehl zu Brod gebacken.
"	Blätter und Wurzeln.	Die Blätter als Gemüse und Suppe, die Wurzeln als Salat.
"	Samen.	Grütze, Mehl, Brod.
"	Blätter.	Hie und da unter Salat.
"	"	Salat und Gemüse.
"	"	"
"	Die jungen Sprossen.	Salat, Gemüse und Suppen.
"	"	"
Baum.	Früchte.	Roh, Compot, Mus, Syrup ꝛc.
"	"	Mandeln.
"	"	Süße Mandeln.
"	"	Bittere Mandeln.
"	"	Die dünnschaligen Knackmandeln.
"	"	Pfirsichen.
"	"	Kirschen in allen Varietäten.
Strauch und Baum.	"	Kleine wenig lohnende Kirschen.
Baum.	"	Besonders zum Einlegen in Essig u. Zucker geeignet.
"	"	Hie und da trocken verwendet.
"	"	Pflaumen (viele Varietäten).
Strauch.	"	In Essig und Zucker eingesotten.
Baum.	"	Ammern.
"	"	Mirabellen.
"	"	Reineclauden.
Strauch und Baum.	"	In Schweden und Kamtschatka mit Salz und Branntwein, die Kalmücken kochen sie mit Milch zu einem festen Mus, Morina Chat genannt.
Esche, Prunus rubicunda.	Die Rauhpflaume, Prunus dasycarsea.	
Baum.	Früchte.	Hie u. da roh gegessen u. als Mus in kl. Mengen.
"	"	In England, wenn sie teigig sind, häufig gegessen.
"	"	In England und Frankreich mit Zucker als Nachtisch.
"	"	Mit Zucker eingesotten wie Liebesäpfel verwendet.
"	"	Die Früchte werden gegessen, wenn sie teigig sind.
"	"	"
"	"	"

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordnu.	Vorkommen.
*Der gemeine Birnbaum. Pirus communis.	XII	5	Angebaut in vielen Varietäten verbreitet.
*Der Aepfelbaum. Pirus malus.	„	„	Viele Varietäten. (Heimath: Orient.)
*Der Quittenbaum. Pirus Cydonia.	„	„	An der Donau in Ungarn wild (Heimath: Insel Creta). Angebaut verbreitet.
Der Schneebirnbaum. Pirus nivalis.	„	„	Oesterreich.
Die knollige Spierstaude. Spiraea filipendula et Spiraea ulmaria.	„	„	Verbreitet.
*Die Hundsrose. Rosa canina.	XII	6	In Deutschland verbreitet.
*Die weichhaarige Rose. Rosa villosa.	„	„	Angepflanzt in England, Frankreich und Deutschland.
*Die Himbeere. Rubus idaeus.	„	„	Sehr verbreitet.
*Die Brombeere. Rubus fruticosus.	„	„	„
Die Multbeere. Rubus chamaemorus.	„	„	Schweden und Norwegen.
*Die gemeine Erdbeere. Fragaria vesca.	„	„	Sehr verbreitet.
Varietäten: Die Gartenerdbeere, Fragaria elatior. Die virginische Erdbeere, Fragaria virginiana. Die Ananas-			
Der Gänserich. Potentilla anserina et Potentilla argentea.	XII	6	Sehr verbreitet.
Der haarige Feldmohn. Papaver rhoeas.	XIII	1	Auf Feldern in Deutschland und Irland.
*Der Gartenmohn. Papaver somniferum.	„	„	In Gärten und auf Feldern Deutschlands angebaut (Heimath: Asien).
*Die gemeine Kaper. Capparis spinosa.	„	„	Südeuropa (in der Levante und Egypten).
Die gemeine Paeonie. Paeonia officinalis.	„	2	In Südeuropa wild.
Die gemeine Waldrebe. Clematis vitalba.	„	„	In Wäldern, Büschen u. Hecken Südeuropas.
Die Sumpfdotterblume. Caltha palustris.	„	„	Häufig in Deutschland und Schweden auf nassen Wiesen.
Der gemeine Trollbaum. Trollius europaeus.	„	„	Im Hochgebirge.
Der Hahnenfuß. Ranunculus ficaria.	„	„	An feuchten Orten, Wiesen ꝛc.
Varietäten: Ranunculus auricomus; Ranunculus sceleratus;			
Der weiße Bienensaug. Lamium album.	XIV	1	Sehr verbreitet.
Die gemeine Brunelle. Prunella vulgaris.	„	„	„
Der Sumpfzieſt. Stachys palustris.	„	„	An feuchten Orten, Gräben, Teichen ꝛc.
Die jährige Schädelnuß. Craniolaria annua.	„	„	In England angepflanzt (in Chartagena wild).
Der gemeine Leindotter. Myagrum sativum.	XV	1	Verbreitet.
Der gemeine Meerkohl. Crambe maritima.	„	„	An Seeküsten, England, Schweden, Pommern, Frankreich, Flandern.
*Der strauchartige Meerkohl. Crambe fruticosa.	„	„	In Madeira auf hohen Felsen.
Das gemeine Löffelkraut. Cochlearia officinalis.	„	„	Verbreitet.
Varietäten: Cochlearia danica, Coch-			

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Baum.	Früchte.	Birnen.
"	"	Aepfel.
Baum und Strauch.	"	Quitten.
Baum.	"	Werden gegessen, nachdem sie teigig sind.
Pflanze.	Wurzel.	Mehl und Brod.
Strauch.	Früchte.	Hagebutten, siehe die Recepte.
"	"	"
"	"	Siehe die Recepte.
"	"	"
"	"	In Norwegen mit Zucker gern als Nachtisch gegessen.
Pflanze.	"	Siehe die Recepte.

erdbeere, Fragaria grandiflora. Die Steinerdbeere, Fragaria collina. Die chilische Erdbeere, Fragaria chilensis ꝛc.

Pflanze.	Wurzeln.	In Irland und Schottland wie Pastinak zubereitet.
"	Die jungen Pflanzen.	In Irland als Gemüse mit Butter und Käse gemischt.
"	Samen und Blätter.	Samen zu Kuchen, Strudeln ꝛc., Blätter als Gemüse.
Strauch.	Die Blüthenknospen.	Zu Saucen, Fleischspeisen, Salaten ꝛc.
Pflanze.	Wurzel.	Im südlichen Sibirien besonders von den Sajanen als Mus.
"	Die jungen Sprossen.	In Frankreich als Salat.
"	Blumenknospen und Wurzel.	Blumenknospen als falsche Kappern, Wurzeln zu Mehl, Brod, Mus.
"	Samen.	Roh gegessen.
Pflanze.	Blätter und Wurzeln.	Die Blätter zu Gemüse, Suppen und Salat; die Wurzeln zu Mus.

Ranunculus bulbosus und Ranunculus lanuginosus.

Pflanze.	Die junge Pflanze.	In Schweden und Irland als Gemüse.
"	"	In Deutschland und Frankreich als Gemüse.
"	Wurzel.	Mehl und Brod.
"	"	Wie Schwarzwurzel zu Salat und Gemüsen.
"	Samen.	In Griechenland Mehl und Brod.
"	Die jung. Wurzelsprossen.	Gemüse, Salat, Suppe.
"	"	"
"	Die junge Pflanze.	Gemüse, Salat, Suppe, in Grönland wie Sauerkohl.

laria anglica und Cochlearia coronopus.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
*Die Gartenkresse. Lepidium sativum.	XV	1	In Südeuropa wild, in Deutschland angepfl.
*Die breitblätterige Kresse (Saturei). Lepidium latifolium oder Satureja hortensis.	„	„	Verbreitet.
*Der Gartenrettig. Raphanus sativus.	XV	2	Häufig angebaut (Heimath: China).
Varietäten: Raphanus sativus esculentus, I. Weiße und schwarze Winterrettige, II. Weiße und			
Der Hedrich-Rettig. Raphanus raphanistrum.	XV	2	Häufig als Unkraut im Getreide.
*Der geschwänzte Rettig. Raphanus caudatus.	„	„	In Italien angebaut (Heimath: Schweden, Norwegen, Finnland).
Der Oelrettig. Raphanus sativus oleiferus.	„	„	Hie und da angebaut.
Der stumpfblätterige Hedrich. Erysimum barbarea.	„	„	Verbreitet.
Der Kopfkohl. Brassica capitata.	„	„	„
Der Wirsingkohl (Savoyerkohl). Brassica oleracea sabauda.	„	„	„
Der Blumenkohl. Brassica botrytis.	„	„	„
Die Kohlrübe. Brassica napus napobrassica.	„	„	„
Der Kohlrabi. Brassica gongyloides.	„	„	„
Der Spargelkohl. Broccoli di Napoli.	„	„	Italien (Rom).
Der Raps oder Reps. Brassica napus oleifera.	„	„	Verbreitet, angebaut.
*Die weiße Rübe. Brassica rapa.	„	„	„
Der Gartensenf. Brassica eruca.	„	„	Schweiz, Oesterreich, England u. Frankreich.
Die Wiesenkresse. Cardamine pratensis.	„	„	Auf feuchten Wiesen verbreitet.
*Die Brunnenkresse Sisymbrium nasturtium.	„	„	An Quellen, Bächen u. Gräben verbreitet.
Der Senf. Sinapis arvensis.	„	„	Wild verbreitet.
*Der schwarze Senf. Sinapis nigra.	„	„	Wild und angebaut verbreitet, häufig in Holland.
*Der weiße oder gelbe Senf. Sinapis alba.	„	„	„
Die krause Malve. Malva crispa.	XVI	5	Verbreitet.
Der gemeine Eibisch. Althæa officinalis.	„	„	„
Der knollige Erdrauch. Fumaria bulbosa.	XVII	1	„
Der gemeine Pfriemen. Spartium scoparium.	„	„	Verbreitet.
Der gemeine Hauhechel. Ononis spinosa.	„	3	„
*Die gemeine Stangenbohne. Phaseolus vulgaris.	„	„	Angebaut sehr verbreitet (Heimath: Ostindien).
Varietäten: Die weiße Schminkbohne. Die Schwertbohne. Die türkische, ara-			
*Die gemeine Erbse (Schote). Pisum sativum.	XVII	3	Angebaut, sehr verbreitet.
Varietäten: Die große Klunkererbse. Die marokkanische Erbse (Rosenerbse, Büschel- oder Kronentraubenerbse). Die			

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die junge Pflanze.	Gemüse, Suppe, Salat.
"	Die junge u. alte Pflanze.	Die jungen Pflanzen als Gemüse, Suppe und Salat.
"	Wurzel.	Roh. eingesalzen und Salat.

Kurze Sommerrettige, III. R. s. o. radicula, Radieschen oder Monatsrettige. (Viele Varietäten.)

Pflanze.	Blätter.	In Spanien, besonders von den Cataloniern als Gemüse.
"	Wurzel.	Roh mit Salz und Salat.
"	Samen und die jungen Blätter.	Die Samen liefern Oel, die jungen Blätter wie Spinat.
"	Blätter.	Salat, Gemüse und Suppe.
"	"	Siehe die Recepte.
"	"	"
"	Die Blume.	"
"	Die Knollen.	"
"	Knollen und die jungen Blätter.	"
"	Die Blume.	"
"	Samen und Blätter.	Die Samen liefern Oel, die jungen Blätter wie Spinat.
"	Wurzel.	Salat, Gemüse, Mus und Suppe.
"	Die jungen Sprossen und Blätter.	In England und Frankreich als Salat.
"	Die jungen Blätter.	Salat.
"	Blätter.	Roh und zum Butterbrod und Salat.
"	Die jungen Blätter.	Gemüse und Oel.
"	Die jungen Blätter und Samen.	Die jungen Blätter als Gemüse und Salat, Samen zu Speisesenf.
"	"	"
"	Die jungen Blätter.	Gemüse und Suppe.
"	Wurzel.	Die Kalmücken essen sie roh.
"	"	Die Kalmücken essen sie roh und als Gemüse.
"	Die Blumenknospen und Blumen.	Die Blumenknospen als Capern; die Blumen in Auvergne und Aquitanien als Salat.
"	Die jung. Blättersprossen.	In der Schweiz als Gemüse.
"	Die jungen Schoten und weißen Samen.	Siehe die Recepte.

Türkische oder Feuerbohne. Die Zuckerbohne ꝛc. Verwendbare Theile: Samen.

Pflanze.	Die jungen Schoten und reifen Samen.	Siehe die Recepte.

Holländische Erbse. Die Zuckererbse. Die guttenbergische Erbse. Die Seestranderbse und die italienische Erbse.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Die knollige Walderbse. Orobus tuberosus.	XVII	3	In Schottland und Nordengland.
Die schwarze Walderbse. Orobus niger.	"	"	Nordeuropa.
Die eßbare Platterbse. Lathyrus sativus. und Lathyrus pratensis.	"	"	Frankreich, Spanien, Italien, Schweiz
Der gemeine Kicher. Cicer arietinum.	"	"	Wild unter Getreide in Südeuropa.
*Die gemeine Linse. Ervum lens.	"	"	Angebaut verbreitet (Heimath: Palästina
Die zahme Wicke. Vicia sativa.	"	"	Angebaut sehr verbreitet, auch wild.
Das gemeine Süßholz. Glycyrrhiza glabra.	"	"	Angebaut verbreitet (Heimath: Spanie und Frankreich).
Die Spargelerbse. Lotus tetragonolobus.	"	"	In Sicilien wild, in England angebau
Der genießbare Schotenklee. Lotus edulis.	"	"	Sicilien, Spanien, Italien (Candia).
Der aleppische Schotenklee. Lotus gebelia.	"	"	Aleppo.
Das griechische Heu. Trigonella foenum graecum.	"	"	Häufig angebaut.
Der Alpenhahnenkopf. Hedysarum alpinum.	"	"	Schweiz und Sibirien.
Der cretische Traganth. Astragalus creticus.	"	"	Auf Inseln Griechenlands, häufig a Rainen und Feldern verbreitet.
Der Wiesenbocksbart. Tragopogon pratensis.	XIX	1	Candia.
Der lauchblätterige Bocksbart. Tragopogon porrifolius.	"	"	In Gärten Englands angebaut.
*Die Garten-Haferwurz. Scorzonera hispanica.	"	"	In Deutschland angebaut (Heimath: Spa nien, Ungarn und Sibirien).
*Die Schwarzwurzel. Scorzonera austriaca.	"	"	Angebaut verbreitet.
Die Alpengänsdistel. Sonchus alpinus.	"	"	England und Lappland.
Die Gemüsegänsdistel (Hasenkohl). Sonchus oleraceus.	"	"	"
*Der Gartenlattig (Salat). Lactuca sativa.	"	"	Sehr verbreitet.
I. Kopfsalat: Varietäten: Der grüne frühe Steinkopf. Der frühe Eiersalat (Schnittsalat). Der Forellensalat. D gelbe Champagnersalat. Der Todtenkopfsalat. Der grüne Dauerkopfsalat. Der gelbe, grüne und rot II. Bindesalat: Die Sommerendivie. Der Passauer Salat. Der Zuckersala			
Der Löwenzahn. Leontodon taraxacum.	XIX	1	Verbreitet.
Das otterkopfartige Bitterkraut. Picris echioides.	"	"	Verbreitet (Heimath: England).
Das gefleckte Ferkelkraut. Hypochoeris maculata.	"	"	England, Schweden, Rußland, Schweiz
Der gemeine Rainkohl. Lapsana communis.	"	"	Verbreitet.
Die gemeine Cichorie. Cichorium intybus.	"	"	"
*Die gemeine Endivie. Cichorium endivia.	"	"	"
Varietäten: Die Winterendivie. Die schmalblätterige Endivie. Die krause Endivie. Die klei			
*Die spanische Golddistel. Scolymus hispanicus.	XIX	1	Spanien, Italien, Sicilien.
Die glatte Klette. Arctium lappa.	"	"	Verbreitet.
Die gemeine Kratzdistel. Cnicus oleraceus.	"	"	"
Die hängende Kratzdistel. Cnicus cernuus.	"	"	"

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Wurzel.	Wird in Schottland als Gemüse gegessen.
"	"	Gemüse.
"	Samen.	In der Schweiz als Gemüse.
"	"	Roh u. als Gemüse, in Spanien zum Olla podrida (Mischgemüse mit Geflügel).
"	"	Siehe die Recepte.
"	"	Mehl, Brod, Gemüse und Suppe.
"	Wurzel.	Wird roh und getrocknet ausgesaugt. Ist jedoch auch Arzneimittel.
"	Samen.	Salat und Gemüse wie Spargel bereitet.
"	"	In Italien wie Bohnen zubereitet.
"	"	Die Araber bereit. Gemüse, Kecome gibele genannt.
"	"	In Egypten als Milchspeise.
"	Wurzel.	In Rußland (Jakuten, Tungusen) als Gemüse.
Strauch.	Gummisaft.	Wird häufig in der Conditorei gebraucht.
Pflanze.	Die jungen Sprossen und Wurzeln.	In England als Gemüse.
"	"	In England Salsifi oder Salsafay.
"	Wurzel.	Siehe die Recepte.
"	"	"
"	Die jung. Wurzelsprossen.	In Lappland als Gemüse.
"	"	In England und Lappland als Gemüse.
"	Die zarten Blätter der Staude.	Salat, Gemüse und Suppe, siehe die Recepte.

Eisenkopfsalat. Der braune Caroliner Kopfsalat. Der große Mogulsalat. Der Schwedenkopfsalat. Der graue und Knackfalat. Der Straßburger Kopfsalat. Der Prinzenkopf- und der gelbe oder grüne Winterkopfsalat. Der römische Lattig. Der Forellenbindesalat. Der rothe Bolognesersalat.

Pflanze.	Die jungen Sprossen.	Gemüse, Suppe, Mus.
"	"	Gemüse, Suppe, Mus in England.
"	"	Gemüse, Suppe, Mus und Salat in England.
"	Blätter.	Im Orient, häufig in Constantinopel als Salat.
"	Die jungen Blätter u. Wurzeln.	Gemüse, Suppen, Mus und Salat.
"	Staude.	Salat, Gemüse, Suppe und Mus.

Krause Winterendivie. Die große krause breitblätterige Endivie. Die türkische oder englische Endivie.

Pflanze.	Wurzel und Blattrippen.	Siehe die Recepte.
"	Wurzel u. Wurzelsprossen.	Wie Spargel.
"	Die jungen Blätter.	In Rußland und Schweden als Gemüse.
"	"	"

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Die stachelige Kratzdistel. Cnicus spinosissimus.	XIX	1	Verbreitet.
Die Mariendistel. Carduus marianus.	„	„	Frankreich, England, Deutschland.
Die gemeine Wegdistel. Carduus lanceolatus.	„	„	Verbreitet.
Die wollköpfige Distel. Carduus aerophorus.	„	„	In Schottland häufig.
Die gemeine Krebsdistel. Onopordon acanthium.	„	„	Italien, England, Frankreich, Deutschland
*Die gemeine Artischocke. Cynara scolymus.	„	„	Angebaut verbreitet (Heimath: Italien). Varietäten: Die große englische Artischocke
*Die Cardone, spanische Artischocke. Cynara cardunculus.	XIX	1	Angebaut verbreitet (Heimath: Candia).
Das gegitterte Spindelkraut. Atractylis cancellata.	„	„	Spanien, Insel Candia.
Die knollige Distel. Carduus tuberosus.	„	„	Frankreich, Schweiz, Deutschland, Sibirien
Die schartenartige Distel. Carduus serratuloides.	„	„	Schweiz, Frankreich und Rußland.
Der gemeine Rainfarn. Tanacetum vulgare.	XIX	2	Verbreitet.
Die Frauenwürze. Tanacetum balsamita.	„	„	In Gärten Deutschlands angepflanzt (Heimath: Italien und Frankreich).
Das Jacobskraut. Senecio Jacobaea.	„	„	Verbreitet.
Die gemeine weiße Wucherblume. Chrysanthemum leucanthemum.	„	„	„
*Der Beifuß. Artemisia vulgaris.	„	„	„
Die gemeine Sonnenblume. Helianthus annuus.	XIX	3	Verbreitet (Heimath: Peru und Mexiko).
*Die knollige Sonnenblume. Erdartischocke. Jerusalemsartischocke. Topinamburknolle. Helianthus tuberosus.	„	„	In England, Frankreich und Deutschland angebaut (Heimath: Brasilien).
Die Salep-Orchis. Orchis mascula.	XX	1	Verbreitet (Heimath: Asien).
Der türkische Weizen. Zea mais.	XXI	3	Angebaut verbreitet (Heimath: Amerika).
Die rothblätterige Rohrkolbe. Typha latifolia.	„	„	Verbreitet.
*Die gemeine große Brennessel. Urtica dioica.	XXI	4	„
Die gemeine Birke. Betula alba et B. humilis.	„	„	„
Der geschweifte und grüne Amarant. Amarantus caudatus.	„	„	Angebaut in Gärten (Heimath: Peru, Persien, Ceylon und Rußland).

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die jungen Blätter.	In Rußland und Schweden als Gemüse.
"	Die Wurzeln u. zarten von Stacheln befreit. Blätter.	Gemüse, Suppe, Salat.
"	Die jungen Sprossen und geschälten Stengel.	"
"	Die Fruchtböden.	In Schottland wie Artischocken zubereitet.
"	Die Wurzeln u. geschälten Stengel.	In Italien wie Spargel und Artischocken.
"	Der Fruchtboden.	Siehe die Recepte.
Die stachelige Artischocke.	Die glatte Artischocke.	
Pflanze.	Die Blattrippen und Stengel.	"
"	Die unaufgebrochenen Blumenköpfe.	Auf Candia mit Pfeffer und Salz gegessen.
"	Die Wurzeln, jungen Blätter u. Schuppen des Blumenkopfes.	In Italien wie Artischocken bereitet.
"	Die Wurzeln.	Von den Tartaren und Kalmücken als Gemüse gegessen.
"	Die junge Pflanze.	Gemüse und Gewürz.
"	"	"
"	Blätter.	Von den Kamtschadalen als Gemüse mit Bärenfett bereitet.
"	Die zarten Sprossen.	In Italien als Salat.
"	Die Blüthenknospen.	Zu Enten-, Gänse-, Schweine- u. Hammelbraten.
"	Samen und die unentwickelte Blüthe.	Die Samen liefern den Indianern Mehl zu Brod. Die unentwickelten Blüthen wie Artischocken.
"	Die Wurzelknollen.	Siehe die Recepte.
"	"	Suppe.
"	Samen und die jungen Blüthensprossen.	Der Samen liefert Mehl, Brod ꝛc., die jungen Blüthensprossen werden zu Essig conservirt und zu Salat ꝛc. verwendet.
"	Wurzel.	Von den Kalmücken im Nothfall gegessen.
"	Die jungen Sprossen und Blätter.	Gemüse, Suppe, Mus.
Baum.	Die innere zarte Rinde u. der Saft aus d. Stamm.	Kamtschadalen und Grönländer trocknen die Rinde u. bereiten pulverisirt mit and. Mehl Brod daraus.
Pflanze.	Die jungen Blätter.	Wie Spinat.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
*Die byzantinische Haselnuß. Corylus colurna.	XXI	7	Heimath: Orient.
*Die gemeine Haselnuß. Corylus Avellana.	„	„	Verbreitet.
*Die Lampertnuß. Corylus tubulosa.	„	„	„
Andere Arten sind: Die Baumhaselnuß. Die große runde Krim-Haselnuß. Die amerikanische geschnäbelte Haselnuß Die römische, barceloner oder spanische eckige Nuß			
*Das Pfeilkraut. Sagittaria sagittaefolia.	XXI	7	In Europa verbreitet (Asien).
Der gemeine Wasseraron. Calla palustris.	„	„	In Sümpfen Nordeuropas.
Der gemeine Aron. Arum maculatum.	„	„	Frankreich und Deutschland.
Die gemeine Buche. Fagus silvatica.	„	„	Verbreitet.
*Die gemeine Wallnuß. Juglans regia.	XXI	„	Verbreitet (Heimath: Orient).
Varietäten: Die gemeine längliche Nuß. Die gemeine runde Nuß. Die groß			
Die Steineiche. Quercus ilex.	XXI	7	Italien, Spanien, Nordamerika.
Die genießbare Eichel. Quercus esculus.	„	„	Frankreich, Italien, Spanien.
Varietäten: Die Stieleiche, Quercus pedunculata. Die burgundische			
Die gemeine Fichte. Pinus silvestris.	XXI	7	Verbreitet.
Die Pimolenkiefer. Pinus pinea.	„	„	Frankreich, Spanien, Italien.
Die Zirbelnuß. Pinus cembra.	„	„	Schweiz, Tyrol, Rußland.
Der Lärchenbaum. Pinus larix.	„	„	Verbreitet.
*Der Kastanienbaum. Fagus castanea.	„	„	„
*Die gemeine Gurke. Cucumis sativus.	XXI	9	Angebaut verbreitet.
*Die Melone. Cucumis melo.	„	„	„
Die gebogene Gurke. Cucumis flexuosus.	„	„	Hie und da in Gärten angepflanzt (Heimath: Indien).
Die arabische Gurke. Cucumis chate.	„	„	Hie und da in Gärten angepflanzt (Heimath: Egypten).
Der Flaschenkürbis. Cucurbita lagenaria.	„	„	Hie und da in Gärten angepflanzt (Heimath: Ost- und Westindien).
*Der gemeine Kürbis. Cucurbita pepo.	„	„	Sehr verbreitet angebaut.
Der Warzenkürbis. Cucurbita verrucosa.	„	„	Hie und da in Gärten angepflanzt (Heimath: Amerika).
Der Turbankürbis. Cucurbita melopepo.	„	„	Hie und da in Gärten angepflanzt, in Nordamerika häufig (Heimath: Indien).
*Die Wassermelone. Cucurbita citrullus.	„	„	Hie und da in Gärten angepflanzt, in Italien und Rußland wild (Heimath: Indien und Egypten).
Die schwarze Rauschbeere. Empetrum nigrum et album.	XXII	3	Schweden, Rußland, England, Oesterreich, Schweiz.
Der weidenblätterige Sanddorn. Hippophaë rhamnoides.	XXII	4	Verbreitet.
*Der gemeine Spinat. Spinacia oleracea.	„	„	Angebaut verbreitet.
*Der gemeine Hopfen. Humulus lupulus.	„	5	„
Der gemeine Hanf. Cannabis sativa.	„	„	Angebaut verbreitet (wild in Rußland und Ostindien).

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Strauch.	Nüsse.	Roh gegessen und wie Mandeln verwendet.
"	"	"
"	"	"

Die gekräuselte Filbernuß. Die zahme Haselnuß mit weißer langer Frucht, die mit rother Frucht. Zellernüsse. Lambertsnuß. Bellernuß und die hallische Riesennuß.

Pflanze.	Wurzel.	Wie Kartoffeln, ein Hauptnahrungsmittel der Kalmücken.
"	"	In Schweden Mehl, Brod, Mus ꝛc.
"	"	Getrocknet zu Suppen.
Baum.	Samen (Buchekern).	Wie Nüsse und Mandeln.
"	Nüsse.	"

Steinnuß. Die kleine Steinnuß. Die dünnschalige Meisennuß. Die Pferdenuß.

Baum.	Früchte (Eicheln).	In Italien und Spanien wie Nüsse und Mandeln.
"	"	"

Eiche, Quercus cerris. Die österreichische Eiche, Quercus austriaca.

Baum.	Die zarte innere Rinde.	Die Lappländer bereiten im Nothfall ihr Birkbrod daraus.
"	Die Krone in den Zapfenschuppen.	Pinolien, wie Mandeln.
"	"	"
"	Saft.	Im Frühjahr schwitzt aus d. Zweigen ein mannaartiger Saft.
"	Früchte.	Siehe die Recepte.
Pflanze.	Frucht.	"
"	"	"
"	"	Die Indianer essen sie, von Schalen und Kernen befreit, gekocht.
"	"	Eine Art Melone in Egypten und der Türkei sehr beliebt.
"	"	Ist ein wesentliches Nahrungsmittel der Indianer.
"	"	Siehe die Recepte.
"	"	Wie Kürbis.
"	"	"
"	"	Roh und wie Kürbis.
Strauch.	Beeren.	Die Beeren von E. nigr. werden in Schweden, Grönland und Kamtschatka, die der E. alb. in Portugal u. Galizien gegessen.
"	"	In Lappland und Finnland zu Fleischbrühe, Saucen und Mus.
Pflanze.	Blätter.	Siehe die Recepte.
"	Die jungen Sprossen u. Blüthen.	Die jungen Sprossen wie Spargel, die Blätter zum Bier.
"	Samen.	In Rußland, Polen, Lithauen geröstet mit Salz zum Brod.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Die gemeine Schmeerwurzel. Tamus communis.	XXII	6	In Südeuropa (Orient und England wild)
Der stachelblätterige Smilax. Smilax aspera.	„	„	Spanien, Frankreich, Italien, Sicilien Oesterreich (Palästina).
Das europäische Meerträubchen. Ephedra distachya.	„	14	An Seeufern Südeuropas (Heimath: Sibirien).
Der stechende Mäusedorn. Ruscus aculeatus	XXII	„	Verbreitet.
Das Zuckergras (Honiggras). Holcus saccharatus.	XXIII	1	Heimath: Indien und Afrika.
Der gemeine Zürgelbaum. Celtis australis.	„	„	Südeuropa, Taurien und am kaspischen Meer (Nordafrika).
Die Halimus-Melde. Atriplex halimus.	„	„	Südeuropa (Heimath: Nordamerika und Sibirien).
Die Garten-Melde. Atriplex hortensis.	„	„	Verbreitet (Heimath: Tartarei).
Die portulakartige Melde. Halimus portulacoides.	„	„	An Seeufern verbreitet.
Die spießblätterige Melde. Atriplex hastata.	„	„	In Gärten, an Wegen und Seeufern verbreitet.
Der Platanusahorn. Acer pseudoplatanus.	„	„	In Europa angepflanzt (Heimath: Canada).
Der Mohrhirse (Durrha). Holcus sorghum.	„	„	Italien (Indien, Afrika).
*Der gemeine Feigenbaum. Ficus carica.	„	„	Angebaut verbreitet (Heimath: Asien).
Die Küsten- oder Zwergpalme. Chamaerops humilis.	„	„	Spanien, Italien, Sibirien.

Sporenbringende

System Linné. Cryptogamen. Classe XXIV. I. Ordng.: Farnkräuter

Namen.	Vorkommen.	Art der Zuberettung und Bemerkungen.
Die gemeine Natterzunge. Ophioglossum vulgatum.	An bergigen Orten auf Wiesen und Grasplätzen verbreitet.	In Ostindien als Gemüse.
Der Adler-Saumfarn. Pteris aquilina.	In Wäldern Europas und Japans.	In der Normandie Wurzeln zum Brod, in Japan die jungen Blätter als Gemüse.
Das isländische Moos. Cetraria islandica.	Häufig in Island, selten in Deutschland, Frankreich und Schweiz.	In Italien gebrüht, mit Milch gekocht oder pulverisirt zum Brod.
Das Himmelsblatt. Tremella Nostoc.	Entwickelt sich hie und da nach Regen, in China u. Jap. häufig.	In China und Japan zur Fleischbrühe verwendet.
Die breitgedrückte Ylbe. Ulva compressa.	In Süßwasser Europas und Asiens.	In Schottland zu Fisch und Butter, auch gekocht in Wasser oder Milch, ferner mit Salz, Pfeffer und Oel.
Das isländische Meergras. Ulva latissima.	„	In Island desgl.
Die Nabelwatte. Ulva umbilicalis.	England und Schottland.	In England u. Schottld. desgl.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die jung. Wurzelsprossen.	In England und dem Orient wie Spargel.
"	Die jung. Blattknospen.	In Sicilien und Südfrankreich als Gemüse.
Strauch.	Beeren.	Von den Kalmücken roh und zu Mus gekocht.
"	Die jungen Sprossen.	In Italien wie Spargel bereitet.
Pflanze.	Stengel und Samen.	Die Stengel als Gemüse, die Samen Mehl, Brod und Mehlspeisen.
Baum.	Früchte.	In Taurien und am kaspischen Meer roh.
Pflanze.	Die junge Pflanze.	Die junge Pflanze als Gemüse und Suppe.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
Baum.	Der Saft.	Die Canadier vermischen ihn mit Maismehl.
Pflanze.	Samen.	Brod, in Syrien, Arabien u. Palästina „Durre" gen.
Baum	Früchte.	Feigen.
Pflanze.	Wurzel, Mark, Sprossen, Blätter, Beeren.	Die Wurzel geschält roh, das Mark mit Salz und Pfeffer als Palmenkirn, die Sprossen und Blätter mit Salz oder als Gemüse, die Beeren roh.

Gewächse.

II. Ordng.: Moose. III. Ordng.: Astermoose. IV. Ordng.: Schwämme.

Namen.	Vorkommen.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Der Tang (Murgras). Fucus palmatus.	In Seen Europas, Asiens, Amerikas.	In Nothfällen als Gemüse.
Das zuckersüße Meergras. Fucus saccharinus.	Im mittelländischen Meer, auf Klippen u. der Küste Irlands.	Gemüse.
Das netzart. Seegras. Fucus natans.	In Meeren schwimmend verbr.	In Indien als Salat.
Das eßbare Meergras. Fucus esculentus.		
*Der gemeine Champignon. Agaricus campestris.	Auf Triften, an Wegen und Wäldern Europas verbreitet.	Siehe die Recepte der Pilze.
*Der Wiesen-Champignon. Agaricus pratensis.	Auf Triften, Haiden und Wiesen verbreitet.	"
Der Reizenblätterschwamm. Agaricus deliciosus.	In hochliegenden trockenen Wäldern.	"
Der Zimmtschwamm. Agaricus cinnamomus.	In Wäldern häufig.	(muß gut abgebrüht werden.) Siehe die Recepte der Pilze.

Digitized by Google

Namen.	Vorkommen.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
*Der Musseron. Wird auch als Agaricus muceron bezeichnet. Agaricus pranulus.	Nach lang. Regenwetter häufig auf Grasplätzen u. in Wäldern.	Als Gewürz zu Braten, Saucen und Fleischbrühen.
Der gestielte Blätterschwamm. Agaricus violaceus.	In Gehölzen und an Waldrändern.	Siehe die Recepte der Pilze.
Der gelbe Blätterschwamm. Agaricus equestris.	Auf Wiesen und in Wäldern.	"
Der weiße Blätterschwamm. Agaricus Georgii.	"	"
Der ganze Blätterpilz. Agaricus integer.	In allen Gehölzen, häufig in England.	"
Das Nägelschwämmchen. Agaricus caryophylaeus.	Häufig in Wäldern Schlesiens und Bayerns.	"
Der Ohrblätterschwamm. Agaricus auricula.	Häufig auf Grasplätzen in der Gegend von Orleans.	Als Gewürz zu Braten, Saucen und Fleischbrühen.
Der Palomet = Blätterschwamm. Agaricus palomet.	In Wäldern Frankreichs.	Siehe die Recepte der Pilze.
Der Elfenbein=Blätterpilz. Agaricus eburneus.	Auf Gras= und Wiesenplätzen Südeuropas.	" (in Italien Sozzollö genannt.)
Der einzelne Blätterschwamm. Agaricus solitarius.	In Wäldern und auf Grasplätzen.	Siehe die Recepte der Pilze.
*Der Herrenschwamm (Kaiserling). Agaricus caesareus.	In Wäldern Südeuropas verbreitet.	"
Der Eichhase. Agaricus aggregatus.	An Stämmen und Wurzeln der Bäume unter Moos.	"
Der weiße Kaiserling. Agaricus ovoides.	In Wäldern Italiens u. Südfrankreichs.	"
Der schlanke Blätterpilz. Agaricus procerus.	Nordeuropa.	"
Der verdünnte Blätterschwamm. Agaricus attenuatus.	Auf Weidenstämmen in Südfrankreich.	In der Gegend von Montpellier „Tivoulade" genannt, zu Suppen, Saucen 2c.
Der kastanienbraune Blätterpilz. Agaricus castaneus.	In Laubwäldern Südeuropas.	In Italien und Südfrankreich in Salzwasser abgekocht, mit Essig und Gewürz conservirt.
Der eßbare Täubling. Agaricus russula.	In Wäldern Deutschlands und Oesterreichs.	In Deutschland und Oesterreich wie Champignons zubereitet.
NB. Diese Art darf nicht mit Agaricus rosous und emeticus, welche giftig sind, verwechselt werden.		
Der Jungfern = Blätterschwamm. Agaricus virginicus.	Auf grasigen Hügeln, Viehweiden und an Waldrändern häufig.	In Frankreich „Petite oreillette" genannt, in Butter geschmort u. an Suppen u. Saucen.
Der steinige Blätterschwamm. Agaricus ilicinus.	Unter Eichen bei Montpellier häufig.	Nur der Hut zu Suppen und Saucen.
Der milchende Blätterpilz. Agaricus lactifluus.	Im Harz, Bayern, Oesterreich und den Vogesen.	In Frankreich und Italien zu Suppen, Saucen und in Essig conservirt und als Gemüse.

Digitized by Google

Namen.	Vorkommen.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pfifferling. Agaricus cantharellus.	In Wäldern verbreitet.	Siehe die Recepte der Pilze.
Der Pfefferschwamm. Agaricus acris.	In Wäldern und auf Grasplätzen verbreitet.	Getrocknet zu Suppen, Saucen ꝛc.
Der weiße Löcherschwamm. Boletus albus.	In Wäldern Frankreichs.	Siehe die Recepte der Pilze.
Der orangenfarb. Löcherschwamm. Boletus aurantiacus.	An Waldrändern und auf Haiden verbreitet.	"
Der kreisförmige Löcherschwamm. Boletus circinans.	Unter Tannen.	Zu Saucen, Suppen und Salat.
Der schuppige Porenschwamm. Boletus squammosus.	Unter Tannen in Schweden und Kärnthen.	Siehe die Recepte der Pilze.
Der eßbare Löcherschwamm. Boletus bulbosus.	In Wäldern verbreitet.	"
Der Straußporenschwamm. Boletus frondosus.	Unter Eichen.	"
D. ausgeschweifte Stachelschwamm. Hydnum repandum.	In Wäldern verbreitet, häufig in Oesterreich und Frankreich.	"
Der schuppige Stachelschwamm. Hydnum imbricatum.	In Tannen- und Fichtenwäldern.	"
Der ästige Igelschwamm. Hydnum coralloides.	Auf Eichenstämmen in der Schweiz und Deutschland.	"
Der korallenartige Keulenschwamm. Clavaria coralloides.	In dichten Wäldern.	"
Der graue Keulenschwamm. Clavaria cinerea.	In Wäldern Deutschlands.	"
Der Trauben-Keulenschwamm. Clavaria botritis.	In Deutschland, Oesterreich und Frankreich.	"
Der krause Keulenschwamm. Clavaria crispa.	In Tannenwäldern.	"
*Die gemeine Morchel. Morchella esculenta.	In bergigen Wäldern verbreitet.	"
Varietäten: Morchella conica, -gigas und -undosa.		
Der eßbare Faltenschwamm. Helvella esculenta.	Im Harz, den bayrischen Gebirgen und den Vogesen.	Wie Morcheln.
Der weiße Faltenschwamm. Helvella leucophaea.	Bei Paris, häufig im Park von Vincennes.	"
Der Mützen-Faltenschwamm. Helvella mitra.	In Wäldern verbreitet.	In Frankreich wie Champignons.
*Die schwarze Trüffel. Tuber cibarium.	Besonders in Eichen- und Kastanienwäldern.	Siehe die Recepte.
Die graue Trüffel. Tuber griseum.	Italien.	"
Die falsche Trüffel. Hypogeum tuber.	"	"

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Die eßbare Schwertel. Iris edulis.	III	1	Vorgebirge der guten Hoffnung.
Das Papiergras. Cyperus papyrus.	„	„	Egypten und Syrien.
Die knollentragende Ixia. Ixia bulbifera.	„	„	Vorgebirge der guten Hoffnung.
Die safranfarbige Ixia. Ixia crocata.	„	„	„
Das abessinische Rispengras (Theef oder Tef). Poa abessinica.	III	2	Abessinien.
Die herzblättrige Wachsstaude. Myrica cordifolia.	IV	3	Südafrika.
Die schwarze Cordie. Cordia myxa.	V	1	Egypten, Syrien, Malayische Inseln.
Die weiße Varonie. Varonia alba.	„	„	Carthagena (Curassо).
Die Stapelie. Stapelia incarnata.	V	2	Cap der guten Hoffnung.
Die durchwachsene Claytonie. Claytonia perfoliata.	„	„	Südafrika.
Der weißliche Sumach. Rhus albidum.	V	3	Auf Flugsand im Walde bei Magsdor.
Die bengalische Quitte. Canarium Nostac.	VI	1	Häufig auf Madagaskar.
Die gemeine Seetraube. Cocoloba uvifera.	VIII	1	An sandigen Ufern des Meeres (Afrik und Amerika).
Die gestielte Jamboline. Jambolifera pedunculata.	„	„	In Wäldern wild, auch angepflanzt (Heimath: Ostindien).
Der vielblüthige Knöterig. Polygonum multiflorum.	„	„	Nordafrika, häufig in Japan.
Die stammblüthige Hundsruthe. Cynometra cauliflora.	X	1	Auf den molukkischen Inseln.
Die prächtige Schotie. Schotia speciosa.	„	„	Süd- und Ostafrika, häufig in Senegambien.
Das zweijährige Aponogeton. Aponogeton dystachis.	XI	4	Am Cap der guten Hoffnung.
Die winkelblüthige Zaserblume. Mesembryanthemum geniculiflorum.	XII	5	Egypten, Arabien, Cap der guten Hoffnung
Die Flacurtie (Ramontie). Flarcourtia Ramontichi.	XIII	1	Madagaskar.
Der afrikanische Flaschenbaum. Anona africana.	XIII	6	Südafrika (Amerika).
Die glatte Molucke. Moluccella laevis.	XIV	1	Syrien und Egypten.
Die große Honigblume. Melianthus major.	XIV	2	Vorgebirge der guten Hoffnung.
Die afrikanische Pilzmalve. Aphyteja hydnora.	XVI	3	„
Die baumartige Baumwolle. Gossypium arboreum.	XVI	13	Egypten und Ostindien.
Die egyptische Fasel. Dolichos Lablab.	XVII	10	Egypten.

Digitized by Google

a.

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Wurzel.	Von den Hottentotten roh, gekocht und in Büffelfett geschmort.
"	Wurzel, Blätterstamm u. Mark.	Brod.
"	Wurzel.	Wie Kartoffeln zubereitet und Brod.
"	"	"
"	Samen.	Mehl, Brod, Kuchen ꝛc.
"	Beeren.	Von den Hottentotten gegessen.
"	Früchte.	Wie Pflaumen.
Baum.	Frucht und Kern.	Frucht wie Pflaumen, Kern wie Haselnuß.
Pflanze.	Kraut.	Mit Büffelfett wie Spinat bereitet.
"	Die jung. Wurzelblätter.	Gemüse.
"	Beeren.	Roh oder mit Mais und Reis gekocht.
Strauch.	Früchte.	Wie Kirschen und Himbeeren verwendet.
Baum.	"	Roh oder als Mus.
"	"	Roh, in Indien mit Reis gekocht.
Pflanze.	Wurzeln.	Wie Kartoffeln.
Bäumchen.	Früchte.	Von den Malayen als Compot zu Fischen und Fleischspeisen und als Mehlspeise bereitet.
Pflanze.	Samen.	Die Senegambier und Hottentotten bereiten Grütze und mit Kaffernkorn gemischt Brod daraus.
"	Zwiebeln.	Von den Hottentotten in Asche geröstet oder in Büffelfett geschmort.
"	Samen.	Mehl und Brod.
Strauch.	Früchte.	Wie Pflaumen.
Baum.	"	Wie Aepfel.
Pflanze.	Blätter.	Gemüse.
Strauch.	Der ausschwitzende Blüthenhonig.	Honig.
Schmarotzerpflanze.	Früchte.	Von den Hottentotten „Kanimp" oder Sack-Hals-Kost genannt, roh in Asche geröstet oder als Mus zum Büffelfleisch.
Strauch.	Blätter.	Gemüse.
Pflanze.	Samen.	Wie Bohnen bereitet.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Der knollentragende Löwenzahn. Leontodon bulbosus.	XIX	5	Nordafrika (auch in Südfrankreich und Italien).
Das Hiobs-Thränengras. Coix lacryma.	XXI	3	Südafrika u. Indien (Portugal u. Spanien).
Die afrikanische Gurke. Cucumis africanus.	XXI	8	Verbreitet.
Die wohlschmeckende Eichel. Quercus ballota.	XXI	13	Nordafrika (auch in Spanien und Lusitanien).
Die Korkeiche. Quercus suber.	„	„	Nordafrika (auch in Südeuropa).
Die gemeine Dattelpalme. Phoenix dactylifera.	XXII	„	Wild verbreitet.
Der egyptische Schotendorn (Akazie). Mimosa nilotica.	XXIII		Arabien, Egypten, häufig am Senegal.
Die Seebohne. Mimosa scandens.	„		An den Küsten von Ajan, Zanguebar und Mozambique, häufig in Ost- u. Westindien
Die indianische Dattelpflaume. Afrikan. od. gemeiner Lotusbaum. Diospyros lotus.			In Afrika verbreitet (auch in Südeuropa)

NB. Dieser Baum soll der Jujubenbaum, Rhamnus Lotus L

An

Die hohe Renealmie. Renealmia exaltata.	I	1	Heimath: Surinam und Madagaskar.
Der durchsichtige Pfeffer. Piper pellucidum.	II	1	In Westindien verbreitet.
Die gefiederte Honigfrucht. Melicocca bijuga.	III	1	Wild i. Carthagena, angepflanzt i. Curassao.
Das echte Zuckerrohr. Sacharum officinarum.	III	2	Sehr verbreitet.
Der Ackerlöwenfuß (Die kleine Nadelmöhre). Alphanes arvensis oder Alchemilla aphanes.	IV	1	Auf trockenen Feldern verbreitet (auch in Europa).
Die virginische Zuckernuß. Hamamelis virginica.	IV	2	Nordamerika, häufig in Virginien.
Das Meerstrand-Lungenkraut. Pulmonaria maritima.	V	1	Verbr., auch häufig in England, Irl., Norw., Behringsinseln und hie und da in Sibirien.
Die Batatenwinde. Convolvulus batatas.	„	„	Verbreitet (Heimath: Ost- und Westindien), angebaut in Spanien und Portugal.
Der indische Maulbeerbaum. Morinda Rojock.	„	„	In Südamerika verbreitet.
Die peruvianische Schlutte. Physalis peruviana.	„	„	Heimath: Peru.
Die eckige Schlutte. Physalis angulata.	„	„	Heimath: Indien.
Der Bergnachtschatten. Solanum montanum.	„	„	Heimath: Peru.
Der chilische Nachtschatten. Solanum cari.	„	„	In Chile häufig angebaut.
Der stechapfelblätterige Nachtschatten. Solanum straminifolium.	„	„	Heimath: Chile, Peru (Indien).
Der eiertragende Nachtschatten. Solanum melongena.	„	„	Heimath: Indien, in Europa hie und da angepflanzt.
Der gemeine Sternapfelbaum. Chrysophyllum cainito.	„	„	Verbreitet.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Wurzeln.	Mit Mais oder Linsen gekocht als Mus.
"	Samen.	Grütze, Mehl, Brod.
"	Früchte.	Wie Gurken und Kürbis.
Baum.	"	Wie Nüsse und Mandeln.
"	"	"
"	"	Datteln.
"	Gummisaft.	Arabischer Gummi, in Arabien eine Hauptnahrung.
Pflanze.	Samen.	Gemüse wie weiße Bohnen, in Asche geröstet „Perim-Kaka-Valli" genannt.
Baum.	Früchte.	

der Rhamnus Zizyphus sein. Er kommt in 36 Spielarten vor.

ka.

Baum.	Die Früchte und Samen.	Die Früchte roh und mit Zucker, die Samen Mehl und Milchmus.
Pflanze.	Blätter.	In Martinique roh oder als Salat.
Baum.	Früchte und Kerne.	Roh und als Compot.
Pflanze.	Der Saft, die jungen Sprossen.	Der Saft Zucker, die Sprößlinge zu Mus.
"	Die junge Pflanze.	Salat.
Strauch.	Nüsse.	Wie Haselnüsse.
Pflanze.	Die jungen Pflanzen.	Salat.
"	Die Knollen.	Wie Kartoffeln.
Strauch.	Die Früchte.	Roh und als Compot.
Pflanze.	"	"
"	"	"
"	Die Wurzelknolle.	Wie Kartoffeln.
"	"	"
Strauch.	Beeren.	Roh.
Pflanze.	Früchte.	Suppen.
Baum.	"	In Jamaica und Martinique als Nachtisch.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Der amerikanische Genipabaum. Genipa americana.	V	1	Südamerika.
Die syrische Seidenpflanze. Asclepias Syriaca.	V	2	Heimath: Syrien, Arabien u. Virginien, in Engld. u. Deutschld. als Zierpflanze gebaut.
Der pflaumenblätterige Schneeball. Viburnum prunifolium.	V	3	Heimath: Canada und Virginien.
Der dickblätterige Schneeball. Viburnum cassinoides.	„	„	Nordamerika.
Der glatte Schneeball. Viburnum laevigatum.	„	„	„
Der prächtige Jucca. Yucca gloriosa.	VI	1	„
Die amerikanische Agave. Agave americana.	„	„	Heimath: Mexico.
Die virginische Wasserähre. Orontium aquaticum.	„	„	In Sümpfen, Gräben und an Bächen Virginiens und Carolinas.
Der Quamarach. Phalangium Quamarach.	„	„	An den Ufern des Missouri und Pursch.
Die rauhfrüchtige Diroje. Duroia eriopila.	„	„	Heimath: Surinam.
Der Achrasbaum. Achras Sapota.	„	„	Südamerika.
Die gemeine Ananas. Bromelia Ananas.	„	„	Heimath: Ost- und Westindien, verbreitet in Treibhäusern gezogen.
Varietäten: Der Zuckerhut. Die Königsananas. Die glatte Ananas. Die schwarze			
Die wilde Ananas. Bromelia karatas.	VI	1	Südamerika.
Die traubenförmige Ananas. Bromelia Pinguin.	„	„	„
Die Acanga-Ananas. Bromelia acanga.	„	„	„
Die amerikanische Ximenie. Xymenia americana.	VIII	1	Carthagena und St. Domingo.
Der Krokodillbirnbaum. Laurus persea.	IX	1	Heimath: die westindischen Inseln.
Der Sassafras-Lorbeerbaum. Laurus sassafras.	„	„	Nordamerika.
Der westindische Tinus. Tinus occidentalis.	„	„	Jamaika.
Der Courbarilbaum. Hymenaea courbaril.	X	1	Heimath: Spanisches Westindien.
Der stachelbeerartige Schwarzschlund. Melastoma grossularioides.	„	„	In vielen Arten verbreitet.
Varietäten: Der saftige Schwarzschlund, M. succosa. Der baumartige Schwarzschlund, M. arborescens. Der Ferner: M. elegans, M. rubra. M. majeta,			
Der Barbados-Kirschbaum. Malpighia glabra.	X	3	Heimath: Jamaika, Brasilien, Surinam und Curassao.
Varietäten: Malpighia urens			
Die flachsstielige Monpinspondie. Spondias Monbin.	X	5	Heimath: Westindien.
Der amerikanische Nachtschatten. Phytolacca decandra.	X	10	Verbreitet, auch in Spanien und Portugal wild.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Baum.	Die Früchte.	Compot.
Pflanze.	Die jungen Sprossen.	In Nordamerika wie Spargel bereitet.
Strauch.	Beeren.	Roh.
"	"	"
"	"	"
Pflanze.	Wurzeln.	Im Nothfall bei den Indianern Mehl und Brod.
"	Das Mark der Blätter.	Die Blätter werden einige Zeit in Erde vergraben, dann verwendet; durch Gährung der Blätter wird ein Getränk „Palque" bereitet.
"	Die getrocknete Wurzel.	Von den Wilden in Amerika als Brod gegessen.
Zwiebelgewächs.	Wurzel.	Trocken geröstet als Gewürz, in Fett geschmort als Gemüse.
Baum.	Früchte.	Roh und als Mus, in Holland Marmelade doosjes boom genannt.
"	"	Roh, Compot und Mus.
Pflanze.	"	Siehe die Recepte.

Ananas. Die buntblätterige Ananas. Die runde Ananas. Die weiße Ananas.

Pflanze.	Früchte.	Siehe die Recepte.
"	"	"
"	"	"
Baum.	Früchte und Kerne.	Von den Wilden roh gegessen.
"	Die Früchte.	Roh oder mit Salz und Pfeffer oder mit Zucker und Citronensaft.
"	Blätter.	In Fleischbrühe gekocht, von den Kreolen Gombo fevi genannt.
"	Beeren.	Roh und als Compot.
"	Samen und Blätter.	Samen in Jamaica als Nachtisch, Blätter in Egypten pulverisirt im Brod.
"	Die Früchte.	Roh und als Mus.

Acker-Schwarzschlund, M. agrestis. Der behaarte Schwarzschlund, M. hirta. Der Beerenschwarzschlund, M. acinodendron. M. malabatrica und mycrophylla.

Baum.	Die Früchte.	Als Compot.

und Malpighia verbasci folio.

Baum.	Die Früchte.	Roh und als Compot.
Pflanze.	Die jungen Sprößlinge, Blätter und Beeren.	Mus und Gemüse.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Der mexicanische Spinat. Phytolacca octandra.	X	10	Mexiko.
Die dreirippige Blackia. Blackea trinervia.	XI	1	Surinam.
Die warzentragende Melonendistel. Cactus mammilaris.	XII	1	Verbreitet, in Europa in Gewächshäusern.
Varietäten: Die melonenartige Fackeldistel, Cactus melocactus. Die aufrechte Fackeldistel, Cactus			
Der gewürzhafte Quajavabaum (Citronellbaum). Psidium aromaticum.	XII	1	In Wäldern von Cayenne und Guiana.
Der birnentragende Quajavabaum. Psidium pyriferum.	„	„	Heimath: Ost- und Westindien, auf amerikanischen Inseln häufig angepflanzt.
Der apfeltragende Quajavabaum. Psidium pomiferum.	„	„	Südamerika, Ostindien, häufig auf den Antillen.
Die gemeine Cacao-Pflaume. Chrysobalamus Icaco.	„	„	Südamerika, Westindien.
Der Meerportulack. Sesuvium portulacastrum.	XII	3	Ost- und Westindien, häufig in Granada und Mexiko.
Die kamtschatkalische Spierstaude. Spiraea camtschatica.	XII	5	Halbinsel Kamtschatka, Behringsinseln ꝛc., häufig in Sibirien.
Der canadische Maiäpfel (Schildblätteriger Entenfuß). Podophyllum peltatum.	XIII	1	Heimath: Canada, in Europa angepflanzt.
Der amerikanische Bürsten- oder Mammeybaum. Mammea americana.	„	„	Jamaika, Spanisch-Westindien.
Der amerikanische Kalababaum. Calophyllum Calaba.	„	„	Jamaika, Neuspanien und Malabar.
Die rispentragende Grewia. Grevia micocros.	„	„	Am Indus, in Pontichery angepflanzt.
Der großblüthige Topfbaum. Lecythis grandiflora.	„	„	Südamerika, in Wäldern von Guiana.
Der große Topfbaum. Lecythis Zabucayo-ollaris (Jacapucaya).	„	„	Südamerika, häufig in Brasilien.
Der kleine Topfbaum. Lecythis minor.	„	„	„
Der gemüseartige Corchorus (Kohlmuspflanze). Corchorus olitorius.	„	„	Amerika, Asien und Afrika.
Varietäten: Corchorus aestuans			
Die amerikanische Rhedie (Cyrojer). Rheidia lateriflora.	XIII	1	Heimath: Domingo.
Die westindische Muntingie. Muntingia calabura.	XIII	3	Häufig auf Jamaika und St. Domingo.
Der Anonabaum (Flaschenbaum). Anona muricata.	„	Polygamia	Amerika, Asien.
Varietäten: Der schuppige Flaschenbaum (Zuckerapfel), Anona squammosa. Der netzförmige Flaschenbaum Der dreilappige Flaschenbaum			
Der glattblätterige Saovari. Saovaria glabra.	XIII	4	In westindischen Wäldern.
Der Catavouba. Peckea tuberculosa.	„	„	Heimat: die Wälder Suvinanis, Guianas und in Cayenne.
Der Kalabassenbaum. Cresentia Cujete.	„	„	Brasilien, Antillen, Neuspanien, Guinea.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die jungen Sprößlinge, Blätter und Wurzeln.	Die Sprößlinge und Blätter als Gemüse, die Wurzeln als Salat.
"	Beeren.	Roh und Compot.
"	Die Früchte.	"
...jaja. Die dreieckige Fackeldistel, Cactus triangularis.		Die gemeine Fackeldistel, Cactus Opuntia.
Baum.	Die Früchte.	Von den Kreolen roh gegessen.
"	"	Wie Birnen.
"	"	Wie Aepfel.
StrauchartigerBaum.	"	"
Pflanze.	Die Sprößlinge und Blätter.	Von den Indianern häufig als Gemüse zubereitet.
"	Die Wurzel und Blätter.	Gemüse zu Fischen und Fischrogen.
"	Die Früchte.	Roh, Mus, Compot.
Baum.	"	In Jamaika beliebt, roh, Mus und Compot.
"	Die Früchte und Kerne.	Von den Indianern und Karaiben gegessen.
Pflanze.	Beeren.	Roh.
Baum.	Kerne.	Roh und geröstet von Indianern gegessen.
"	"	"
"	"	"
Pflanze.	Blätter.	Salat und Gemüse.
und Corchorus capsularis.		
Pflanze.	Beeren.	Roh.
StrauchartigerBaum.	Die Früchte.	Roh, Mus, Compot.
Baum.	"	Von Indianern, besonders gern von Kreolen gegessen.
(Rahm-, Zimmt- oder Fladenapfel), Anona reticulata.		Der Sumpf-Flaschenbaum, Anona palustris.
(Papaya), Anona triloba.		
Baum.	Die Früchte.	In Cayenne das Mark wie Hagebutten, die Kerne wie Haselnüsse und Mandeln.
"	Die Kerne.	Wie Nüsse und Mandeln.
"	Die Früchte.	Von den Karaiben gegessen.

Digitized by Google

Namen.	Syſt. Linné. Claſſe.	Ordng.	Vorkommen.
Die einjährige Lantana. Lantana annua.	XIV	2	Südamerika.
Die gelbe Gauklerblume. Mimulus luteus.	"	"	Heimath: Chile.
Die elliſiſche Durantie. Duranta Ellisia.	"	"	Jamaika, häufig am Kumana.
Die filzige Avizennia. Avicennia tomentosa.	"	"	Indien.
Die virginiſche Kreſſe. Lepidium virginicum.	XV	2	In Virginien und auf weſtindiſchen Inſeln.
Die lindenblättrige Paſſionsblume. Passiflora tiliaefolia.	XVI	5	Peru.
Varietäten: Die äpfeltragende Paſſionsblume, P. maliformis. Die viereckige Paſſionsblume, P. quadrangularis. Paſſionsblume, P. pedata. Die ſcharlachrothe			
Der trauerige Storchſchnabel. Geranium triste.	XVI	10	Verbreitet und in Töpfen als Zierpflanze gezogen.
Der eßbare Hibiscus (Eibiſch). Hibiscus esculentus.	XVI	13	Indien, in Guinea angepflanzt.
Der hanfartige Hibiscus. Hibiscus cannabinus.	"	"	"
Die amerikaniſche Erdnuß. Unterirdiſche Eichel. Erdpiſtazie. Arachis hypogaea.	XVII	10	Braſilien und Peru.
Die ausdauernde Feigbohne. Lupinus perennis.	"	"	Nordamerika.
Die rundſamige Bohne. Phaseolus sphaerospermus.	"	"	Verbreitet. (Heimath: Jamaika).
Die unterirdiſche Glycine. Bohrblume. Mandubi. Glycine subterranea.	"	"	Braſilien. (Heimath: Surinam).
Die knollige Glycine. Kanadiſche Knollwicke. Glycine apios.	"	"	Verbreitet. (Heimath: Virginia u. Canada).
Die amerikaniſche Erbſe. Pisum americanum.	"	"	In Südamerika am Cap Horn, in England angebaut.
Der indianiſche Bohnenbaum Linſenbaum. Cytisus cajan.	"	"	Oſt- und Weſtindien, Cap der guten Hoffnung, Martinique.
Das eßbare Warzenkraut. Psoralea esculenta.	"	"	Am Fluß Miſſouri.
Der wahre Cacaobaum. Theobroma cacao.	XVIII	5	Verbreitet.
Die kropfige Sonnenblume. Helianthus strumosus.	XIX	4	Nordamerika.
Der rothe Maulbeerbaum. Der virginiſche Maulbeerbaum. Morus rubra.	XXI	4	Virginien, Carolina, Maryland, Penſylvanien und im Süden von Neu-Jerſey.
Der Sumpfhafer. Zizania palustris.	XXI	6	Nordamerika, Jamaika, Virginien.
Die brennende Thoa. Thoa urens.	XXI	7	Südamerika.
Die weidenblättrige Eiche. Quercus phellos.	XXI	Polygamia	Nordamerika.
Die kaſtanienblättrige Eiche. Quercus prinos.	"	"	Penſylvanien, Virginien, Carolina und Florida.
Die Kaſtanieneiche. Quercus castanea.	"	"	Nordamerika und Neuſpanien.
Der nordamerik. Zwergkaſtanienbaum. Fagus pumila.	"	"	Nordamerika, hie und da in Deutſchland.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die Früchte.	Roh mit Zucker und als Mus.
"	Die jungen Pflanzen.	Von den Indianern als Gemüse u. Suppe bereitet.
Strauch.	Beeren.	Von den Kumanern roh gegessen.
Baum.	Die Kerne.	Von den Malabaren roh gegessen.
Pflanze.	Die Blätter.	Salat.
"	Die Früchte.	Roh mit Zucker als Compot, Mus ꝛc.

Die lorbeerblätterige Passionsblume, P. laurifolia. Die fleischfarbige Passionsblume, P. incarnata. Die fußförmige Passionsblume, P. coccinea. Die sägeblätterige Passionsblume, P. serrata.

Pflanze.	Die Wurzeln.	Von den Wilden geröstet gegessen.
"	Die Früchte u. Samenkapseln.	Als Suppe oder wie Gurken eingelegt, letzteres Gericht v. d. Wilden Caralou od. Cabalou genannt.
"	Die Blätter.	Suppe und Gemüse.
"	Samen.	Wie Mandeln.
"	"	Wie weiße Bohnen.
"	"	"
"	Die Früchte.	Wie Kastanien.
"	Die Wurzelknollen und Samen.	Mehl, Brod, geröstet und als Gemüse, die Samen wie Erbsen.
"	Die Schoten und Samen.	Wie Schoten und Erbsen.
Strauchartiges Bäumchen.	Samen.	Mehl, Brod und andere Speisen.
Pflanze.	Wurzel.	Von den Indianern am Missouri gegessen.
Baum.	Die Bohnen.	Cacao und Chocolade.
Pflanze.	Die Wurzel.	Roh als Salat und Gemüse.
Baum.	Die Beeren.	Roh mit Zucker und als Compot und Marmelade.
Pflanze.	Samen.	Mehl und Brod.
"	"	"
Baum.	Die Früchte.	"
"	"	"
"	"	"
"	"	Wie Kastanien.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Die gehörnte Haselnuß. Corylus rostrata.	XXI	Polygamia	Nordamerika.
Der virginische Aron. Arum virginicum.	"	"	Verbreitet.
Der stammlose Aron. Arum esculentum.	"	"	Nordamerika und Westindien.
Der baumartige Aron. Arum arborescens.	"	"	In Südamerika auf den Zuckerinseln.
Die Cassave-Manihot. Jastropha Manihot.	XXI	16	Wild und angebaut verbreitet.
			Varietäten: Manioc maii. Manioc Cachiri. Manioc bois blanc.
Die gewundene Pluckenetie. Plucknetia volubilis.	XXI	16	Heimath: Ost- und Westindien.
Der gifttreibende Flachsbaum. Antidesma alexiteria.	XXII	5	"
Die nußtragende Cocospalme. Cocos nucifera.	XXII	6	"
Die buttertragende Cocospalme. Cocos butyracea.	"	"	Südamerika.
Die kohltragende Arekapalme. Areca oleracea.	"	"	Verbreitet, häufig auf d. karaibischen Inseln.
Die Orbisstaude (Blutkohl). Dioscorea triphylla.	"	"	Heimath: Ost- und Westindien.
			Varietäten: Die fünfblätterige Orbisstaude, D. pentaphylla. Die hollentragende Orbisstaude,
Der gemeine Melonenbaum. Carica papaya.	XXII	10	Verbreitet.
Der ästige Papayabaum. Caricia posoposa.	"	"	Surinam und Ostindien.
Der gemeine Pisang (Paradiesfeige). Musa paradisiaca.	XXIII	21	Verbreitet (Asien und Afrika).
Der Bananen-Pisang (Bananenbaum). Musa sapientum.	"	"	Verbreitet.
Die Troglodyten-Musa. Musa Troglodytarum.	"	"	"
Der Zuckerschotenbaum. Mimosa Inga.	"	"	Südamerika.
Die buchenblätterige Sinnpflanze. Mimosa fagifolia.	"	"	"
Die virginische Dattelpflaume. Diospyrus virginiana.	XXIII	22	Virginien.

Af

Der gemeine Ingber. Amomum Zingiber.	I	1	Ostindien. Auf Java und anderen Inseln in Gärten gezogen.
Die rohrartige Marante. Maranda arundinacea.	"	"	Verbreitet. (Heimath: Amerika.)
Die traubenförmige Globba. Globba uviformis.	"	"	Verbreitet, häufig in Ostindien.
Die schmalblätterige Gilbwurz. Curcuma angustifolia.	"	"	"
Der chines. Ehrenschwertel. Ixia chinensis.	III	1	Heimath: Indien.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Strauch.	Die Nüsse.	Wie Haselnüsse und Mandeln.
Pflanze.	Die Wurzel.	Die Wurzeln werden in Erde vergr. u. Feuer darauf angezündet, dann Mehl, Grütze u. Brod bereitet.
"	Wurzeln und Blätter.	Die Wurzeln getrocknet als Mehl, Grütze u. Brod, die Blätter als Gemüse v. den Ind. „India-Kahle" gen.
"	Die Wurzeln.	Getrocknet als Mehl, Grütze, Brod ꝛc.
Strauchart. Pflanze.	Die junge Pflanze.	Geschält, auf dem Reibeisen gerieben, ausgepreßt und gebacken. So vorbereitet Cassave genannt.
Manioc mail pourri rouge.	M. m. p. noir und Camanioc.	
Pflanze.	Die jungen Blätter.	In Cocosmilch gekocht als Gemüse.
Baum.	Die Früchte.	Roh und zu anderen Speisen.
Baumartige Pflanze.	Die Nüsse u. d. Palmhirn, auch Palmkohl genannt.	Roh getrocknet, mit Wasser gestoßen zum Reis ꝛc.
"	Die Nüsse.	Die Nüsse w. mit Wasser gestoßen u. das ausscheid. Fett wie Butter verarb. Galahamschebutter gen.
"	Die jungen Blätter und Blumenknospen.	Liefert den Palmenkohl. Siehe die Recepte. Die Blumenknospen roh, gekocht oder geröstet.
Pflanze.	Die Wurzeln.	Getrocknet, geröstet und gekocht.
D. bulbifera. Die dornige	Dioscoride, D. aculeata. Die gemeine	Dioscoride, D. sativa.
Baum.	Die Früchte.	Wie Melonen.
"	"	"
"	"	Roh, Compot, Marmelade ꝛc.
"	"	"
"	"	Die Früchte müssen vorher geröstet werden.
"	Das Mark, der Samen.	Von Indianern ausgesogen.
Pflanze.	Das Mark, der Samen.	In Martinique „süße Erbse", Pois doux genannt.
Baum.	Die Früchte.	Wie Pflaumen.

N.

Pflanze.	Die jungen Blätter und Wurzeln.	Die jungen Blätter als Salat, die Wurzeln getrocknet als Gewürz.
"	Die Wurzelknollen.	Stärkemehl.
"	Die Beeren.	Von den Malayen „Moko" oder „Maray" genannt.
"	Die Wurzel.	Stärkemehl und als Gewürz.
"	"	Geröstet, gekocht und zum Brodbacken.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Das ceylonische Steinholz. Olax ceylanica.	III	1	Heimath: Ceylon (Mellahalla genannt).
Die bengalische Commeline. Commelina bengalensis.	„	„	Heimath: Bengalen.
Der aufrechte Roggen. Triticum erectum.	„	„	Auf Java wild und angepflanzt.
Das krummährige Kammgras. Cynosorus oder Eleusine coracana.	III	2	Heimath: Indien, in Japan angebaut.
Die rothe Ixora. Ixora coccinea.	IV	1	Heimath: Ostindien.
Die viereckige Klimme. Cissus quadrangularis.	„	„	Heimath: Ostindien und Arabien.
Die baumartige Klimme. Cissus arborea.	„	„	„
Die zweihörnige Wassernuß. Trapa bicornis.	„	„	Heimath: China.
Das schwimmende Sammkraut. Potamogeton natans.	„	4	Verbreitet (auch in Europa).
Der asiatische Hülst. Ilex asiatica et mata.	„	„	Heimath: Ostindien.
Die indische Zottenblume. Menyanthes indica.	V	1	„
Die zahnblätterige Winde. Convolvulus medium.	„	„	Verbreitet.
Die kriechende Winde. Convolvolus repens.	„	„	„
Die lilienblätterige Glockenblume. Campanula lilifolia.	„	„	Verbreitet, häufig in Sibirien u. d. Tartarei.
Die kanarische Glockenblume. Campanula canarina.	„	„	Heimath: Die kanarischen Inseln.
Die citronenblätterige Morinde. Morinda citrifolia.	„	„	Ostindien.
Der Melangenapfel (Liebes- od. Goldapfel). Solanum Lycopersicum et insanum.	„	„	Heimath: Indien (hie und da in Südeuropa).
Der gemeine Nachtschatten. Solanum nigrum.	„	„	Verbreitet.
Das dornige Eisenholz. Sideroxylon spinosum.	„	„	„
Der glatte Judendorn. Zizyphus napeca.	„	„	Ostindien, häufig auf Ceylon.
Die scharfe Spreublume. Achyranthes aspera.	„	„	Ostindien, amerikanische Inseln u. Sicilien.
Die ungestielte Knorpelblume. Illecebrum sessile.	„	„	Heimath: Ostindien.
Das Seestrand-Milchkraut. Glaux maritima.	„	„	Verbreitet (Sibirien und Nordeuropa).
Der indische Mango. Mangifera indica.	„	„	In Ostindien verbreitet.
Der Salamanderbaum. Stilago oder Antidesma Bunius.	„	„	Heimath: Ostindien.
Die eßbare Schlinge. Periploca esculenta.	V	2	Insel Ceylon und malabarische Küste.
Der syrische Hundswürger. Cynanchum Syriacum.	„	„	Heimath: Syrien.
Der gemeine Milchbaum. Galactodendron vulgare.	„	„	Hindostan, Venezuela.
Die ägyptische Haselquistie. Hasselquistia egyptiaca.	„	„	Heimath: Egypten und Arabien.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Baum.	Die Blätter.	Salat.
Pflanze.	"	Von den Indianern mit Cocosmilch als Gemüse gekocht.
"	Samen.	Wie Roggenmehl.
"	"	"
Strauch.	Die Beeren.	Roh.
Strauchart. Pflanze.	Die Blätter.	Gemüse.
Strauch.	Die Beeren.	Roh.
Pflanze.	Die Nüsse.	Wie Haselnüsse und Mandeln.
"	Die Wurzeln.	Roh und geröstet.
Strauchartiger Baum.	Die Beeren.	Roh und als Compot.
Pflanze.	Die zarten Stengel und Wurzeln.	Wie Artischocken.
"	Die Blätter und zarten Stengel.	In China als Gemüse.
"	"	"
"	Die Wurzeln.	Wie Kohlrüben.
"	"	"
"	Die Früchte.	Von Indianern in Asche gebraten.
"	"	Wie Paradiesäpfel.
"	Die Blätter.	Gemüse.
Bäumchen.	Die Früchte.	Von den Malabaren roh, als Compot und Mus.
Strauch.	Die Früchte.	In Salzwasser gekocht zu anderen Speisen.
"	Die Blätter.	Gemüse.
Pflanze.	"	Gemüse und zu Seekrebsen.
"	"	Gemüse und Salat.
Baum.	Die Früchte.	Wie Pflaumen.
"	Die Blätter und Beeren.	Die Blätter als Gemüse, die Beeren als Compot, Marmeladen. (Bei den Malayen Bunc u. auf Java Kutti-Kutti genannt).
Pflanze.	Die Blätter.	Gemüse.
"	"	"
Baum.	Der Saft.	Durch Anbohren der Bäume gewonnen und frisch getrocknet.
Pflanze.	Wurzel, Stengel und Blätter.	Wie Möhren.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Die milchreiche Schwalbenwurz. Asclepias lactifera.	V	2	Heimath: Ostindien.
Der fremde Zirmet. Tordylium peregrinum.	„	„	Im Orient verbreitet angepflanzt.
Das große Heilkraut. Heracleum panaces et sibiricum.	„	„	Sibirien, Kamtschatka, Apennische Gebirge.
Der paarblätterige Weichling. Mollugo oppositifolia.	V	3	Häufig auf Ceylon.
Die rothe Beerblume. Basella rubra.	V	4	Verbreitet.
Varietäten: Die weiße Beerblume, Basella alba. Die glänzende Beerblume,			
Die scheidenblüthige Pontederie. Potenderia vaginalis.	VI	1	Ostindien.
Die spundenblätterige Pontederie. Potenderia hastata.	„	„	„
Der eckige Lauch. Allium angulosum.	„	„	Heimath: Cochinchina und Tartarei.
Der gemeine Rotang (Stein-Rotang). Calamus rotang.	„	„	Im orientalischen Indien, Cochinchina und auf den Molukken.
Die zwiebeltragende Lilie. Lilium bulbiferum.	„	„	Asiatische Türkei, Sibirien, Japan, Italien und Deutschland.
Die pomponische Lilie. Lilium pomponium.	„	„	Heimath: Sibirien, Tartarei, Spanien.
Der rankende Spargel. Asparagus sarmentosus.	„	„	Heimath: In Wäldern auf Ceylon.
Das japanesische Maiblümchen. Convalaria japonica.	„	„	In der Gegend von Nagasaki unter Sträuchern.
Der gemeine Bambus. Bambusa arundinacea.	„	„	Heimath: Indien.
Die großblätterige Schirm- oder Fächerpalme. Corypha umbraculifera.	VI	3	Ostindien.
Die rundblätterige Schirmpalme. Corypha rotundifolia.	„	„	Auf den molukkischen Inseln und in Cochinchina.
Der Elengi- oder Kaukibaum. Minusops Elengi.	VIII	1	Häufig auf Ceylon (Munamal oder Munghunamal genannt).
Der malabarische Kaukibaum. Minusops imbricaria.	„	„	An der malabarischen Küste.
Die gestielte Jambolane. Jambolifera pedunculata.	„	„	Ostindien.
Die indische Jambolane. Jambolifera indica.	„	„	„
Die orientalische Heidelbeere. Vaccinium arctostaphylos.	„	„	Armenien, Kaukasus.
Der glatte Herzsame. Cordiospermum halicacabum.	„	„	Heimath: Ostindien.
Der eßbare Seifenbaum. Sapindus edulis.	„	„	Georgien, Malabar und im Süden Chinas.
Der Kampferlorbeer. Laurus camphora.	IX	1	In Wäldern Japans.
Der echte Akajoubaum. Anacardium occidentale.	„	„	Ostindien, Malakka.
Der wellenblätterige Rhabarber. Rheum undulatum.	IX	3	Heimath: Sibirien und Tartarei.
Der morgenländ. Rhabarber. Rheum ribes.	„	„	Heimath: Persien und Mongolei.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Wurzel, Stengel und Blätter.	Gemüse. Auf Ceylon Kiruighana genannt.
"	Wurzel.	Wie Möhren.
"	Das Mark der Stengel.	Roh.
"	Die Blätter.	Salat und Gemüse, auf Ceylon Harpola genannt.
"	Kraut und Wurzel.	Gemüse.
Basella lucida. Die herzförmige Beerblume, Basella cordifolia.		
Pflanze.	Die Blätter.	"
"	"	"
"	Die Zwiebeln u. Blätter.	Wie Zwiebeln.
"	Die jungen Triebe.	Gemüse.
"	Die Zwiebeln.	Saranna genannt. Wie Zwiebeln, siehe die Recepte.
"	"	"
"	Die knolligen Wurzeln.	Hata-Varga genannt. Als Salat oder in Fleischbrühe oder in Milch gekocht.
"	"	Mehl, in Milch gekocht oder geröstet. In Japan Biakf Moodo, auch Rinno Fico genannt.
Schilfrohr (Baum).	Die jungen Sprößlinge, der Samen und der ausschwitzende Zucker.	Die jungen Sprößlinge mit Cocosessig und Gewürz eingemacht (Achiar-Bambon genannt), zu Braten ꝛc. gegessen (Codda-pana oder Sami-Wocka genannt).
Baum.	Die Früchte, das Mark des Stammes und die jungen Blätter (Kohl).	Die Früchte roh und als Compot. Das Mark als Sago u. die jungen Sprößlinge (Blätter) als Kohl.
"	"	"
"	Die Früchte.	Roh und als Compot.
"	"	Roh und als Compot.
"	"	"
"	"	"
Pflanze.	Die Beeren.	Roh und Compot.
"	Die Blätter.	In Amboina als Gemüse.
Baum.	Die Kerne.	Wie Mandeln.
"	Die Früchte.	Roh und als Compot.
"	Die Früchte und Kerne.	Die Früchte roh u. die Kerne geröstet, die Kerne müssen vorher zerschnitten u. ausgewässert werden.
Pflanze.	Die Blätter u. Blattstiele.	Salat, Compot, Gemüse und Suppen.
"	"	"

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Die rohe Bauhinie. Bauhinia coccinea.	X	1	Im orientalischen Indien, häufig in Cochinchina.
Die viereckige Cassie. Cassia tora.	„	„	Heimath: Ostindien.
Die sopherartige Cassie. Cassia sophera.	„	„	„
Die glattblätterige Drüsenblume. Adenanthera pavonina.	„	„	„
Die gefiederte Limonelle. Limonia acidissima.	„	„	„
Der gehörnte Sauerampfer. Oxalis corniculata.	X	5	Verbreitet.
Der Carambolbaum. Averrhoa carambola.	X	10	Ostindien.
Der Bilimbi-Averrhoa. Averrhoa bilimbi.	„	„	„
Der sauere Averrhoa. Averrhoa acida.	„	„	„
Der hohe Wurzelbaum. Rhizophora gymnorhiza.	XI	1	Am Ufer der ostindischen Seeküste.
Die wohlschmeckende Mangostane. Garzinia mangostana.	„	„	Auf Java und den Molukken.
Die celebische Mangostane. Garzinia celebica.	„	„	Häufig auf der Insel Celebes, in Ostindien verbreitet.
Die guttabringende Mangostane. Garzinia cambagina.	„	„	In Ostindien verbreitet, häufig auf Java.
Die spitzblätterige Crateve (Steinapfelbaum). Crateva tapia.	„	„	Indien.
Die dornige Crateve (Schleimapfelbaum). Crateva marmelas.	„	„	In Ostindien, häufig am Batavia.
Der glanzblätterige Salpeterstrauch. Nitraria Schoberi Murr.	„	„	Sibirien.
Die butterbringende Bassie. Bassia butyracea.	„	„	In Ostindien (Nova Mahoa genannt).
Die langblätterige Bassie. Bassia longifolia.	„	„	Indien, häufig auf Malabar.
Die breitblätterige Bassie. Bassia latifolia.	„	„	„
Die knopfförmige Wolfsmilch. Euphorbia hirta.	XI	3	Heimath: Ost- und Westindien.
Der guavaartige Jambusenbaum. Eugenia pseudopsidium.	XII	1	Ostindien.
Der eckenfrüchtige Jambusenbaum. Eugenia acutangula.	„	„	„
Der malackische Jambusenbaum. Eugenia malacenis.	„	„	„
Der gemeine Jambusenbaum. Eugenia jambos.	„	„	„
Die japanische Mispel. Mespilus japonica.	XII	5	Heimath: Japan.
Die japanische Birne. Pyrus japonica.	„	„	Auf dem Gebirge Sackona in Japan.
Die molukkische Himbeere. Rubus moluccanus.	„	„	Auf den Molukken in Japan.

Varietäten: Rubus tristis

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Schlingpflanze.	Die Samen.	Von Siamesen und Peguanern wie Bohnen bereitet, die Samen müssen aber vorher ausgekocht werden.
Strauchart. Pflanze.	Die Blätter.	In Amboina (Tala, Tora, Tschora genannt) als Gemüse.
" Baum.	" Die Samen.	" Von den Indianern wie Bohnen zubereitet.
"	Die Früchte.	In Java (Madja genannt) als Compot.
Pflanze.	Die Blätter.	In Japan als Gemüse.
Baum.	Die Früchte.	Die Indianer roh, die Malabaren und Portugiesen nennen sie Carambolas oder Tamara-Tonga und essen sie unreif mit Zucker, Salz, Essig und Gewürz.
"	"	"
"	"	"
"	Das Mark der Früchte.	Von den Indianern wie Reis u. Sago zubereitet.
"	Die Früchte.	Roh und als Compot.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	"	"
Strauch.	"	"
Baum.	Die Samen.	Mehl, Backwerk, Mus ꝛc.
"	"	"
" Pflanze.	" Die jungen Sprossen.	" Gemüse.
Baum.	Die Früchte.	Roh, Compot und Mus.
"	Die Früchte und Blätter.	Die Früchte roh, Compot und Mus, die Blätter als Gemüse.
"	Die Früchte.	"
"	"	"
"	"	Roh und Compot.
" Pflanze.	" Die Früchte und Blätter.	" Die Früchte roh und als Compot, die Blätter als Gemüse.

[1] Rubus palmatus.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Die Tibourbou. Apeiba emarginata.	XIII	1	In Ostindien verbreitet.
Der egyptische Lotus (Seerose). Nymphaea lotus.	„	„	Indien.
Die ostindische Grewie. Grewia orientalis.	„	„	Ostindien.
Die Helikons-Grewie. Grewia heliconia.	„	„	„
Der gesägte Ganitterbaum. Elaeocarpus serratus.	„	„	„
Der Gummiguttabaum (Gorarka). Cambogia gutta.	„	„	„
Der ostindische Rosenapfel (prächtige Dilenie). Dilenia speciosa.	„	„	Ostindien, häufig auf Malabar.
Die elliptische Dilenie. Dilenia elyptica.	„	„	„
Die prächtige Nelumbe. Nelumbium speciosum.	XIII	Polygamia	In Seen von China, Persien u. Egypten.
Der Champacabaum. Michelia champaca.	„	„	Ostindien, häufig am Amboina.
Die knollige Phlome. Phlomis tuberosa.	XIV	1	Heimath: Sibirien.
Das morgenländische Sesamkraut. Sesamum orientale.	XIV	2	In Asien und Afrika verbreitet.
Der eßbare Bärenklau (Sogos). Acanthus edulis.	„	„	Verbreitet.
Die fünfblätterige Pillenblume. Cleoma pentaphylla.	XV	2	Ostindien, Südamerika.
Der klebrige Pillenbaum. Cleoma viscosa.	„	„	Ceylon und Malabar.
Die stinkende Passionsblume. Passiflora foetida.	XVI	5	Ostindien.
Die drüsige Passionsblume. Passiflora glandulosa.	„	„	„
Der dreitheilige Hibiskus. Hibiscus subdarossa.	XVI	Polygamia	Ostindien.
Die eisenharte Mesue. Mesua ferrea.	„	„	Häufig auf Java.
Die molukkische Clitorisblume. Clitoria ternatea.	XVII	10	Indien, häufig am Amboina.
Die ausgerandete Klapperschote. Crotolaria retusa.	„	„	Ostindien.
Die strahlfrüchtige Bohne (Katpang — Kitsil). Phaseolus radiatus.	„	„	Ceylon, Japan.
Die rauhfrüchtige Bohne. Phaseolus mungo.	„	„	Ostindien, Nordamerika.
Die chinesische Fassel. Dolichos sinensis.	„	„	In Ostindien verbreitet und angebaut.
Varietäten: Die vierflügelige Fassel, D. tetragonobolus. Die höchste Fassel, D. altissimus. Die knollige Fassel, D. lignosus. Die vieljährige Fassel, D. polystachis. Die schwertförmige Fassel, D. ensiformis.			
Die wickenartige Erve. Ervum vicioides.	XVII	10	Heimath: Numidien.
Der ausgebreitete Schambaum. Aeschynomene grandiflora.	„	„	Ostindien und Egypten.
Der türkische Hahnenkopf. Hedysarum alhagi.	„	„	Westasien und die Tartarei.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Strauchart. Pflanze.	Die Früchte.	In Siam und Peju mit Bambuszucker u. Gewürz.
Pflanze.	Die Wurzel.	Von Indianern und Arabern gebraten oder geröstet gegessen.
"	Die Beeren.	Roh.
"	"	"
Baum.	Die Früchte.	Roh oder als Compot, die unreifen Früchte wie Oliven eingelegt zu Fleischspeisen, Salaten ꝛc.
"	"	Roh und als Compot.
"	"	"
"	"	"
Pflanze.	Die ganze Pflanze.	Blätter und Stengel als Gemüse, Wurzel und Frucht geröstet.
Baum.	Samen.	Roh: Mehl, Brod (Baggea oder Mangea genannt)
Pflanze.	Die Wurzel.	Mehl, Milchmus, Brod.
"	Die Samen.	Mehl, Milchmus, Bäckereien (Sesamöl).
"	Die Blätter.	In Arabien als Gemüse.
"	Die jungen Sprossen.	Salat und Gemüse.
Baum.	"	"
Pflanze.	Die Früchte.	Kompot und Mus.
"	"	"
Pflanze.	Die Blätter und Früchte.	Die Blätter als Salat und Gemüse, die Früchte als Compot.
Baum.	Die Früchte.	Geröstet oder an Gemüse zu Fleisch.
Pflanze.	Die jungen Blätter.	Als Gemüse wie Kohl bereitet.
"	Die Blumen.	Gemüse.
"	Die Samen.	Wie Linsen.
"	"	In Ostindien eine Art Sago (Bowens Sagopulver).
"	Die Wurzeln, jungen Schoten und Samen.	Die Wurzeln roh als Salat u. als Gemüse, die Schoten als Gemüse, die Samen wie Erbsen zubereitet.

D. tuberosus. Die zwiebelige Fassel, D. bulbosus. Die purpurrothe Fassel, D. purpureus. Die holzige Fassel, Die schmalfrüchtige Fassel, D. catiany. Die Soja-Fassel, D. soja. Die eckige Fassel, D. angularis.

Pflanze.	Samen.	Wie Erbsen. Soja und Miso und Knos, letzteres ein Ersatz für Butter.
Baum.	Blumen, Blätter und Früchte.	In Calabasaft gekocht als Gemüse.
Strauchart. Pflanze.	Der ausgeschwitzte Zuckersaft.	Wie Zucker.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe.	Ordng.	Vorkommen.
Der doldentragende Hahnenkopf. Hedysarum ambulatum.	XVII	10	An Seeufern in Ostindien.
Die sibirische Robinie. Robinia caragana.	„	„	Heimath: Sibirien, in Gärten Deutschlands als Zierpflanze.
Der flachflüchtige Kuhhornklee. Trigonella platycarpos.	„	„	Sibirien, häufig am Irtischstrom.
Der asiatische Wassernabel. Hytrocotyle asiatica.	„	„	Indien.
Der Citronenbaum. Citrus media.	XVIII	Polygamia.	Heimath: Asien, in Südeuropa häufig cultivirt.
Der Orangenbaum. Citrus aurantium.	„	„	„
Der gemeine Pommeranzenbaum. Citrus vulgaris.	„	„	„
Die japanische Citrone. Citrus japonica.	XVIII	4	In Japan wild und angepflanzt.
Die Pompelnuß-Citrone. Citrus decumana.	„	„	Indien.
Der stachelfrüchtige Durio. Durio zibethinus.	XVIII	Polygamia.	Ostindien.
Die zarthaarige Dörrwurzel. Conyza pubigera.	XIX	4	Java.
Die graue Dörrwurzel. Conyza cinerea.	„	„	Ostindien.
Die graugrüne Aschenpflanze. Cineraria glauca.	„	„	„
Die fenchelartige Boswallie. Verbesina boswallia.	„	„	„
Der sibirische Pippau. Crebis sibirica.	XIX	5	Sibirien.
Die saflorblättrige Flockenblume. Centaurea behen.	„	„	Persien.
Der sibirische Klee. Trifolium bepinaster.	XX	17	Gründe und Wälder um den Baykal.
Der gemeine Brodbaum Artocarpus incisa.	XXI	2	Auf den Südseeinseln, den Molukken, den malabarischen Inseln und auf Java.
Der ganzblättrige Brodbaum. Artocarpus integrifolia.	„	„	Indien.
Die bingelkrautartige Tragie. Tragia mercurialis.	„	„	„
Die schwarze Maulbeere. Morus nigra.	XXI	4	Heimath: Persien, angepflanzt Südeuropa.
Der Kohlamaranth. Amaranthus oleraceus.	XXI	5	Ostindien (i. d Levante, Spanien, Portugal).
	Varietäten: Der traurige Amaranth, A. tristis. Der veränderliche		
Die wilde Tannenpalme. Elate sylvestris.	XXI	6	Ceylon und Malaban.
Die molukkische Eiche. Quercus molucca.	XXI	7	Heimath: Die Insel Celebes und Formosa.
Die zugespitzte Eiche. Quercus cuspidata.	„	„	„
Der arabische Aron. Arum colocasia.	„	„	Ostindien. Häufig in Arabien u. Egypten.
Der kappenförmige Aron. Arum arisarum et monocorum.	„	„	„
Das bunte Croton (Dohin gora). Croton variegatum.	XXI	8	Auf Java und Terante.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Strauch.	Die Blätter.	Gemüse.
"	Die Samen.	Wie Erbsen.
Pflanze.	Die jungen Sprossen.	Gemüse wie Kohl.
"	Die Blätter.	Gemüse.
Baum.	Die Früchte.	Liefert die Citronen. Dieser Baum kommt in 23 Varietäten vor.
"	"	Liefert die Apfelsinen (Orangen). Dieser Baum tritt in 10 Varietäten auf.
"	"	Liefert die bitteren Pommeranzen. Dieser Baum tritt in 5 Varietäten auf.
Strauch.	"	In Japan roh und als Compot.
Baum.	"	"
"	Die Nüsse.	Roh oder geröstet.
Pflanze.	Die Blätter.	Gemüse.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	Die Stengel.	"
"	Die Wurzeln.	Als Zusatz zum Fleisch, Gemüse und Früchten.
"	Wurzeln.	Die Wurzeln als Gemüse.
Baum.	Die Früchte.	Die Früchte werden unreif abgenommen, auf Fäden angereiht, alsdann in steinernen Gruben mit Blättern bedeckt der Gährung überlassen, der so gebildete Teig wird zu faustgroßen Kugeln geformt und auf heißen Steinen getrocknet. Dieses Brod wird Wahei genannt.
"	"	
Strauch.	Die jungen Blätter.	Gemüse.
Baum.	Die Beeren.	Roh, Compot und Marmelade.
Pflanze.	Die jungen Sprossen.	Salat und Gemüse.
Amaranth, A. hypochondriacus. Der Stachelamaranth, A. spinosus.		
Baum.	Die Früchte.	Roh.
"	"	Wie Kastanien.
"	"	"
Pflanze.	Die Wurzeln.	Ausgewäss. u. abgebrüht, geröstet, gekocht u. z. Mehl.
"	"	"
"	Die Blätter.	Salat und Gemüse.

Digitized by Google

Namen.	Syst. Linné. Classe	Ordng.	Vorkommen.
Der baumartige Phyllantus. Phyllanthus emblica.	XXI	8	Ostindien.
Die strauchartige Nipapflanze. Nipa fruticans.	XXI	19	Verbreitet.
Der gemeine Balsamapfel. Momordica balsamina	„	„	Ostindien.
Varietäten: Der gurkenartige Balsamapfel, Memordica charantia. Der ceylonische Balsamapfel, M. luffa. Der walzenförmige Balsam-			
Die scharfeckige Gurke. Cucumis acutangulus.	XXI	19	Bengalen, China, Tartarei und auf Amboina.
Varietäten: Die Conomon-Gurke, Cucumis conomon. Die süße			
Die herzblätterige Zaunrübe. Bryonia cordifolia.	XXI	19	Auf Ceylon.
Die japanische Steinbeere. Osyris japonica.	XXII	3	In Gebirgen Japans.
Die mehlgebende Dattelpalme. Phoenix farinifera.	„	„	Ostindien, Persien, Arabien.
Der Pistacienbaum. Pistacia vera.	XXII	5	Verbreitet (in Südeuropa angepfl.).
Der gemeine Canarienbaum. Canarium commune.	„	„	Ostindien.
Die indische Zanone. Zanonia indica.	„	„	„
Der Sassaparill (China-Smilax). Smilax china.	XXII	6	Verbreitet (auch in Amerika).
Der Zwitter-Smilax. Smilax ripogonum.	„	„	„
Die japanische Yamswurzel. Dioscorea japonica.	„	„	Japan.
Die feinhaarige Yamswurzel. Dioscorea villosa.	„	„	Java, Florida, Virginien.
Die paarblätterige Yamswurzel. Dioscorea oppositifolia.	„	„	An Seeufern Ostindiens.
Die fächerförmige Weinpalme. Borassus flabelliformis.	„	„	In Ostindien verbreitet.
Die gemeine Sagopalme. Cycas circinalis.	XXII	Polygamia	Verbreitet.
Die zurückgerollte Sagopalme. Cycas revoluta.	„	„	In Japan wild und angepflanzt.
Der nußtragende Taxus. Taxus nucifera.	XXII	16	Japan.
Das ährenblüthige Pferdegras. Holcus spicatus.	XXIII	21	Verbreitet.
Der gemeine Catappenbaum. Terminalia catappa.	„	„	Auf den molukkischen Inseln.
Die gräuliche Sinnpflanze. Mimosa canescens.	„	„	Guinea und Hindostan.
Die Ebenholz-Dattelpflaume. Diospyros ebenum.	XXIII	22	China und Cochinchina.
Die japanesische Dattelpflaume. Diospyros kaki.	„	„	In Japan wild und angepflanzt.
Die dornige Dattelpflaume. Diospyros chloroxylon.	„	„	Siam, Pegu, China.
Die zehntheilige Dattelpflaume. Diospyros decandra.	XXIII	22	Cochinchina.
Die egyptische Feige. Ficus sycomorus.	XXIII	Polygamia	Egypten, Palästina, Berberei u. auf Inseln im mittelländischen Meere.
Die heilige Feige. Ficus religiosa.	„	„	Ceylon und Malabar.
Die farbengebende Feige. Ficus bengalensis.	„	„	In Ost- und Westindien wild.
Die traubige Feige. Ficus racemosa.	„	„	Malabar.
Die niedrige Feige. Ficus pumila.	„	„	Amboina, China, Japan.
Die Benjaminfeige. Ficus benjamina.	„	„	Ostindien.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Pflanze.	Die Früchte.	Roh und Compot.
"	Die Fruchtkolben u. Kerne.	Compot.
"	Die Früchte.	Geröstet, Gemüse, Suppen.
...dreiblätterige Balsamapfel, M. trifoliata (Sajor Poppy genannt). Der peguanische Balsamapfel, M. pedata. ...pfel, M. cylindrica.		
Pflanze.	Die Früchte.	Roh, Salat, Gemüse, in Japan mit Reisbierhefe eingelegt.
...ck, Cucumis dudaim. Die Schlangengurke, Cucumis anguinus.		
Pflanze.	Die Blätter, Stengel und Früchte	Saueres Gemüse zum Fleisch.
"	Die Blätter.	Gemüse.
Baumartige Pflanze.	D. jung. Triebe d. Gipfels u. das Mark d. Stammes.	Gemüse, in Persien Palmengemüse genannt. Sago.
Baum.	Die Nüsse.	Pistazien, siehe die Recepte.
"	Die Kerne.	Roh und durch Räuchern in der Schale conservirt.
Pflanze.	Die Früchte.	Roh.
"	Die Wurzelknolle.	Mehl, Brod, Mus ꝛc.
"	"	"
"	"	Geschält roh zum Gemüse. Getrocknet zu Mehl, Brod ꝛc.
"	"	"
"	"	"
Baum.	Die Früchte, Samen und Sprößlinge.	Roh und zur Bereitung von Gemüsen, z. B. Reis; als Gemüse wie Pastinak.
"	Das Mark der Stämme.	Sago (siehe die Recepte).
"	Das Mark u. die Frucht.	Sago (siehe die Recepte), die Früchte roh.
"	Die getrockneten Kerne.	In Japan als Nachtisch gegessen.
Pflanze.	Die Samen.	In Ostindien in dem Saft der Calabofrüchte gekocht. Auch Mehl und Brod.
Baum.	Die Kerne	Roh.
Pflanze.	Gummisaft.	Wie arabischen Gummi.
Baum.	Die Früchte.	Roh und gekocht.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
"	"	Feigen.
"	"	"
"	"	"
"	"	"
Strauchart. Bäumch.	"	"
Baum.	"	"

Digitized by Google

Namen.	Syſt. Linné. Claſſe.	Ordng.	Vorkommen.
Der gemeine Johannisbrodbaum. Ceratonia seliqua.	XXIII	Polygamia	In der Levante.
Der Wurmfarn. Polypodium Baromez.	XXIV	1	In gebirgigen Wäldern von China und Cochinchina.
Das zweitheilige Farrenkraut. Polypodium dichotomum.	„	„	Perſien, Japan, Neugranada.
Die oſtindiſche Natterzunge. Ophioglosum pendulum.	„	„	Oſtindien.
Die eßbare Flechte. Lichen esculentus.	XXIV	4	Auf dürren Kalkfelſen in der Tartarei.
Der ſtempelförmige Keulenſchwamm. Clavaria pistillaris.	„	„	China und Cochinchina.

Auſtra

Die Yamarten, die Aronsarten, die Pappa, die Ratamkaſtanie, der Bergpiſang, der Brodfruchtbaum, der Bambus, das Häufig kommen

Der cypreſſenartige Kirſchbaum. Exocarpus cupressiformis.	V	1	Südauſtralien.
Der niederliegende Eppich. Apium decumbens.	V	2	Auf der Weſtküſte von Neuſeeland.
Das ſchottländer Liebſtöckel. Ligusticum scoticum.	„	„	Auf der Inſel Skie, häufig auch in Schottland.
Die weinbringende Raphie. Raphia vinifera.	VI	3	Auf der Küſte von Congo.
Die glänzende Blighie. Blighia sapida.	VIII	1	In Guinea und auf den Charlotteninſeln.
Der Safubaum. Amyris safu.	„	„	Neuholland u. an der Weſtküſte von Afrika.
Die taheitiſche Kaſtanie. Inocarpus edulis.	„	„	Freundſchaftsinſeln.
Der Katappenbaum. Terminalia glabrata.	X	1	Auf den Societäts- u. molukkiſchen Inſeln.
Die taheitiſche Klebwurz. Tacca pinnatifida.	XI	3	Auf d. Molukken u. d. Inſeln im ſtill. Ocean.
Der Traubenkirſchenbaum. Prunus virginiana.	XII	1	Societätsinſeln (auch in Nordamerika).
Die canadiſche Erdbeere. Fragaria canadensis.	XII	Polygamia	Neuſeeland und Canada.
Die gehörnte Klebwurz. Tetragonia cornuta.	„	„	Verbreitet.
Die eiförmige Aronie. Pyrus ovalis. (Aronia ovalis. Mespilus canadensis).	XII	5	Verbreitet häufig in Sandebenen und den Saskatſchwan.
Die einjährige Lantane. Lantana annua.	XIV	2	Südſeeinſeln (häufig in Amerika).
Die gelbe Gauklerblume. Mimulus luteus.	„	„	„
Der Mantſchinellapfelbaum. Hyppomane mancinella.	XXI	2	Neuſeeland.
Der gemeine Pandang. Pandanus odoratissimus.	XXII	1	Südſeeinſeln.
Der nützliche Pandang. Pandanus utilis.	„	„	„
Der eßbare Pandang. Pandanus edulis.	„	„	„
Das große markige Farrenkraut. Polypodium medullare.	XXIV	1	Neuſeeland.
Der eßbare Flügelſame. Pteris esculenta.	„	„	„

Die Flechten: Gyrophora proposcidea. Gyrophora hyperborea.

Digitized by Google

Baum, Strauch oder Pflanze.	Verwendbare Theile.	Art der Zubereitung und Bemerkungen.
Baum.	Die Schoten.	Johannisbrod.
Pflanze.	Die Frucht.	Roh und gekocht.
"	Die Wurzel.	Mehl, Mus, Brod.
"	"	Gekocht.
"	Die junge Flechte.	Von den Tartaren in Stutenmilch gekocht.
Schwamm.	Der junge Schwamm.	In Milch oder Fleischbrühe gekocht.

len.

Zuckerrohr, die Kokospalme, Feigen, Palmen, Bananen, Jabusen, Bataten, Kastanien, Kürbisse, Maulbeerbäume ꝛc. ꝛc.
ch folgende vor:

Baum.	Die Früchte.	Roh.
Pflanze.	Die Blätter.	Gemüse.
"	"	"
Strauchart. Bäumch.	Die Früchte.	Roh.
Baum.	"	"
"	"	"
"	Die Kerne.	Roh und gekocht wie Bohnen.
"	"	" geröstet und Mehl.
Pflanze.	Die Wurzeln.	Mehl, Mus und Brod.
Baum.	Die Früchte.	Roh getrocknet und gestoßen gekocht.
Pflanze.	"	Roh.
"	Die Blätter.	In Neuseeland als Gemüse.
Strauch.	Die Früchte.	Roh und getrocknet. Von den Crus Mesasquat-aktick genannt.
Pflanze.	"	Roh und Mus.
"	Die Blätter.	Gemüse.
Baum.	Die Früchte.	Roh und Mus.
Strauch.	"	Roh.
"	"	"
"	"	"
Pflanze.	Die Wurzeln.	Gebraten und gekocht.
"	"	Als Gemüse bereitet.

phora pensylvanica und Gyrophora Mühlenbergii.

Digitized by Google

Wage, Gewicht und Maß.

Diese Gegenstände sollten in keiner Küche fehlen, da sie Anfängern zur Beurtheilung vorgeschriebener Quantitäten unentbehrlich sind und selbst geübten Augen und Händen mehr Sicherheit bieten.

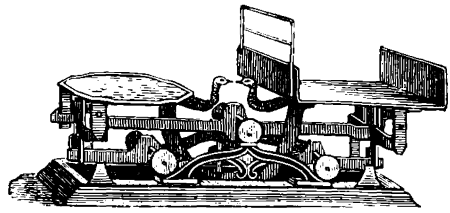


Fig. 1.



Fig. 2. Schrotbüchsen zum Tariren.



Fig. 3. 1 kg (Kilogramm) = 1000 g (Gramm).

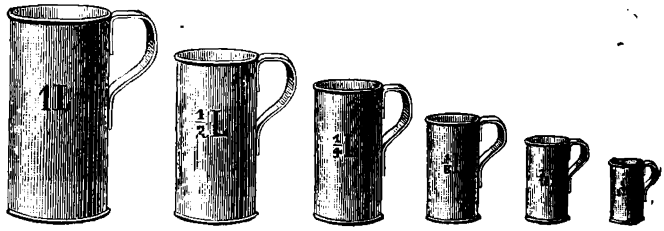


Fig. 4.

Diese Maße sollten in der Küche immer wie nachstehend angegeben aufgehängt werden, um das Rosten der Böden feucht oder naß aufgehängter Gefäße zu verhindern.

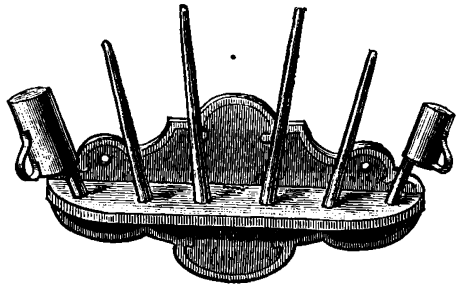


Fig. 5. Halter für Blechmaße.

Digitized by Google

Gewichts- und Maßverhältnisse.

Die nachstehenden Gewichts- und Maßverhältnisse muß man mit Hilfe der Wage dem Auge und dem Gefühl der Hand einprägen, da nur dadurch ein sicheres und gleichmäßiges Arbeiten in der Küche erlernt werden kann, man kann z. B. mit einem Eßlöffel auch 40—50 Gr. Zucker oder Mehl 2c. aufraffen; wenn daher nicht ein bestimmtes Quantum eingehalten wird, dann können Recepte auch nicht richtig ausgeführt werden.

1/8 Liter = 1 Obertasse = 1 Weinglas = 6 Eßlöffel Flüssigkeit.

1 Liter Gries = 600 Gramm.

1 Liter Mehl gestrichen . .	= 500 Gramm.	1 Liter Mehl gehäuft . .	= 600 Gramm.
1 Eßlöffel Mehl	= 25 „	1 Kaffeelöffel Mehl . . .	= 10 „
1 knapper Eßlöffel Mehl .	= 20 „	1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl	= 10 „
1 Eßlöffel Kartoffelmehl . .	= 30 „	1 Kaffeelöffel Salz . . .	= 10 „
1 Eßlöffel Salz	= 30 „	1 Kaffeelöffel Zucker . . .	= 10 „
1 Eßlöffel Zucker	= 30 „	1 Kaffeelöffel entölter Cacao	= 10 „
1 Eßlöffel entölter Cacao .	= 30 „		

1 Eßlöffel geriebene Semmel, Brod oder brauner Pfefferkuchen = 10 Gramm.
1 Eßlöffel gestoßene Semmel, Brod oder Zwieback . . . . . = 20 „

1 Stückchen Butter = 250 Gramm.
1 mittelgroßes Ei = 50 „

Das Gewicht der Eier ist zu berücksichtigen, da bei Speisen, wo viel Eier vorgeschrieben sind, es sehr darauf ankommt, ob dieselben außergewöhnlich groß oder klein sind, im gegebenen Fall müssen daher die Eier gewogen werden; überhaupt wäre es richtiger, die Eier anstatt nach der Stückzahl nach dem Gewicht zu verkaufen.

Zum Abmessen der Dr. L. Naumann'schen Gewürzextracte, welche bereits



Fig. 6.



Fig. 7.

auf 75 Ausstellungen mit dem I. Preis prämiirt worden sind, dienen die hier gezeigten Meßcylinder und Meßlöffel, so daß ein Ueberwürzen bei nur einiger Aufmerksamkeit nicht stattfinden kann. Die vorgeschriebenen Gewürzmengen sind mittle Verhältnisse, sie können also dem jeweiligen Geschmack entsprechend verringert oder verstärkt werden.

1 Gramm Gewürz- und Fruchtextract = 30—32 Tropfen.

Abkürzungen:

1 Kilogramm	= 1 kg.	1 Eßlöffel	= 1 Eßl.
1 Gramm	= 1 g.	1 Obertasse	= 1 Otasse.
1 Liter	= 1 l.	1 Weinglas	= 1 Wgls.
1 Kaffeelöffel	= 1 Kfl.	1 Tropfen	= 1 Tr.

Digitized by Google

Vorbemerkung

die Dr. L. Naumann'schen Gewürzextracte, Gewürzsalze und Fruchtextracte betreffend.

Die vielfachen Auszeichnungen und Anerkennungen, welche den in diesem Buch genannten Fabrikaten seit ihrem Bestehen zu Theil wurden, sowie der bedeutende und schnell wachsende Consum derselben in den Hôtels, Restaurants, Speiseanstalten, Militairmenagen und Schiffen ꝛc. machten es zur Pflicht, dafür Sorge zu tragen, daß dieselben auch in allen Haushaltungen von der Hof- und größten Herrschaftsküche an bis in die kleinste Familienküche zur allgemeinen Erleichterung und Bequemlichkeit Eingang finden konnten, es ist daher ihre Verwendung in den Recepten dieses Koch-Lehrbuchs speziell aufgenommen und dadurch den Wünschen aller Consumenten Rechnung getragen worden.

Die Vortheile der conservirten Gewürze, welche nur aus den reinsten und besten frischen Gemüsen, Gewürzen und Früchten bereitet werden, *also mit chemischen Producten durchaus Nichts gemein haben*, bestehen in Bequemlichkeit, Zeitersparniß, Gleichmäßigkeit in der Handhabung und in größerer Billigkeit gegenüber den Rohproducten, da die Rohproducte in großen Massen verarbeitet und durch die von dem Verfasser erfundenen Extractionsmethoden vollständig ausgenützt werden; außerdem zeichnen sie sich durch absolute Reinheit im Geschmack und unbegrenzter Haltbarkeit aus, was durch Präparate, die im Jahre 1864 hergestellt wurden, und durch einen Kapitän eine längere Seereise mitgemacht haben, hinlänglich constatirt worden ist und jederzeit durch dieselben Fabrikate bewiesen werden kann.

Ferner bieten sie den großen Vortheil, daß man Speisen, z. B. Saucen, die im Geschmack nicht genügen, kurz vor dem Auftragen nachwürzen, was mit Rohgewürzen theils gar nicht, theils nicht genügend erfolgen kann.

☞ Es sei hiermit ausdrücklich auf das am *Schlusse dieses Buches* abgedruckte *Preisverzeichniß* sowie auf die dort angeführten *Sortimente* verwiesen; wenn auch der Ankauf ganzer Sortimente momentan hoch erscheint, so bringt diese verhältnißmäßig kleine Summe doch reichen Vortheil, da die Extracte ungemein ergiebig und, wie schon oben erwähnt, einem Verderben nicht ausgesetzt sind. Es sind daher die dort erwähnten Sortimente für den ersten Ankauf sehr zu empfehlen, da einestheils dadurch der Küche ein verschließbares Küchenmöbel für Gewürze zugeführt wird, anderntheils die leer gewordenen Flaschen jederzeit einzeln in den Verkaufsstellen oder aus der Fabrik selbst bezogen werden können.

Digitized by Google

I. Abtheilung.

Suppen. Saucen. Pürées. Gemüse. Salate. Compote.

Digitized by Google

Kap. I, A. Fleischbrühen und Wurzelbrühen.

Rindfleischbrühe. Hammelfleischbrühe. Kalbfleischbrühe. Geflügelbrühe. Wildgeflügelbrühe. Wildpretbrühe. Schinkenbrühe. Fischbrühe. Fleischextractbrühe. Wurzelbrühe. Kraftbrühe.

Zu Suppen, Saucen, Gemüsen, Gelée's, Braten und dergleichen.

Berechnet zu ca. 2 Liter.

Nr. 1. Rindfleischbrühe (Bouillon).

I. **Einfache Fleischbrühe.** 1 kg. mit einem Holzschlägel oder Hackemesser (Plötze) geklopftes Rindfleisch wird mit kaltem Wasser leicht abgespült, mit 3 l. kaltem Wasser angesetzt, schwach gekocht und der gebildete Schaum mit einem Sieblöffel rein abgeschöpft, hierauf giebt man 20 g. = 2 Kfl. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 1 oder Fleischgewürz I (oder 20 g. = 2 Kfl. Fleischgewürzsalz I) und 1 g. Bouilloncouleur dazu und kocht zugedeckt langsam so lange, bis das Fleisch genießbar weich ist, was beim Fleisch von frischgeschlachteten oder alten Thieren ungefähr 4 Stunden und beim Fleisch von altschlachtenen jungen Thieren ungefähr 3 Stunden dauert, dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt die Brühe durch ein feines Sieb (Brühsieb Fig. 8 u. 9) und verwendet sie wie üblich.



Fig. 8. Brühsieb.



Fig. 9. Brühsieb.

Will man das zur Fleischbrühe verwendete Fleisch zur Tafel geben, so muß dasselbe mit Bindfaden umschnürt in kochendem Wasser angesetzt werden, damit das Eiweiß des Fleisches auf der ganzen Fläche rasch gerinnt und so eine dichte Schicht gebildet wird, die das Auslaugen des Fleisches etwas verhindert und dadurch ein kräftiges, saftiges Stück erhalten wird; in diesem Fall empfiehlt es sich, das Wasser anstatt mit Bouilloncouleur mit Fleischextract gelb zu färben, um gleichzeitig auch eine möglichst kräftige Fleischbrühe zu bekommen.

Für Haushaltungen ist der Eschebach'sche Dampftopf*) (Fig. 10) sehr zu empfehlen. Das Fleisch wird wie oben beschrieben angesetzt, jedoch nur mit 1½ l. Wasser, weil hier durch das Zuströmen der Dämpfe die Flüssigkeit zunimmt.

*) Derselbe ist durch sämmtliche Geschäfte, welche Küchengeräthe führen, aus der Fabrik von Eschebach & Haußner in Dresden zu beziehen.

Digitized by Google

Derselbe hat den großen Vortheil, daß das Fleisch immer in der richtigen Temperatur erhalten bleibt, ferner daß nach dem Ansetzen bis zum Gebrauch man sich nicht mehr darum zu kümmern braucht, und schließlich, daß man Gemüse und Kartoffeln auf demselben Topf gleichzeitig zubereiten kann. Selbstredend kann man denselben auch auf Petroleumöfen verwenden.

Speciellere Erläuterungen liegen jedem Topfe bei.

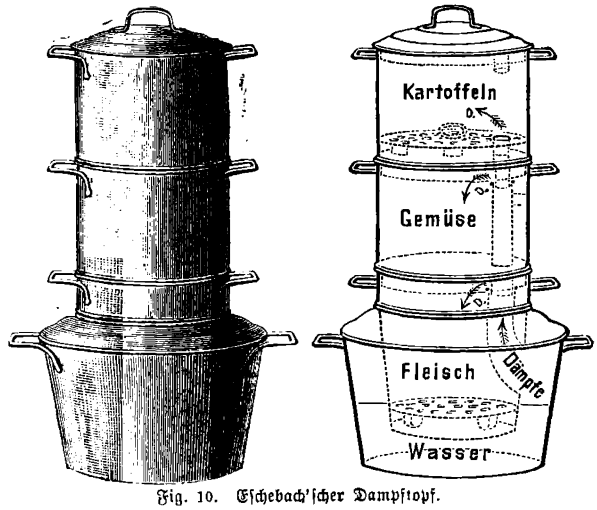


Fig. 10. Eschebach'scher Dampftopf.

Desgleichen sind die *) Papin'schen oder Umbach'schen Dampftöpfe (Fig. 11 u. 12) sehr zu empfehlen. Man setzt das Fleisch, wie oben beschrieben, jedoch mit nur $2\frac{1}{2}$ l. Wasser an und stellt den Topf zuerst auf die heiße Stelle des Ofens, sobald jedoch aus dem Ventil Dampf ausströmt, zieht man denselben auf die weniger heiße Stelle des Ofens, oder besser, man stellt den Topf auf einen Dachziegel, bei großer Hitze auf einen Mauerziegel oder Chamottplatte, damit das Fleisch nur langsam fortkocht, eigentlich mehr zieht als kocht. (Falk, Seite 380—384.)



Fig. 11. Papin'scher Topf.

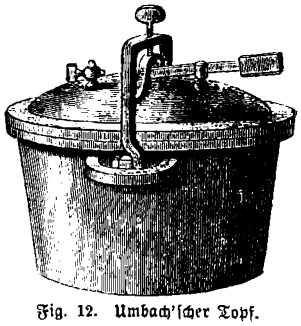


Fig. 12. Umbach'scher Topf.

II. **Rasche Fleischbrühe.** Braucht man schnell eine Fleischbrühe, so setzt man $\frac{1}{2}$ kg. Fleisch gehackt oder in einer Fleischmühle gemahlen mit nur $2\frac{1}{4}$ l. Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder Fleischgewürz I (oder 20 g. = 2 Kg. Fleischgewürzsalz I) und 1 g. Bouilloncouleur oder 1 Kfl. Fleischextract kalt an, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde schwach kochen nnd gießt die Brühe durch ein Brühsieb oder Tuch.

III. **Knochenbrühe.** Bratenknochen oder auch rohe Knochen werden zerhackt, wie rasche Fleischbrühe angesetzt, jedoch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Der Wohlgeschmack aller Fleischbrühen wird erhöht durch Zusatz von Leber und Niere.

IV. **Das Klären der Fleischbrühen.** Soll eine Fleischbrühe krystallklar sein, z. B. zu Aspic (Fleischgelée) oder auch zu klaren Suppen, so läßt man sie erkalten und gießt sie durch ein Tuch oder Haarsieb, um sie vollständig von Fett zu befreien, hierauf quirlt man 1—2 Eiweiß mit etwas Brühe, gießt diese Flüssigkeit

*) Beim Einkauf dieser Töpfe wird eine Gebrauchsanweisung beigegeben.

Digitized by Google

in die übrige Fleischbrühe, rührt sie um und stellt sie auf den Ofen, sobald dieselbe schwach zu kochen beginnt, zieht man den Topf auf die Seite, damit die Brühe nur von einer Seite fortkocht, perlt dann die Flüssigkeit ganz klar hervor, so gießt man sie durch ein Tuch, welches selbstverständlich vorher gut gebrüht und in kaltem Wasser gespült und ausgerungen wurde.

Nr. 2. Hammelfleischbrühe.

Wird wie Rindfleischbrühe Nr. 1, I—IV mit 3 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV oder mit 20 g. = 2 Kfl. Fleischgewürzsalz IV bereitet.

Nr. 3. Kalbfleischbrühe.

Wird wie die Rindfleischbrühe Nr. 1, I—IV mit Fleischextract blaßgelb gefärbt, bereitet. Es empfiehlt sich dieser 20 g. Butter zuzusetzen und mit kochen zu lassen.

Nr. 4. Geflügelbrühe.

Wird wie Rindfleischbrühe Nr. 1, I—IV aus 4 Tauben oder einem alten Huhn mit Fleischextract blaßgelb gefärbt, bereitet. Es empfiehlt sich bei Tauben 20 g. Butter zuzusetzen und mit kochen zu lassen. Das Geflügel muß, wie zum Braten nach Nr. 1966—1968 sorgfältig zugeputzt, d. h. gut entfedert und sauber ausgenommen werden.

Nr. 5. Wildgeflügelbrühe.

Besonders zu braunen Coulissuppen, Püréesuppen und dergl., Saucen, Ragouts etc.

2 Rebhühner nach Nr. 2298 gut vorbereitet oder ein gleiches Gewichtsquantum irgend eines anderen, in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Wildgeflügels, z. B. Auerhahn, Birkhahn, Haselhuhn, Schneehuhn, Fasan, Waldschnepfen, Sumpfschnepfen, Krammetsvögel, wilde Enten, wilde Gans und dergl., werden ungesalzen mit 100 g. Butter und 2 g. Gewürzcomposition 3 so lange gebraten, bis sich der Fond braun ansetzt und das Geflügel genießbar weich ist, wenn nöthig unter zeitweiligem Zugießen von etwas Wasser oder Fleischbrühe, alsdann nimmt man das Geflügel heraus, löst die Brüste*), von großem Geflügel auch die Schenkel aus und verwendet sie entweder in Filets geschnitten als Suppeneinlagen, oder gestoßen zu Pürée's und dergleichen Suppen, Farcen, Fleischpuddings, Pasteten 2c. Die übrigen Theile giebt man gestoßen in den Fond zurück, füllt diesen mit 2½ l. Wasser auf, giebt 20 g. = 2 Kfl. Salz, 2 g. Gewürzcomposition 2 oder 20 g. = 2 Kfl. Fleischgewürzsalz IV hinzu und kocht es langsam bis zu 2 l. ein. Hierauf wird die Brühe durch ein Sieb gegossen und je nach Bedarf geklärt. (Siehe Nr. 1, IV.) Wenn diese Brühe nicht braun genug ist, so färbe man sie nach Belieben mit Bouilloncouleur oder Fleischextract.

Nr. 6. Wildpretbrühe.

Besonders zu braunen Coulissuppen, Püréesuppen und dergl., Saucen, Ragouts etc.

Aus 1 kg. Wildpret, z. B. Hirsch, Reh, Gemse, Hasen, wildes Kaninchen und dergl. wie Wildgeflügelbrühe Nr. 5 bereitet.

Von Hirsch, Reh und Gemse behält man vom fertig gebratenen Fleisch den

*) Will man die Brüste zu Geflügelschnittchen Nr. 2280 verwenden, so werden dieselben in rohem Zustande ausgelöst und wie dort beschrieben behandelt.

Digitized by Google

theil zurück, verwendet diesen in Streifchen geschnitten als Suppeneinlage oder stößen zu Pürées und dergleichen Suppen, Farcen, Fleischpuddings, Pasteten ꝛc. während die übrigen Theile mit 2¼ l. Wasser ꝛc., wie bei Nr. 5 beschrieben, behandelt und verwendet werden.

Nr. 7. Schinkenbrühe.

Besonders zu legirten Suppen und Saucen verwendbar.

Dieselbe wird beim Kochen von Schinken gewonnen und muß beim Gebrauch mit soviel Wasser oder einer ungesalzenen Fleischbrühe verdünnt werden, bis sie richtig im Salz ist. Oder man kocht 200 g. möglichst mageren, in Würfel geschnittenen rohen Schinken mit 2 l. einer ungesalzenen oder schwach gesalzenen Fleischbrühe ¼ Stunde, gießt die Brühe durch ein Sieb und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab. Es empfiehlt sich, diese mit Fleischextract oder Bouilloncouleur hellgelb zu färben.

Nr. 8. Fischbrühe. Court-Bouillon.

Besonders zu Fischsuppen (Fastensuppen), Fischsaucen, Aspics und dergl.

Dieselbe wird beim Kochen von Fischen gewonnen und muß beim Gebrauch mit soviel Wasser oder einer ungesalzenen Fleischbrühe verdünnt werden, bis sie richtig im Salz ist. Oder man kocht 1 kg. nach Nr. 2490 vorbereiteten Fisch mit 2¼ l. Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Salz, 2 g. Gewürzcomposition 4 unter sorgfältigem Abschäumen so lange, bis der Fisch sich mit der Gabel leicht durchstechen läßt.

Zu klaren Suppen und Aspics klärt man sie wie einfache Fleischbrühe Nr. 1, IV.

Aus dem zur besonders bereiteten Fischbrühe verwendeten Fisch bereitet man am vortheilhaftesten Fisch-Mayonnaise Nr. 2598 oder man verwendet denselben zu Suppeneinlagen, z. B. Fischnocken Nr. 2994 u. 2995, Fischstrudel Nr. 3116, Fischpfanzel Nr. 3052 und dergl.

Nr. 9. Fleischextractbrühe.

Als Ersatz für Fleischbrühe zu legirten und Coulissuppen, Saucen, Gemüsen und dergleichen.

2 l. Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Fleischextract, 20 g. = 2 Kfl. Salz, 2 g. Gewürzcomposition 1 oder Fleischgewürz I (oder 2 Kfl. Fleischgewürzsalz I), 10 g. Pilz-, Champignon-, oder Morchelextract werden einige Minuten gekocht.

Nr. 10. Wurzelbrühe.

Zu Fastensuppen, Vegetarianersuppen und dergleichen Saucen.

I. Vorschrift. 5 Stück mittelgroße, gewaschene, geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln, 10 g. Butter, 2 Kfl. = 20 g. Salz, 2 g. Gewürzcomposition 1 oder Fleischgewürz I (oder 20 g. Fleischgewürzsalz I), 10 g. Pilz-, Champignon-, oder Morchelextract werden mit 2⅛ l. Wasser 10 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb gegossen.

II. Vorschrift. 50 g. Zwiebeln, 100 g. Petersilienwurzel, 150 g. Möhren, 200 g. Sellerie werden zugeputzt, gewaschen, kleingeschnitten mit 40 g. Butter hellbraun gebraten. Während dieser Zeit kocht man 500 g. Erbsen, Bohnen oder Linsen mit 3 l. Wasser ungefähr ½ Stunde oder so lange, bis

Digitized by Google

dasselbe gelb gefärbt, aber noch klar ist, gießt diese Brühe durch ein Sieb ab und füllt damit das gebratene Wurzelwerk auf, kocht es ½ Stunde, gießt die Brühe durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz ab und verwendet sie wie Fleischbrühe. Man kann dieselben auch nach Nr. 1, IV klären. Die Leguminosen (Erbsen, Bohnen, Linsen) kocht man mit Wasser oder Fleischbrühe vollends weich und verwendet sie wie üblich.

Nr. 11. Kraftbrühe (Consommé).

Wird in Tassen servirt und Fleischpastetchen Nr. 2766 und 2767, Variolen Nr. 2768, Pirogen Nr. 2769, Raviolen Nr. 2770, Rissolen Nr. 2771 und Cannelons Nr. 2772 etc. dazu gegeben, ferner zu Suppen, Saucen, Gelées und dergleichen, wie Rindfleischbrühe Nr. 1, IV verwendet, aber immer nur dann, wenn es gilt eine recht kräftige Speise zu bereiten.

I. Vorschrift (zu braunen Suppen und Saucen). ½ kg. Rindfleisch, ½ kg. Kalbfleisch, 100 g. mageren, rohen Schinken, alles kleinwürfelig geschnitten, dünstet man mit 100 g. Butter oder Lendenfett, 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2 (oder 2 g. Fleischgewürz I oder IV) und 1 Otasse Wasser so lange, bis der Fond (Fleischsaft) hellbraun ansetzt, hierauf füllt man die Masse mit 2½ l. schwachgesalzener Geflügelbrühe*) Nr. 4 auf, läßt sie halbzugedeckt langsam bis 2 l. einkochen, gießt die Brühe durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz ab und klärt sie wie Rindfleischbrühe Nr. 1, IV.

II. Vorschrift (zu weißen Suppen und Saucen). 1 kg. Rindfleisch, ½ kg. Kalbfleisch oder 3 Tauben, oder 1 Huhn und 100 g. Schinken werden klein geschnitten (Geflügel bleibt ganz), mit 15 g. = 1½ Kfl. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2, (oder 15 g. Fleischgewürzsalz I oder IV) und 1 l. Wasser in einem entsprechend größeren Papin'schen Topf nach Nr. 799 gedünstet, alsdann durchgegossen und wie bei Nr. 1, IV. beschrieben geklärt.

Kap. I, B. Fleischextracte.

Fleischessenz (Jus), Fleischleim (Glacé). Fleischextract. Fleischsaft (Fond).

Nr. 12. Fleischessenz (Jus).

Wird in größeren Küchen vorräthig gehalten in Flaschen gefüllt, zum Kräftigmachen und Färben von braunen Suppen und Saucen. In kleineren Haushaltungen durch Fleischextract ersetzt. Wie Kraftbrühe Nr. 11. I. Vorschrift aus den zweifachen Quantitäten Fleisch bereitet, aber das Fleisch braun angebraten mit 4 l. Fleischbrühe aufgefüllt und langsam bis 1 l. eingekocht.

Nr. 13. Fleischleim (Glacé).

Bouillontafeln. Taschenbouillon.

Zu Suppen, Saucen, zum Bestreichen (Glasiren) verschiedener Fleischspeisen und dergl.

1½ kg. gut gehackte Rindsbeine und 1 kg. Kalbsbeine kocht man mit 6 l. Wasser 6 g. Gewürzcomposition 1 oder 2 zugedeckt langsam 4—5 Stunden, gießt die Brühe durch ein Sieb ab und läßt sie erkalten. Das ausgeschiedene Fett spült

*) Hat man keine Geflügelbrühe, so genügt auch andere schwachgesalzene Fleischbrühe mit etwas Fleischextract.

Digitized by Google

man mit heißem Wasser oben ab, alsdann stellt man das Gefäß warm; sobald die Gallert zerflossen ist, löst man darin 20 g. = 2 Kfl. Fleischextract, quirlt 1—2 Eiweiß dazu, klärt die Flüssigkeit wie üblich, filtrirt sie noch sehr heiß und dampft sie unter Umrühren bis ½ l. ein, wobei etwaiges Anbrennen sorglich vermieden werden muß, gießt die Masse in eine Pfanne oder Schüssel und läßt sie erkalten, alsdann stellt man das Gefäß in heißes Wasser und stürzt die Glace heraus, schneidet sie in Stücke und bewahrt sie in einer Glasbüchse auf.

Nr. 14. Fleischextract.

Zum Kräftigmachen der Suppen und Saucen.

5 kg. mageres Rindfleisch wird in der Fleischmühle sehr fein gemahlen, alsdann mit 5 l. kaltem Wasser angerührt und nach 2 Stunden auf ein über einen großen Topf ausgespanntes, gut gebrühtes und kalt gespültes Tuch geschüttet, bis die Flüssigkeit abgetropft ist. Das Fleisch wird nun nochmals mit 4 l. Wasser eingeweicht und nach 2 Stunden auf dem Ofen erhitzt, jedoch nicht zum Kochen gebracht, hierauf die ganze Masse wieder auf das ausgespannte Tuch geschüttet und gut abgetropft, 1 l. heißes Wasser darüber gegossen und durchlaufen gelassen.

Die erhaltene Flüssigkeit kocht man einmal auf, filtrirt sie durch ein Tuch, stellt sie kalt, entfettet und klärt sie, wie bei Rindfleischbrühe Nr. 1, IV angegeben und dampft sie bis ⅙ l. ein, wobei etwaiges Anbrennen sorglich vermieden werden muß. Es empfiehlt sich der Billigkeit und Einfachheit wegen, den in Handel kommenden Fleischextract zu verwenden.

Nr. 15. Fleischsaft (Fond).

Ist der Saft, der beim Dünsten und Braten aller Fleischgattungen gewonnen wird.

I. Dunstfleischsauce zu bereiten. Siehe Nr. 801.

II. Bratensauce zu bereiten für Röhrenbraterei. Siehe Nr. 806.

Für Heerdbraterei Nr. 808.

Kap. I, C. Suppen.

I. Kl. Fleischbrühsuppen II. Kl. Fischbrühsuppen.
III. Kl. Wassersuppen. IV. Kl. Milchsuppen. V. Kl. Biersuppen. VI. Kl. Weinsuppen. VII. Kl. Fruchtsuppen. VIII. Kl. Kalte Suppen (Kaltschaalen).

Berechnet zu 2 l.

I. Kl. Fleischbrühsuppen.

A. Klare Suppen. B. Legirte Suppen. C. Schleimsuppen.
D. Braune Coulissuppen. E. Weiße Coulissuppen. F. Püréesuppen.

A. Nr. 16. Klare Fleischbrühsuppen.

Zu diesen verwendet man vorzugsweise die Fleischbrühen Nr. 1, IV; Nr. 4, IV und Nr. 11, IV und decorirt sie mit 1 Kfl. gehackter, in 5 g. Butter einige Minuten gedünsteter, grüner Kräuter, z. B. Petersilie, Kerbel, Spinat und dergl. und bereitet beispielsweise damit folgende Suppen:

Digitized by Google

Nr. 17. Klare Fleischbrühsuppe mit Eiergelée Nr. 2857.
Nr. 18. Klare Fleischbrühsuppe mit Setzeiern Nr. 2831. In jeden Teller Suppe 1 Ei.
Nr. 19. Klare Fleischbrühsuppe mit verlornen Eiern Nr. 2829. In jeden Teller Suppe 1 Ei.
Nr. 20. Klare Fleischbrühsuppe mit grünen Gemüsen*) (Julienne suppe, Jardinière suppe), dazu 1/8 l. in Stäbchen geschnittene und in etwas Butter u. Fleischbrühe weich gedünstete grüne Gemüse.
Nr. 21. Klare Fleischbrühsuppe mit Buttergrütze Nr. 708.
Nr. 22. Klare Fleischbrühsuppe mit Fleischbrühgrütze Nr. 704.
Nr. 23. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Griesnocken Nr. 2983.
Nr. 24. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Kartoffelmehlnocken Nr. 2986.
Nr. 25. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Maizenanocken Nr. 2986.
Nr. 26. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Mehlnocken Nr. 2981.
Nr. 27. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Reisstärkenocken Nr. 2986.
Nr. 28. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Sagomehlnocken Nr. 2986.
Nr. 29. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Semmelnocken Nr. 2985.
Nr. 30. Klare Fleischbrühsuppe mit abgebrannten Weizenstärkenocken Nr. 2986.
Nr. 31. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Fleischnocken Nr. 2992.
Nr. 32. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Fleischresternocken Nr. 2993.
Nr. 33. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Griesnocken Nr. 2982.
Nr. 34. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Hirnnocken Nr. 2991.
Nr. 35. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Hirsenocken Nr. 2987.
Nr. 36. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Kalbsmilchnocken Nr. 2991.
Nr. 37. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Kartoffelnocken Nr. 2988.
Nr. 38. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Lebernocken Nr. 2991.
Nr. 39. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Mehlnocken Nr. 2980.
Nr. 40. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Reisnocken Nr. 2987.
Nr. 41. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Sagonocken Nr. 2987.
Nr. 42. Klare Fleischbrühsuppe mit abgerührten Semmelnocken Nr. 2984.
Nr. 43. Klare Fleischbrühsuppe mit Fleischpfanzel Nr. 3051.
Nr. 44. Klare Fleischbrühsuppe mit Gemüsepfanzel Nr. 3049.
Nr. 45. Klare Fleischbrühsuppe mit Griespfanzel Nr. 3045.
Nr. 46. Klare Fleischbrühsuppe mit Kartoffelpfanzel Nr. 3048.
Nr. 47. Klare Fleischbrühsuppe mit Krebspfanzel Nr. 3053.
Nr. 48. Klare Fleischbrühsuppe mit Mehlpfanzel Nr. 3044.
Nr. 49. Klare Fleischbrühsuppe mit Nudelpfanzel Nr. 3050.
Nr. 50. Klare Fleischbrühsuppe mit Sagopfanzel Nr. 3046.
Nr. 51. Klare Fleischbrühsuppe mit Semmelpfanzel Nr. 3047.
Nr. 52. Klare Fleischbrühsuppe mit Fleischstrudel Nr. 3066 und 3115.
Nr. 53. Klare Fleischbrühsuppe mit Griesstrudel Nr. 3066 und 3110.
Nr. 54. Klare Fleischbrühsuppe mit Krebsstrudel Nr. 3066 und 3117.
Nr. 55. Klare Fleischbrühsuppe mit Markstrudel Nr. 3066 und 3119a.
Nr. 56. Klare Fleischbrühsuppe mit Omelettenstrudel Nr. 3066 und 3065.
Nr. 57. Klare Fleischbrühsuppe mit Kräuterstrudel Nr. 3065a.
Nr. 58. Klare Fleischbrühsuppe mit Omelettenfleckeln Nr. 2875.
Nr. 59. Klare Fleischbrühsuppe mit Omelettennudeln Nr. 2874.
Nr. 60. Klare Fleischbrühsuppe mit Kraut. 4 Hände voll = 200 g. zerrupftes, nach Nr. 610 vorbereitetes in Fleischbrühe weichgekochtes Weißkraut oder Welschkraut.
Nr. 61. Klare Fleischbrühsuppe m. Lebernocken Nr. 2991 u. Kohlrabi 1/4 l. n. Nr. 654 zuber. Kohlrabi.
Nr. 62. Klare Fleischbrühsuppe m. Griesnocken Nr. 2983 u. Möhren. 3/4 l. n. Nr. 650 zuber. Möhren.
Nr. 63. Klare Fleischbrühsuppe mit Reisnocken Nr. 2987 und Morcheln 120 g. frische oder 60 g. getrocknete nach Nr. 677 zubereitete Morcheln.

*) Man verwendet hierzu besonders grüne Bohnen, Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinak, Kohlrabi, Schwarzwurzel, Zwiebeln, Schotenkerne u. dgl. Die unter dem Namen Julienne in den Handel kommenden getrockneten Gemüse werden 1/2—1 Stunde in lauem Wasser eingeweicht, dann auf ein Sieb geschüttet, abgetropft und in Fleischbrühe weich gekocht.

Digitized by Google

Nr. 64. Klare Fleischbrühsuppe m. Semmelnocken Nr. 2985 u. Rosenkohl. 1/4 l. n. Nr. 609 zub. Rosenkohl.
Nr. 65. Klare Fleischbrühsuppe m. Mehlnocken Nr. 2981 u. Schotenkernen. 1/4 l. n. 641 zub. Schotenkerne.
Nr. 66. Klare Fleischbrühsuppe m. Mehlnocken Nr. 2980 u. Schwarzwurzel. 1/4 l. n. 650 zub Schwarzw.
Nr. 67. Klare Fleischbrühsuppe m. Kartoffelnocken Nr. 2988 u. Sellerie. 1/4 l. n. Nr. 654 zub. Sellerie.
Nr. 68. Klare Fleischbrühsuppe mit Semmelnocken Nr. 2984 und Spargel. 1/4 kg. nach Nr. 621 vorbereiteter, weich gekochter Spargel.
Nr. 69. Klare Fleischbrühsuppe m. Sagonocken Nr. 2987 u. Steinpilzen. 1/4 l. n. Nr. 673 zub. Steinpilze.
Nr. 70. Klare Fleischbrühsuppe m. Eiergelée Nr. 2857 u. Artischocken. 1/4 l n. Nr. 631 zub. Artischocken.
Nr. 71. Klare Fleischbrühsuppe m. Griesnocken Nr. 2982 u. Blumenkohl. 1/4 l. n. Nr. 618 zub. Blumenk.
Nr. 72. Klare Fleischbrühsuppe m. Buttergrütze Nr. 708 u. grüne Bohnen. 1/4 l. n. Nr. 646 zub. Bohn.
Nr. 73. Klare Fleischbrühsuppe m. Sagonocken Nr. 2987 u. Cardonen. 1/4 l. n. Nr. 637 zub. Cardonen.
Nr. 74. Klare Fleischbrühsuppe m. Fleischnocken Nr. 2992 u. Champignons 1/4 l. n. Nr. 673 zub. Champ.
Nr. 75. Klare Fleischbrühsuppe m. Eiergelée Nr. 2857, Blumenkohl u. Morcheln. 1/8 l. nach Nr. 618 zub. Blumenkohl und 80 g. frische oder 40 g. getrock. nach Nr. 677 zub. Morcheln.
Nr. 76. Klare Fleischbrühsuppe mit Eiergelée Nr. 2857, Champignons u. Schotenkerne. 1/8 l. n. Nr. 673 zubereiteten Champignons und nach Nr. 641 zubereitete Schotenkerne.
Nr. 77. Klare Fleischbrühsuppe mit Eiergelée Nr. 2857, Mischgemüse (Julienne) und Morcheln. 1/8 l. nach Nr. 20 vorbereitete grüne Gemüse und 80 g. frische oder 40 g. getrocknete nach Nr. 677 zubereitete Morcheln.
Nr. 78. Klare Fleischbrühsuppe mit Eiergelée Nr. 2857, Spargel und Morcheln. 120 g. n. Nr. 621 vorbereiteten Spargel und 80 g. frische oder 40 g getrockn. nach Nr. 677 zub. Morcheln.
Nr. 79. Klare Fleischbrühsuppe mit Eiergelée Nr. 2857, Spargel u. Portulac. 1/4 kg. nach Nr. 621 vorbereiteter Spargel und 2 Hände voll = 100 g. n. Nr. 603 vorbereitete Portulacblättchen.
Nr. 80. Klare Fleischbrühsuppe mit Markklößchen Nr. 2990, Blumenkohl u. Kerbel. 1/4 l. n. Nr. 618 vorbereiteter Blumenkohl, 4 Hände voll = 200 g. nach Nr. 603 vorbereiteter Kerbel.
Nr. 81. Klare Fleischbrühsuppe mit Semmelklößchen Nr. 2984, Petersilie u. Tauben. 4 Hände voll = 200 g. nach Nr. 603 vorbereitete Petersilie und 2 in Stückchen getheilte, gekochte Tauben.
Nr. 82. Klare Fleischbrühsuppe m. Kräutern (Frühlingssuppe). 8 Hände voll = 400 g. n. Nr. 603 vorber. grüne Kräuter. Man verwendet zu dieser sehr gesunden Suppe besonders Kerbel, Petersilie, Spinat, junge Nesseln, Melde, Schafgarbe, Gundermann, Kresse, Löwenzahn u. dgl., läßt sie in der Fleischbrühe 10 Minuten kochen und giebt als Einlage Blumenkohl, Spargel und dergl.

Klare Suppen ohne Decoration.

Nr. 83. Bandnudelsuppe.*) Mit aus 1 Ei nach Nr. 2860 bereiteten blanchirten Bandnudeln.
Nr. 84. Eiereinlaufsuppe. Einlage Nr. 2859.
Nr. 85. Eierflockensuppe. Einlage Nr. 2858.
Nr. 86. Eiergraupensuppe. Mit aus 1 Ei nach Nr. 2862 bereiteten geriebenen Gerstelteig.
Nr. 86a. Eiergrützesuppe. Mit 80 g. Eiergrütze Nr. 703.
Nr. 87. Fadennudelsuppe.*) Mit aus einem Ei nach Nr. 2860 bereiteten blanchirten Fadennudeln.
Nr. 88. Façonnudelsuppe.*) Mit 120 g. nach Nr. 2861 vorbereiteten Façonnudeln.
Nr. 89. Fleckelsuppe.*) Mit aus 1 Ei nach Nr. 2860 bereiteten blanchirten Fleckeln.
Nr. 90. Gräupchensuppe. Mit 120 g. nach Nr. 697 vorbereiteten Gräupchen.
Nr. 91. Gräupchensuppe mit Spargel. Mit 120 g. nach Nr. 697 zubereitete Suppengräupchen und 1/4 kg. nach Nr. 621 zubereiteten Spargel.
Nr. 91a. Griessuppe. Mit 80 g. Nr. 246 aufgeführte**) Griesarten.
Nr. 92. Maccaronisuppe*) mit Schinken. Mit 120 g. nach Nr. 2861 zubereiteten Maccaroni und 120 g. in Streifchen geschnittenen, mageren, gekochten Schinken.
Nr. 93. Reissuppe. Mit 120 g. nach Nr. 690 zubereiteten Reis.
Nr. 94. Reissuppe mit Gänseklein. 120 g. nach Nr. 690 zubereiteter Reis und das nach Nr. 2068 gekochte in Stückchen geschnittene Klein von 1 Gans (Kopf, Hals, Flügel, Magen, Pfoten).
Nr. 95. Sagosuppe. Mit 100 g. nach Nr. 699 vorbereiteten Perlsago.

*) Alle Nudelsuppen werden hie und da mit geriebenem Parmesankäse zu Tisch gegeben.
**) Der Gries wird so oft mit kaltem Wasser abgequirlt und auf feinem einen Haar- oder Drahtsieb abgetropft, bis das Wasser klar ist, dann in die kochende Fleischbrühe geschüttet und 10 Minuten gekocht.

Digitized by Google

B. Nr. 96. Legirte Fleischbrühsuppen.

Zu diesen verwendet man vorzugsweise die Fleischbrühen Nr. 1, 2, 3, 7 und 9. Klären der Fleischbrühe ist hier überflüssig.

2 Hände voll = 100 g. nach Nr. 603 vorbereitete Kräuter*) werden in 1 3/4 l. Fleischbrühe aufgekocht, während dessen quirlt man 2 Eier oder 4 Eidotter, 20 g. = 2 Kfl. Mehl und 2 Eßl. kaltes Wasser glatt, gießt alsdann unter starkem Quirlen die kochende Fleischbrühe dazu, verrührt die Suppe mit 20 g. frischer Butter (oder Krebsbutter) und giebt dann die betreffenden Einlagen hinein.

Man giebt der Suppe den Namen der dazu verwendeten Kräuter und bereitet auf diese Weise beispielsweise folgende Suppen:

Nr. 97. Legirte Brunnenkressensuppe mit gerösteter Semmel. 60 g. in Scheiben geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 98. Legirte Brunnenkressensuppe mit Hopfenkeimchen. 1/4 kg. geschnittene, in Salzwasser gekochte Hopfenkeimchen Nr. 627.

Nr. 99. Legirte Brunnenkressensuppe mit Setzeiern Nr. 2831. In jedem Teller Suppe 1 Ei.

Nr. 100. Legirte Brunnenkressensuppe mit abgebrannten Mehlnocken und Schwarzwurzel. Halbe Einlage Nr. 2981 und 1/8 l. Schwarzwurzel Nr. 650.

Nr. 101. Legirte Endiviensuppe mit gerösteter Semmel. 60 g. in Scheiben geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 102. Legirte Endivienſuppe mit Gelbschwämmen. 1/2 l. gehackte, in 40 g. Butter gedünstete Gelbschwämme Nr. 673.

Nr. 103. Legirte Endivienſuppe mit abgerührten Mehlnocken Nr. 2980.

Nr. 104. Legirte Endivienſuppe mit Schinken und Teltower Rübchen. 120 g. in Streifen geschnittenen mageren Schinken und 1/8 l. Teltower Rübchen Nr. 650.

Nr. 105. Legirte Kerbelsuppe mit gerösteter Semmel. 60 g. in Scheiben geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 106. Legirte Kerbelsuppe mit Morcheln. 120 g. frische oder 60 g. getrocknete nach Nr. 677 zubereitete Morcheln.

Nr. 107. Legirte Kerbelsuppe mit abgerührten Griesnocken Nr. 2982.

Nr. 108. Legirte Kerbelsuppe m. Griesnocken u. Spargel. Halbe Einlage Nr. 2983 u. 1/4 kg. Spargel 621.

Nr. 109. Legirte Kohlsuppe mit gerösteter Semmel. 60 g. in Scheiben geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 110. Legirte Kohlsuppe mit Schwarzwurzel. 1/4 l. geschnittene Schwarzwurzel Nr. 650.

Nr. 111. Legirte Kohlsuppe mit abgerührten Fleischnocken Nr. 2992 oder 2993.

Nr. 112. Legirte Kohlsuppe mit Zunge und Artischocken. 120 g. in Streifchen geschnittene Pökelzunge und 1/8 l. geschnittene Artischocken Nr. 631.

Nr. 113. Legirte Kräutersuppe**) mit gerösteter Semmel. 60 g. in Scheiben geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 114. Legirte Kräutersuppe mit Blumenkohl. 1/4 l zerpflückter, in Salzwasser weichgekochter Blumenkohl Nr. 618.

Nr. 115. Legirte Kräutersuppe mit abgerührten Lebernocken Nr. 2991.

Nr. 116. Legirte Kräutersuppe mit Eiergelée und Morcheln. Halbe Einlage Nr. 2857 und 60 g. frische oder 30 g. getrocknete Morcheln Nr. 677.

Nr. 117. Legirte Petersilienſuppe mit gerösteter Semmel. 60 g. in Scheiben geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 118. Legirte Petersilienſuppe mit Spargel. 1/4 kg. geschälter, zerschnittener und in Salzwasser weichgekochter Spargel Nr. 621.

Nr. 119. Legirte Petersilienſuppe mit abgerührten Hirnnocken Nr. 2991.

---

*) Man bereitet dieselben auch ohne Kräuter mit den Nr. 97—136 aufgeführten Einlagen und nennt sie dann z. B. Legirte Fleischbrühsuppe mit Spargel oder Legirte Spargelsuppe u. s. w.

**) Zu dieser verwendet man einige Kräuter gemischt, z. B. Petersilie, Kerbel, Spinat u. dergl.

Digitized by Google

Nr. 120. Legirte Petersilienſuppe mit Blumenkohl und Tauben. 1—2 in Stücken getheilte, gekochte Tauben und 1/8 l. Blumenkohl Nr. 618.

Nr. 121. Legirte Portulakſuppe*) mit geröſteter Semmel. 60 g. in Scheiben geſchnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröſtete Semmel.

Nr. 122. Legirte Portulakſuppe*) mit Champignons 1/4 l. geſchnittene, in 20 g. Butter gedünſteter Champignons Nr. 673.

Nr. 123. Legirte Portulakſuppe*) mit abgerührten Semmelnocken Nr. 2984.

Nr. 124. Legirte Portulakſuppe*) mit Maiskolben und Maizenanocken. Halbe Einlage Nr. 2986 und 1/8 l. Maiskolben Nr. 628.

Nr. 125. Legirte Sauerampferſuppe mit geröſteter Semmel. 60 g. in Scheiben geſchnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröſtete Semmel.

Nr. 126. Legirte Sauerampferſuppe mit Artiſchocken. 1/4 l. geſchnittene Artiſchocken Nr. 631.

Nr. 127. Legirte Sauerampferſuppe mit abgerührten Sagonocken Nr. 2987.

Nr. 128. Legirte Sauerampferſuppe mit Steinpilzen und Semmelnocken. Halbe Einlage Nr. 2985 und 1/8 l. Steinpilze Nr. 673.

Nr. 129. Legirte Schnittlauchſuppe mit geröſteter Semmel. 60 g. in Scheiben geſchnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröſtete Semmel.

Nr. 130. Legirte Schnittlauchſuppe mtt Paſtinak. 1/4 l. geſchnittene, in 20 g. Butter gedünſtete Paſtinakwurzel Nr. 650.

Nr. 131. Legirte Schnittlauchſuppe mit verlorenen Eiern Nr. 2829. In jeden Teller 1 Ei.

Nr. 132. Legirte Schnittlauchſuppe mit Kohlrabi und Kartoffelnocken. Halbe Einlage Nr. 2988 und 1/8 l. Kohlrabi Nr. 650.

Nr. 133. Legirte Spinatſuppe mit geröſteter Semmel. 60 g. in Scheiben geſchnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröſtete Semmel.

Nr. 134. Legirte Spinatſuppe m. Sellerie. 1/4 l. geſchnitt., in 20 g. Butter gedünſt. Sellerie Nr. 654.

Nr. 135. Legirte Spinatſuppe mit Eiergelée Nr. 2857.

Nr. 136. Legirte Spinatſuppe mit Sellerie und Reisnocken. Halbe Einlage Nr. 2987 und 1/8 l. Sellerie Nr. 654.

Nr. 136a. Legirte Gräupchenſuppe. 120 g. feine Suppengräupchen werden, nachdem ſie kalt gewaſchen, in 2 1/4 l. Fleiſchbrühe weich gekocht, alsdann mit 2 Eiern, welche mit 2 Eßl. kaltem Waſſer glatt gequirlt worden ſind, legirt. Siehe auch Graupenſchleimſuppen Nr. 137.

Nr. 136b. Legirte Griesſuppe. Die klare Griesſuppe Nr. 91a wird mit 2 Eiern, welche mit 2 Eßl. kaltem Waſſer glatt gequirlt werden, legirt.

C. Nr. 137. Schleimſuppen.

Gerſtenſchleimſuppen**). Graupenſchleimſuppen.

Man verwendet zu dieſen vorzugsweiſe die Fleiſchbrühen Nr. 1, 2, 3, 4 und decorirt ſie hie und da mit 1 Kfl. gehackter, grüner Kräuter, z. B. Peterſilie u. ſ. w.

200 g. = 1/4 l. Gräupchen werden in einem Topf mit kaltem Waſſer angerührt, daſſelbe durch ein Sieb abgegoſſen und dieſe Manipulation ſo oft wiederholt, bis das Waſſer klar bleibt, hierauf ſetzt man dieſelben mit 3 l. ſchwach geſalzener Fleiſchbrühe an, kocht ſie langſam in ca. 1 1/2 Stunden bis 2 l. ein, gießt ſie durch ein feines Sieb***) und verrührt ſie mit 20 g. friſcher Butter (oder Krebsbutter). Wer dieſelbe mit Eiern binden will, wie dies hie und da üblich iſt, quirle 2 Eier mit 2 Eßl. kaltem Waſſer, Bouillon oder Weißwein glatt und verrühre ſie mit der fertigen Suppe. Will man die Gräupchen gleich mit dem Fleiſch kochen, ſo giebt man ſie gewaſchen dazu, nachdem das Fleiſch klar abgeſchäumt iſt.

*) Hierzu bleiben die Portulakblätter ganz.

**) Auf gleiche Weiſe bereitet man: Reisſchleimſuppen, Grünkornſchleimſuppen, Sagoſchleimſuppen, Tapiocaſchleimſuppen und Hafergrützeſchleimſuppen. Von Sago und Tapioca verwendet man nur 100 g.

***) Die verwendeten Gräupchen ꝛc. verrührt man mit 20 g. friſcher Butter und 4 Tr. Muscatextract, ſchmeckt ſie mit Salz ab und giebt ſie als Gemüſe zu Rindfleiſch.

Digitized by Google

Man bereitet beispielsweise folgende Suppen daraus:

Nr. 138. Gerstenschleimsuppe mit verlorenen Eiern Nr. 2829. In jeden Teller 1 Ei.
Nr. 139. Gerstenschleimsuppe mit Ochsenaugen Nr. 2831. In jeden Teller 1 Ei.
Nr. 140. Gerstenschleimsuppe mit Eiergelée Nr. 2857.
Nr. 141. Gerstenschleimsuppe mit geröfteter Semmel. 60 g. in Stäbchen geschnittene und in 30 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.
Nr. 142. Gerstenschleimsuppe mit geröftetem Brod. 60 g. in Stäbchen geschnittenes und in 30 g. Butter geröstetes Brod.
Nr. 143. Gerstenschleimsuppe mit Mehlklößchen Nr. 2980 oder 2981.
Nr. 144. Gerstenschleimsuppe mit Griesklößchen Nr. 2983.
Nr. 145. Gerstenschleimsuppe mit Reisklößchen Nr. 2987.
Nr. 146. Gerstenschleimsuppe mit Sagoklößchen Nr. 2987.
Nr. 147. Gerstenschleimsuppe mit Hirseklößchen Nr. 2987.
Nr. 148. Gerstenschleimsuppe mit Kartoffelklößchen Nr. 2988.
Nr. 149. Gerstenschleimsuppe mit Leberklößchen Nr. 2991.
Nr. 150. Gerstenschleimsuppe mit Hirnklößchen Nr. 2991.
Nr. 151. Gerstenschleimsuppe mit Kalbsmilchklößchen Nr. 2991.
Nr. 152. Gerstenschleimsuppe mit Fleischklößchen Nr. 2992 und 2993.
Nr. 153. Gerstenschleimsuppe mit Artischocken. 1/4 l. nach Nr. 631 zubereit., geschnitt. Artischocken.
Nr. 154. Gerstenschleimsuppe mit Blumenkohl 1/4 l. nach Nr. 618 zubereiteter Blumenkohl.
Nr. 155. Gerstenschleimsuppe mit Bohnen. 1/4 l. nach Nr. 646 zubereitete Bohnen.
Nr. 156. Gerstenschleimsuppe mit Spargel. 1/4 kg. nach Nr. 621 zubereiteter Spargel.
Nr. 157. Gerstenschleimsuppe mit Schotenkernen. 1/4 l nach Nr. 641 zubereitete Schotenkerne.
Nr. 158. Gerstenschleimsuppe mit Möhren und geröfteter Semmel. 1/4 l. nach Nr. 650 zubereitete Möhren u. 60 g. in Stäbchen geschnitt. u. in 30 g. Butter gelb u. hart geröft. Semmel.
Nr. 159. Gerstenschleimsuppe mit Sellerie u. geröftet. Brod. 1/8 l. nach Nr. 654 zubereit. Sellerie und 60 g. in Stäbchen geschnittenes und in 30 g. Butter hart geröstetes Brod.
Nr. 160. Gerstenschleimsuppe mit Portulak und Semmelklößchen. Halbe Einlage Nr. 2984 und 1 Hand voll = 50 g. nach Nr. 603 vorbereitete Portulacblätter.
Nr. 161. Gerstenschleimsuppe mit Petersilie und Spargel. 50 g. = 1 Hand voll nach Nr. 603 vorbereitete Petersilie und 1/4 kg. nach Nr. 621 zubereiteter Spargel.
Nr. 162. Gerstenschleimsuppe mit Kerbel und Blumenkohl. 50 g. = 1 Hand voll nach Nr. 603 zubereiteter Kerbel und 1/4 l. nach Nr. 618 zubereiteter Blumenkohl.
Nr. 163. Gerstenschleimsuppe mit Teltower Rübchen und Schinken. 1/4 l. nach Nr. 650 zubereitete Teltower Rübchen und 120 g. in Streifchen geschnittenen, mageren, gekochten Schinken.
Nr. 164. Gerstenschleimsuppe mit Mischgemüse und Huhn. 1/4 l. junge nach Nr. 20 zubereitete grüne Gemüse und 120 g. in Streifchen geschnittene, gebratene Hühnerbrust.
Nr. 165. Gerstenschleimsuppe mit Semmelklößchen und Krebsschweifchen. Halbe Einlage Nr. 2984 und die ausgelösten Schweifchen und Scheeren von 20—30 Krebsen.
Nr. 166. Gerstenschleimsuppe mit Schwarzwurzel und Leberklößchen. Halbe Einlage Nr. 2991 und 1/4 l. nach Nr. 650 zubereitete Schwarzwurzel.
Nr. 167. Gerstenschleimsuppe mit Schoten und Zunge. 1/4 l. nach Nr. 641 zubereitete Schotenkerne und 120 g. in Streifchen geschnittene Pökelzunge.

D. Nr. 168. Braune Coulissuppen.

Man verwendet zu diesen vorzugsweise die Fleischbrühen Nr. 5, 6, 7 und 9. 75 g. Butter oder gutes Lendenfett schwitzt man mit 75 g. = 3 Eßl. feinstem Mehl und 1 1/2 g. Zwiebelextract langsam hellgelb ab, alsdann füllt man die Masse mit 3/8 l. möglichst abgekühlter und 2 l. kochender, schwab gesalzener Fleischbrühe auf, quirlt sie dabei glatt, giebt 3 g. Bouilloncouleur dazu und verkocht sie unter Abschäumen bis 2 l., nun giebt man 3 Eßl. Madeira, 1 1/2 g. Paprikaextract, 3 g. Trüffelextract dazu, läßt sie noch einmal aufwallen und bereitet beispielsweise folgende Suppen daraus:

Digitized by Google

Nr. 169. Braune Coulissuppe mit verlornen Eiern Nr. 2829. In jeden Teller Suppe 1 Ei.
Nr. 170. Braune Coulissuppe mit Spiegeleiern Nr 2831. In jeden Teller Suppe 1 Ei.
Nr. 171. Braune Coulissuppe mit Eiergelée Nr. 2857.
Nr. 172. Braune Coulissuppe mit harten Eiern Nr. 2823. In jeden Teller 1 Ei in 1/8 geschnitten.
Nr. 173. Braune Coulissuppe mit geschnittener Kalbsmilch Nr. 1161.
Nr. 174. Braune Coulissuppe mit Krammetsvögelbrüstchen Nr. 2280 und 1/8 l. nach Nr. 673 zubereitete Champignons.
Nr. 175. Braune Coulissuppe mit Lerchenbrüstchen Nr. 2280 und 30 g. in Stäbchen geschnittene und in 15 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.
Nr. 176. Braune Coulissuppe m. Wachtelbrüstch. Nr. 2280 u. 12 St. gekochte Hahnenkämme Nr. 1975.
Nr. 177. Braune Coulissuppe mit Birkhuhnschnittch. Nr. 2280 u. halbe Einl. kl. Geflügelklößch. Nr. 2992.
Nr. 178. Braune Coulissuppe mit Rebhühnerschnittchen Nr. 2280 und die ausgelösten Scheeren und Schweifchen von 20—30 Stück Krebsen.
Nr. 179. Braune Coulissuppe m. Schneehuhnschnittch Nr. 2280 u. 1/8 l. n. Nr. 673 zub Steinpilzchen.
Nr. 180. Braune Coulissuppe m. Schnepfenschnittch. Nr. 2280 u. halbe Einl. kl. Leberklößch. Nr. 2991.
Nr. 181. Braune Coulissuppe mit Fasanschnittchen Nr. 2280 und halbe Einlage kleine Schinkenklößchen wie Nr. 2993 bereitet.
Nr. 182. Braune Coulissuppe mit Hasenschnittchen nach Nr. 2280 und halbe Einlage kleine Wildpretklößchen Nr 2992.
Nr. 183. Braune Coulissuppe mit Rehschnittchen nach Nr. 2280 und halbe Einlage kleine Kartoffelklößchen Nr. 2988.
Nr. 184. Braune Coulissuppe mit Hirschschnittchen nach Nr. 2280 und 1/8 l. nach Nr. 20 bereitete junge, grüne Gemüse (Julienne).
Nr. 185. Braune Coulissuppe mit Kaninchenschnittchen nach Nr. 2280 und halbe Einlage kleine Leberklößchen Nr. 2991.
Nr. 186. Braune Coulissuppe mit Hammelschnittchen nach Nr. 2280 und 1/8 l. nach Nr. 641 zubereitete Schotenkerne.
Nr. 187. Braune Coulissuppe m. Wildentenschnittch. Nr. 2280 u. 1/8 l. sehr kl. weichgek. Perlzwieb.
Nr. 188. Falsche Schildkrötensuppe (Mock-Tourtle Soup).
In die braune Coulissuppe Nr. 168 giebt man 1/4 kg. nach Nr. 1162 gekochten Kalbskopf und Eierklößchen Nr. 2996 häufig auch noch kleingeschnittene, gekochte Kalbsmilch, Kalbshirn, in 8 Theile geschnittene, hartgekochte Eier etwas Mixed-pickles oder in Essig conservirte Steinpilzchen oder Champignons.
Nr. 189. Schildkrötensuppe (Tourtle Soup). In die braune Coulissuppe Nr. 168 giebt man 1/4 kg. in Stückchen geschnittenes Schildkrötenfleisch Nr. 2570 und Eierklößchen Nr. 2996, häufig auch noch die Einlagen wie bei Nr. 188 aufgeführt.
Nr. 190. Ochsenschweifsuppe (Ox-Tail-Soup). In die braune Coulissuppe Nr. 168 giebt man 1/2 kg. nach Nr. 998 weichgedünsteten Ochsenschweif und 1/8 l. nach Nr. 20 vorbereitete gemischte Gemüse (Julienne).
Nr. 191. Ochsengaumsuppe. In die braune Coulissuppe Nr. 168 giebt man 1/4 kg. Ochsengaumen Nr. 910, 50 g. gekochte, kleingeschnittene Kalbsmilch oder in 1/8 geschnittene, hartgekochte Eier, 20 St. Krebsschweifchen und die Scheeren, 1/8 l. gedünstete oder conservirte Steinpilzchen oder Champignons und halbes Quantum Geflügelklößchen Nr. 2992.
Nr. 192. Hammelschweifsuppe. Wie Ochsenschweifsuppe Nr. 190 mit Hammelschweif Nr. 998 und halbem Quantum Kartoffelklößchen Nr. 2988.

E. Nr. 193. Weiße Coulissuppen.

Zu diesen verwendet man vorzugsweise die Fleischbrühen Nr. 1, 3, 4 und 11 (II. Vorschrift). Zur Krebssuppe kocht man die Brühe aus den Krebsrümpfen.

75 g. Butter schwitzt man mit 75 g. = 3 Eßl. feinstem Mehl und 1 1/2 g. Zwiebelextract langsam hellgelb ab, alsdann füllt man die Masse unter starkem Quirlen mit 3/8 l. möglichst erkalteter und 2 l. kochender schwach gesalzener Fleischbrühe auf und verkocht sie bis knapp 2 l. unter Abschäumen. Hierauf giebt man

Digitized by Google

9 Tr. Muscatextract und 1½ Otasse Weißwein (oder Wasser und 1½ g. Citronensaft) dazu, kocht sie noch einmal auf, bereitet beispielsweise folgende Suppen daraus und decorirt diese mit etwas gehackter grüner Petersilie.

Häufig wird dieselbe auch mit 3 Eidottern legirt, welche zuvor mit 3 Eßl. kaltem Wasser, Fleischbrühe oder Sahne glatt gequirlt wurden, in diesem Fall bereitet man die Suppe nur aus 50 g. = 2 Eßl. Mehl und 50 g. Butter und stellt sie im Wasserbad heiß.

Nr. 194. Austernsuppe. Mit 24 Stück frischen Austern nach Nr. 2565 vorbereitet.

Nr. 195. Froschsuppe. Mit 24 Stück nach Nr. 2553 vorbereiteten Froschschenkeln.

Nr. 196. Krebssuppe*). Mit 15 g. Krebsbutter Nr. 550 u. den ausgelösten Schweifchen u. Scheeren von 30 Krebsen; man giebt auch Spargel, Blumenkohl, Schotenkerne, Klößchen ꝛc. hinein.

Nr. 197. Muschelsuppe Mit 24 Stück nach Nr. 2562 gekochte Muscheln und 30 g. in feine Stäbchen geschnittene, in 15 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 198. Schneckensuppe. Mit 24 Stück nach Nr. 2560 vorbereitete Schnecken und 30 g. in feine Stäbchen geschnittene, in 15 g. Butter gelb und hart geröstete Semmel.

Nr. 199. Weiße Coulissuppe mit Geflügelklößchen und Maccaroni (Windsorsuppe)*). Halbe Einlage Nr. 2992 und 60 g. nach Nr. 2861 zubereiteten Maccaroni.

Nr. 200. Weiße Coulissuppe mit Reis und Geflügelklößchen. Halbe Einlage Nr. 2992 und 60 g. nach Nr. 690 zubereiteter Reis.

Nr. 201. Weiße Coulissuppe m. Spargel u. Huhn. ⅛ kg. nach Nr. 621 zubereiteter Spargel u. 120 g. in Streifen geschnittenes Brustfleisch eines jungen gekochten od. gebrat. Huhns.

Nr. 202. Weiße Coulissuppe mit Blumenkohl u. Schinken. ⅛ l. nach Nr. 618 zuber. Blumenkohl und 120 g. in Streifen oder Würfel geschnittener, gekochter, magerer Schinken.

Nr. 203. Weiße Coulissuppe mit Champignons und Zunge. ⅛ l. nach Nr. 673 zubereitete Champignons und 120 g. in Stäbchen geschnittene, gekochte gepökelte Rindszunge.

F. Nr. 204. Püréesuppen. Mussuppen. Durchgestrichene Suppen.**)

Zu diesen verwendet man vorzugsweise die Fleischbrühen Nr. 1, 2, 3, 4, 7 und 11. Zu Püréesuppen von Wild und Wild-Geflügel Nr. 5 und 6 und zwar bereitet man diese Suppen einfach durch Verrühren der Nr. 551 bis 556, ferner Nr. 562 und Nr. 568–572 beschriebenen Pürées vor dem Passiren mit 1¼ l. Fleischbrühe und streicht sie dann durch ein Drahtsieb. Wer dieselben jedoch weniger consistent wünscht, verdünne sie beliebig mit Fleischbrühe.

Dieselben werden meist nur mit in Butter gelb und hart gerösteten Semmelschnittchen gegeben und alle mit Ausnahme der grünen Kräuterpüréesuppen mit ½ Eßl. gehackter grüner Petersilie, Kerbel oder dergleichen verrührt.

Man giebt der Suppe den Namen des dazu verwendeten Pürées unter Hinzufügen der betreffenden Einlage und bereitet beispielsweise folgende Suppen:

Nr. 205. Petersilienpüréesuppe mit Spargel. ¼ kg. nach Nr. 621 zubereiteter Spargel.

Nr. 206. Kerbelpüréesuppe mit Blumenkohl. ¼ l. nach Nr. 618 zubereiteter Blumenkohl.

Nr. 207. Portulacpüréesuppe mit Eiergelée Nr. 2857. Halbe Einlage.

Nr. 208. Sauerampferpüréesuppe mit verlornen Eiern Nr. 2829. In jeden Teller 1 Ei.

Nr. 209. Schnittlauchpüréesuppe mit Setzeiern Nr. 2831. In jeden Teller 1 Ei.

Nr. 210. Spinatpüréesuppe mit Fleischklößchen Nr. 2992. Halbe Einlage.

Nr. 211. Kohlpüréesuppen mit Schinkenklößchen Nr. 2993. Halbe Einlage.

Nr. 212. Endivienpüréesuppe mit Mehlnocken Nr. 2981. Halbe Einlage.

Nr. 213. Salatpüréesuppe mit Teltower Rübchen. ¼ l. nach Nr. 650 zubereitet.

*) Krebssuppe und Windsorsuppe bereitet man meist ohne Eier.

**) Sollen diese Suppen mit Eiern gebunden werden, so bereitet man nur ⅔ oder die Hälfte, je nachdem die Vorschrift auf 2- oder 3-Theilung geschrieben ist, des betreffenden Pürées und 1½ l. Fleischbrühe, man quirlt zu diesem Zweck 2 Eier oder 4 Eidotter mit 2 Eßl. kaltem Wasser, Fleischbrühe oder Sahne glatt und verrührt die Masse mit der heißen Suppe; so zubereitet dürfen sie nur im Wasserbad heiß gestellt werden.

Digitized by Google

Nr. 214. Welschkrautpürèesuppe mit Hirnklößchen Nr. 2991. Halbe Einlage.
Nr. 215. Artischockenpürèesuppe mit Krammetsvögelbrüstchen Nr. 2280.
Nr. 216. Erdartischockenpürèesuppe mit Reis. 60 g. nach Nr. 690 zubereiteter Reis
Nr. 217. Span. Artischockenpürèesuppe mit abgerührten Semmelklößchen Nr. 2984. Halbe Einlage.
Nr. 218. Cardonenpürèesuppe mit Cardonenwürfel. 1/8 l. nach Nr. 637 vorbereitete Cardonen.
Nr. 219. Blumenkohlpürèesuppe mit Hammelschnittchen Nr. 2280.
Nr. 220. Spargelpürèesuppe mit Schotenkernen. 1/8 l. nach Nr. 641 zubereitete frische oder nach Nr. 644 vorbereitete trockene Schotenkerne.
Nr. 221. Schwarzwurzelpürèesuppe m. Zunge. 60 g. in Stäbchen geschnittene, gekochte, gepökelte Zunge.
Nr. 222. Schotenkernpürèesuppe mit Möhren. 1/4 l. nach Nr. 650 zubereitete Möhren.
Nr. 223. Selleriepürèesuppe mit grünen Bohnen. 1/4 l. nach Nr. 646 zubereitete grüne Bohnen.
Nr. 224. Teltower Rübchenpürèesuppe mit Wachtelbrüstchen Nr. 2280.
Nr. 225. Champignonpürèesuppe mit Lerchenbrüstchen Nr. 2280.
Nr. 226. Steinpilzpürèesuppe m. Krebsschweifchen. 30 St. ausgelöst. Krebsschweifchen u. Scheeren.
Nr. 227.*) Kartoffelpürèesuppe mit geröstetem Brod. 60 g. in Stäbchen geschnittenes und in 30 g. Butter hart geröstetes Brod.
Nr. 228.*) Kastanienpürèesuppe mit grünen Gemüsen (Julienne). 1/8 l. nach Nr. 20 vorbereitet.
Nr. 229.*) Erbsenpürèesuppe m. Bratwurst. 1 oder 2 kalte Bratwürste in Scheibchen geschnitten.
Nr. 230.*) Linsenpürèesuppe m. Saucischen 2 oder 4 gebrat. Saucischen kalt in Scheiben geschn.
Nr. 231.*) Bohnenpürèesuppe m. geröst. Schwarzbrodschnittchen. 60 g. in 30 g. Butter hart geröst. Brod.
Nr. 232. Zwiebelpürèesuppe mit Maccaroni. 60 g. nach Nr. 2861 vorbereitete Maccaroni.
Nr. 233. Porréepürèesuppe mit Reis. 60 g. nach Nr. 690 vorbereiteter Reis.
Nr. 234. Hühnerpürèesuppe mit Reis. 60 g. nach Nr. 690 vorbereiteter Reis.
Nr. 235. Capaunenpürèesuppe mit grünen Gemüsen. 1/4 l. nach Nr. 20 vorber. grüne Gemüse.
Nr. 236. Rebhühnerpürèesuppe mit gestocktem Trüffelmus Nr. 573. Halbe Vorschrift.
Nr. 237. Schnepfenpürèesuppe mit Fadennudeln Nr. 2860. 1/4 Einlage.
Nr. 238. Schnechühnerpürèesuppe mit Kartoffelklößchen Nr 2988. Die Klößchen werden wie kleine Eier geformt.
Nr. 239. Birkhuhnpürèesuppe mit gestocktem Kräutermus Nr. 573. Halbe Vorschrift.
Nr. 240. Fasanenpürèesuppe mit gestocktem Trüffelmus Nr. 573. Halbe Vorschrift.
Nr. 241. Krammetsvögelpürèesuppe mit Steinpilzen. 1/8 l. nach Nr. 673 zuber. Steinpilze.
Nr. 242. Wachtelpürèesuppe mit Champignons. 1/8 l. nach Nr. 673 vorber. Champignons.
Nr. 243. Kaninchenpürèesuppe mit gestocktem Gemüsemus Nr. 573. Halbe Vorschrift.
Nr. 244. Schinkenpürèesuppe mit Maccaroni. 60 g. nach Nr. 2861 vorbereitete Maccaroni.

Nr. 245. Mehlpürèesuppen (Mehlsuppen).

Man verwendet hierzu:

Weizenmehl, Roggenmehl, Grünkornmehl, Hafermehl, Gerstenmehl, Reismehl, Buchweizenmehl (Heidekorn), Maismehl (Polendamehl), Erbsmehl, Bohnenmehl, Linsenmehl und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Mehle und giebt der Suppe den Namen der dazu verwendeten Mehlart.

3 Eßl. = 75 g. Mehl, 9 Tr. Muscatextract, 3/8 l. = 3 Otaffen Milch oder Sahne glatt gequirlt, gießt man unter Quirlen in 1 1/2 l. kochende Fleischbrühe, läßt einmal aufkochen und verrührt die Suppe mit 30 g. frischer Butter. Meist werden dieselben mit 3 Eiern, welche mit 3 Eßl. kalten Wassers glatt gequirlt wurden, legirt.

Nr. 246. Griespürèesuppen (Griessuppen).

Man verwendet hierzu:

Weizengries, Mannagries (Taganrock), Roggengries, Gerstengries,

*) Diese bindet man mit 25 g. = 1 Eßl. in etwas kaltem Wasser eingequirlten Mehl.

Digitized by Google

Reisgries, Maisgries (Polendagries), Buchweizengries (Heidekorngries), Tapiocagries und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Griesarten, und giebt der Suppe den Namen des dazu verwendeten Gries.

100 g. Gries wird unter Quirlen im dünnen Strahl in 2 l. kochende Fleischbrühe geschüttet, 10 Minuten gekocht, 8 Tr. Muscatextract und 40 g. Butter zugesetzt.

Meist werden dieselben mit 2 Eiern, welche mit 2 Eßl. kaltem Wasser (Fleischbrühe oder Sahne) glatt gequirlt wurden, legirt; denn nimmt man zur Suppe nur 80 g. Gries.

Nr. 247. Semmelpüréesuppe*) (Semmelsuppen).

(Panadensuppe).

120 g. Semmel wird mit ½ l. Fleischbrühe ½ Stunde eingeweicht, mit 1¼ l. kochender Fleischbrühe angerührt, aufgekocht, stark gequirlt, durch ein Sieb gestrichen, alsdann mit 8 Tr. Muscatextract, 40 g. Butter und ¼ l. Sahne verrührt.

Meist werden dieselben mit 2 Eiern, welche mit 2 Eßl. kaltem Wasser oder Fleischbrühe glatt gequirlt, legirt.

II. Klasse. Nr. 248. Fischbrühsuppen.

(Fastensuppen).

Man verwendet hierzu die Fischbrühe Nr. 8 (Court-Bouillon) und bereitet damit dieselben Suppen, wie die Fleischbrühsuppen Nr. 17 bis Nr. 247, läßt jedoch alle die Einlagen weg, welche Fleisch enthalten und giebt zu den Suppen, wo Fleischschnittchen, Fleischklößchen, Fleischnocken ꝛc. vorgeschrieben sind, Fischschnittchen Nr. 2549, Fischklößchen resp. Fischnocken Nr. 2994 oder 2995.

Auch die Pürées müssen hierzu mit Fischbrühe bereitet werden.

III. Klasse. Nr. 249.**) Wassersuppen.

Fasten- und Vegetarianersuppen. Auch für Fieberkranke geeignet.

Man verwendet hierzu die Wurzelbrühen Nr. 10, I und II (Bouillon de racines) und bereitet daraus dieselben Suppen, wie die Fleischbrühsuppen Nr. 17 bis Nr. 247, läßt jedoch als Fastensuppen alle Fleisch- und als Vegetarianersuppen auch die Fischeinlagen weg.

Auch die Pürées müssen hierzu mit Wurzelbrühe bereitet werden.

Die aus Wurzelbrühe bereiteten klaren Suppen sind weniger empfehlenswerth als die legirten Suppen ꝛc.

IV. Klasse. Milchsuppen.

Fasten- und Vegetarianersuppen.

a) Gesalzene Milchsuppen. b) Süße Milchsuppen.

Berechnet zu 2 l.

a) Gesalzene Milchsuppen.

A. Nr. 250. Einfache Milchsuppen.

2 l. kochende Milch. 1 Kfl. = 10 g. Salz. 8 Tr. Muscatextract und 20 g. frische Butter.

*) Auf gleiche Weise bereitet man Brodpanadensuppe aus 150 g. frischen oder 300 g. getrocknetem Brod und würzt sie anstatt mit Muscatextract mit 8 Tr. Kümmelextract.

**) Die einfachsten Wassersuppen, Brodsuppe und Semmelsuppe, erschienen hier überflüssig.

Digitized by Google

Man bereitet folgende Suppen damit:

251. Milchsuppe mit Brod = 200 g. in Scheibchen, Würfel oder Stäbchen geschnittenes, frisches Brod oder 100 g. in Scheibchen geschnittenes in 50 g. Butter hart geröstetes Brod.
252. Milchsuppe mit Semmel = 100 g. in Scheibchen, Würfel oder Stäbchen geschnittene altbackene Semmel oder dieselbe in 50 g. Butter gelb und hart geröstet.
253. Milchsuppe mit Zwieback = 100 g. klein zerbrochenen Zwieback.
254. Milchsuppe mit Bandnudeln = aus 1 Ei nach Nr. 2860 bereit. blanchirte Bandnudeln.
255. Milchsuppe mit Fadennudeln = aus 1 Ei nach Nr. 2860 bereit. blanchirte Fadennudeln.
256. Milchsuppe mit Fleckeln = aus 1 Ei nach Nr. 2860 bereitete blanchirte Fleckeln.
257. Milchsuppe mit Façonnudeln = 125 g. nach Nr. 2861 vorbereitete Façonnudeln.
258. Milchsuppe mit Maccaroni = 125 g. nach Nr. 2861 vorbereitete Maccaroni.
259. Milchsuppe m. Eierflocken = n. Nr. 2858 ohne Kräuter m. Wasser od. Milch ber. Eierflocken.
260. Milchsuppe mit Eiereinlauf = nach Nr. 2859 bereiteten Eiereinlauf.

B. Nr. 261. Milch-Panadensuppe.

120 g. getrocknetes Schwarzbrod ohne Rinde, Semmel (Weißbrod) oder Zwieback werden in 1/2 l. kochendem Wasser 1/2 Stunde aufgeweicht, zu Mus gestampft, mit 1 1/2 l. Milch aufgekocht, tüchtig gequirlt, durch ein Sieb gestrichen, gesalzen, mit 20 g. frischer Butter und 8 Tr. Muscatextract verrührt.

Man nennt diese: Brod-, Semmel- oder Zwieback-Panadensuppe.

C. Nr. 262.*) Milch-Gemüsesuppen.

120 g. nach Nr. 688 vorbereiteter Reis, Sago, Topioca oder Hirse oder ebensoviel in kaltem Wasser gewaschene feine Suppengräupchen werden in 2 l. kochende Milch geschüttet und unter öfterem Umrühren in ungefähr 20—30 Minuten weichgekocht, gesalzen, dann mit 20 g. frischer Butter und 8 Tr. Muscatextract verrührt.

Man giebt diese mit 60 g. trocken oder in 30 g. Butter hart geröfteten Brod- oder Semmelschnittchen und nennt sie nach dem dazu verwendeten Gemüse, z. B. Milch-Reissuppe 2c.

D. Nr. 263.*) Milch-Grützesuppen.

1/8 l. = 1 Otasse einer der Nr. 702 aufgeführten Grützearten werden unter Quirlen in 2 l. kochende Milch geschüttet, unter öfterem Umrühren ungefähr 1/4 Stunde gekocht, dann gesalzen und mit 20 g. frischer Butter und 8 Tr. Muscatextract verrührt.

Man giebt diese mit 60 g. trocken oder in 30 g. Butter geröfteten Brod- oder Semmelschnittchen und nennt sie nach der dazu verwendeten Grützeart, z. B. Milch-Maisgrützesuppe 2c.

E. Nr. 264.*) Milch-Griessuppen.

1/8 l. oder 1 Otasse = 80 g. einer der Nr. 246 aufgeführten Griesarten werden unter Quirlen in dünnem Strahl in 2 l. kochende Milch geschüttet, 10 Minuten gekocht, gesalzen, dann mit 20 g. frischer Butter und 8 Tr. Muscatextract verrührt.

Man giebt diese mit 60 g. trocken oder in 30 g. Butter hart geröfteten Brod- oder Semmelschnittchen und nennt sie nach der dazu verwendeten Griesart z. B. Milch-Polendagriessuppe 2c.

*) In Rußland bereitet man diese Milchsuppen auch mit Einlage von grünen Kräutern und grünen Gemüsen welche zu Schinken, geräucherten Fischen, geräucherten Würsten und zu gebratenem und gekochtem Hammelfleisch gegeben werden.

Digitized by Google

F. Nr. 265.*) Milch-Mehlsuppen (Milchpüréesuppen).

75 g. = 3 Eßl. einer der Nr. 245 aufgeführten Mehlarten werden mit $^3/_8$ l. = Otassen kalter Milch glatt gequirlt, dann unter starkem Quirlen in $1^1/_2$ l. kochende Milch gegossen, aufgekocht, gesalzen, mit 30 g. frischer Butter und 9 Tr. Muscatextract verrührt.

Man giebt diese mit 60 g. trocken oder in 30 g. Butter hart gerösteten Brod- oder Semmelschnittchen und nennt sie nach der dazu verwendeten Mehlart z. B. Milch-Haidemehlsuppe 2c.

G. Nr. 266.*) Milch-Schleimsuppen (Milch-Stärkesuppen).

Man verwendet hierzu: Arrow-root (Kraftmehl oder Pfeilwurzelmehl), Sagomehl, Tapiocamehl, Kartoffelmehl, Reisstärkemehl, Weizenstärkemehl und Maisstärkemehl (Maizena).

30 g. = 3 Kfl. einer der oben aufgeführten Stärkearten werden mit $^3/_8$ l. = 3 Otassen kalter Milch glatt gequirlt, dann unter Quirlen in $1^1/_2$ l. kochende Milch gegossen, aufgekocht, gesalzen, mit 30 g. frischer Butter und 9 Tr. Muscatextract verrührt.

Man giebt sie mit 60 g. trocken oder in 30 g. Butter hart gerösteten. Brod- oder Semmelschnittchen und nennt sie nach der dazu verwendeten Stärkeart z. B. Milch-Sagoschleimsuppe 2c.

b) Süße Milchsuppen.

A. Nr. 267.**) Einfache süße Milchsuppen.

2 l. kochende Milch, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz und 1 Eßl. = 30 g. Zucker.

Man bereitet folgende Suppen damit:

Nr. 268. Milchsuppe mit geröstetem Brod = 100 g. mit Zucker bestäubt oder in 50 g. Butter hart geröstete Brodschnittchen und 1 g. Gewürzcomposition 8.
Nr. 269. Milchsuppe mit gerösteter Semmel = 100 g. mit Zucker bestreut oder in 50 g. Butter geröstete Semmelschnittchen und 2 g. Gewürzcomposition 7.
Nr. 270. Milchsuppe mit Zwieback = 100 g. klein zerbrochenen Zwieback und 2 gr. Vanilleextract.
Nr. 271. Milchsuppe mit Bisquits und 2 g. Citronenschaalenextract.
Nr. 272. Milchsuppe mit Macronen = 100 g. kl. gebrochene Macronen u. 1 g. Bittermandelextract.
Nr. 273. Milchsuppe mit Milchgrütze Nr. 706 und 2 g. Citronenschalenextract.
Nr. 274. Milchsuppe mit Buttergrütze Nr. 708 und 2 g. Vanilleextract.
Nr. 275. Milchsuppe mit Mehlnocken Nr. 2998 und 2 g. Gewürzcomposition 7.
Nr. 276. Milchsuppe mit Griesnocken Nr. 3000 und 3001 und 4 g. Fruchtcomposition.
Nr. 277. Milchsuppe mit Reisnocken Nr. 3005 und 10 g. Ananasextract.
Nr. 278. Milchsuppe mit Sagonocken Nr. 3005 und 20 g. Ananasextract.
Nr. 279. Milchsuppe mit Brodnocken Nr. 3003 und 2 g. Apfelsinenextract.
Nr. 280. Milchsuppe mit Semmelnocken Nr. 3003 und 2 g. Citronenschalenextract.
Nr. 281. Milchsuppe mit Zwiebacknocken Nr. 3003, 2 g. Erdbeerextract und 1 g. Cochenille.
Nr. 282. Milchsuppe mit Mandelklößchen Nr. 3007, 4 g. Fruchtcomposition und 1 g. Cochenille,
Nr. 283. Milchsuppe mit Brandteignocken Nr. 2999, 4 g. Himbeerextract und 1 g. Cochenille.

*) In Rußland bereitet man diese Milchsuppen auch mit Einlagen von grünen Kräutern und grünen Gemüsen, welche zu Schinken, geräucherten Fischen, geräucherten Würsten und zu gebratenem und gekochtem Hammelfleisch gegeben werden.

**) Die unter den „Gesalzenen Milchsuppen" Nr. 250—266 beschriebenen Milch-Panadensuppen, Milch-Gemüsesuppen, Milch-Grützesuppen, Milch-Griessuppen, Milch-Püréesuppen und Milch-Schleimsuppen können ebenfalls süß bereitet werden und giebt man in diesem Falle nur $^1/_2$ Kfl. Salz dazu und 1 Eßl. = 30 g. Zucker.
Anstatt der Muscate würzt man sie mit einem der in Nr. 268—287 vorgeschriebenen Gewürze.

Digitized by Google

284. Milchsuppe mit Griesstrudel Nr. 3066 u. 3067 und 2 g. Mandarinenextract
285. Milchsuppe mit Omelettenstrudel Nr. 3066 u. 3064 und 20 g. Melonenextract.
286. Milchsuppe mit Omelettennudeln Nr. 2874 und 40 g. Pfirsichextract.
287. Milchsuppe mit Pfanzel Nr. 3054 und 20 g. Quittenextract.

B. Nr. 288. Milch-Coulissuppen.

75 g. = 3 Eßl. Mehl, 30 g. = 1 Eßl. Zucker röstet man in einem irdenen Topfe mit 75 g. Butter unter sehr fleißigem Rühren hellbraun, alsdann rührt man die Masse mit $^3/_4$ l. kalter Milch glatt, gießt 1 l. kochende Milch dazu, 1 Prise Salz, $1^1/_2$ g. Vanilleextract und kocht sie unter Umrühren 10—15 Minuten.

Man giebt sie mit den unter den süßen Milchsuppen Nr. 267—287 bezeichneten Einlagen und zwar das halbe Quantum derselben und kann sie auch, anstatt mit Vanille, wie dort angegeben würzen.

C. Nr. 289. Legirte Milchsuppen. Milch-Crêmesuppen.

50 g. = 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Eßl. = 30 g. klarer Zucker, 1 Prise Salz, $^1/_4$ l. kalte Milch wird zusammen glatt gequirlt, dann unter starkem Quirlen in $1^3/_4$ l. kochende Milch gegossen und im Wasserbad heiß gestellt.

Man giebt diese Suppe mit den unter den süßen Milchsuppen Nr. 267 bis 287 bezeichneten Einlagen, jedoch nur das halbe Quantum der Vorschriften, da sie an und für sich schon sättigend sind und würzt sie diesen Suppen entsprechend.

Man kann diese Suppen auch in der Weise bereiten, daß man dazu nur 2 Eidotter verwendet und die Eiweiße zu Schnee schlägt, welcher dann mit dem Schaumbesen unter die fertige heiße Suppe gezogen wird; man nennt sie dann: Milch-Schaumsuppen.

D. Nr. 290. Milch-Fruchtsuppen.*)

50 g. = 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Eßl. = 30 g. Zucker, $^1/_4$ l. kalte Milch werden zusammengequirlt, alsdann unter starkem Quirlen $1^3/_4$ l. kochende Milch zugegossen, hierauf mit den Nr. 278—287 angeführten Fruchtextracte gewürzt und mit den Nr. 268—287 aufgeführten Einlagen gegeben.

Man giebt diesen Suppen den Namen der zugesetzten Frucht, z. B. Milch-Crêmesuppe mit Erdbeeren.

Auch diese kann man wie Milch-Schaumsuppen (Siehe Nr. 289) bereiten.

E. Nr. 291. Milch-Fruchtpürées suppen.

Die Nr. 592 beschriebenen Rankenfrucht-Pürées werden mit $1^1/_4$ l. kochender Milch verrührt und heiß gestellt.

F. Nr. 292. Sauere Rahmsuppe.

2 Eier, 2 Kfl. Mehl, 1 Eßl. Zucker, 2 g. Vanilleextract, $^1/_8$ l. kalte Milch werden zusammengequirlt, unter starkem Quirlen in $^3/_4$ l. kochende Milch gegossen, dann mit 1 l. fetten sauren Rahm verrührt und im Wasserbad heiß gestellt.

G. Nr. 293. Chocoladensuppe.

In 2 l. Milch kocht man 250 g. geriebene Chocolade unter Umrühren auf.

Man giebt diese mit 100 g. zerbrochenen Zwieback, Makronen, Bisquits oder Schaumnocken Nr. 3009.

*) Diese Milch-Fruchtsuppen können nur mit Fruchtextracten bereitet werden, weil die Säure der frischen Früchte die Milch zusammenzieht.

Digitized by Google

Man kann dieselbe auch mit 2 Eidottern legiren (legirte Chocoladensuppe), auch das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schaumbesen unter die fertige heiße Suppe rühren (Chocoladen-Schaumsuppe).

V. Klasse. Biersuppen.

A. **Klare Biersuppe.** B. **Bier-Panadensuppe.** C. **Bier-Coulissuppe.**
D. **Legirte Biersuppe.** E. **Bier-Schaumsuppe.**

Fastensuppen.

Berechnet zu ca. 2 l.

Starke Biere müssen mit Wasser verdünnt werden; meist nimmt man gleiche Theile.

A. Nr. 294. Klare Biersuppe.

3 Kfl. = 30 g. Kraftmehl (Arrow-root) oder Kartoffelmehl, 120 g. = 3 stark gehäufte Eßl. Zucker quirlt man mit $^3/_8$ l. = 3 Otassen kaltem Bier glatt, alsdann gießt man es unter Quirlen in $1^1/_2$ l. kochendes Bier und setzt $1^1/_2$ l. Citronenschaleextract zu.

Man giebt sie mit gebackenen Brodklößchen Nr. 3002 oder mit 120 g. nach Nr. 690 vorbereiteten in Wasser aufgequellten Reis.

B. Nr. 295. Bier-Panadensuppe.

150 g. getrocknetes oder 300 g. frisches Schwarzbrod wird mit $^3/_4$ l. Bier $^1/_2$ Stunde aufgeweicht, gestampft, dann mit 90 g. = Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 15 g. frischer Butter, 9 Tr. Kümmelextract und $1^1/_4$ l. Bier aufgekocht, tüchtig gequirlt und durch ein Sieb gestrichen.

C. Nr. 296. Bier-Coulissuppe.

75 g. = 3 Eßl. Mehl, 120 g. = 3 stark gehäufte Eßl. Zucker, 75 g. Butter wird braun geröstet, mit $^3/_8$ l. = 3 Otassen kaltem Bier glatt gerührt, alsdann unter starkem Quirlen $1^1/_2$ l. kochendes Bier zugegossen. 10—15 Minuten gekocht, alsdann $1^1/_2$ g. Citronenschaleextract zugemischt.

Man giebt diese Suppe mit in Butter hart geröstetem Schwarzbrod- oder Semmelstäbchen, oder Würfel.

D. Nr. 297. Legirte Biersuppe.

(Warmbier.)

50 g. = 2 Eßl. Mehl, 2 Eier, 4 Eßl. = 120 g. Zucker, 1 Prise Salz und $^1/_8$ l. = 1 Otasse Milch wird glatt gequirlt, alsdann unter starkem Quirlen $^1/_4$ l. gut kochende Milch und $1^1/_2$ l. kochendes Bier zugegossen, 2 g. Gewürzcomposition 8, 20 g. frische Butter zugesetzt und im Wasserbad heiß gestellt.

Man giebt diese Suppe mit 60 g. in 30 g. Butter hart gerösteten Semmel- oder Brodschnittchen, oder mit 100 g. zerbrochenem Zwieback. Hie und da giebt man 2 Eßl. Rum, Arrac oder Madeira hinein.

Dasselbe wird häufig in Tassen servirt.

E. Nr. 298. Bier-Schaumsuppe.

3 Kfl. = 30 g. feinstes Mehl, 6 Eier, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 3 g. Citronenschaleextract, 3 g. Citronensaft, $1^1/_2$ l. Bier quirlt man glatt zusammen und so lange im Wasserbad, bis sie schäumig dick ist.

Digitized by Google

Man giebt sie mit 60 g. in 30 g. Butter gerösteten Semmelscheibchen oder zerbrochenen Zwieback.

Wird auch in Gläsern gegeben, dann aber mit 9 Eiern bereitet und „Eierbier" genannt.

VI. Klasse. Weinsuppen.

A. Klare Weinsuppen. B. Wein-Schleimsuppen. Legirte Weinsuppen.
C. Wein-Coulissuppen. Legirte Wein-Coulissuppen.
D. Wein-Panadensuppen. E. Wein-Püréesuppen. F. Wein-Schaumsuppen.

Fastensuppen.

Berechnet zu 2 l.

Man verwendet hierzu leichte Weißweine oder leichte Rothweine.

A. Nr. 299. Klare Weinsuppen.

1 l. Wein, 1 l. Wasser, 200 g. Zucker, 4 g. Citronensaft werden aufgekocht und wenn der Zucker unrein durch ein Tuch gegossen. Hat man Zuckersyrup, so nehme man 2 Wgls. = knapp $^1/_4$ l. und nur $^3/_4$ l. Wasser; in diesem Falle ist das Durchgießen überflüssig.

Man bereitet damit beispielsweise folgende Suppen:

Nr. 300. Weinsuppe mit geröstetem Brod = 100 g. geschnittenes, mit Zucker bestäubt, geröstetes Brod und 2 g. Gewürzcomposition 8.
Nr. 301. Weinsuppe mit gerösteter Semmel = 100 g. geschnittene, mit Zucker bestäubt, geröstete Semmel und 2 g. Gewürzcomposition 8.
Nr. 302. Weinsuppe mit Zwieback = 100 g. klein zerbroch. Zwieback und 2 g. Gewürzcomposit. 8.
Nr. 303. Weinsuppe mit Reis = 100 g. Nr. 690 zubereiteten Reis und 20 g. Ananasextract.
Nr. 304. Weinsuppe mit Gräupchen = 100 g. nach Nr. 697 zubereitete Gräupchen und 2 g. Citronenschaleextract.
Nr. 305. Weinsuppe mit Sago = 100 g. n. Nr. 699 zubereitet. Sago u. 2 g. Apfelsinenextract.
Nr. 306. Weinsuppe mit Eierschneenocken Nr. 3008 und 2 g. Citronenschaleextract.
Nr. 307. Weinsuppe mit Eierschaumnocken Nr. 3009, 4 g. Erdbeerextract und 20 Tr. Cochenille.
NB. Nur mit Weißwein bereitet.
Nr. 308. Weinsuppe mit Façonnudeln = 100 g. nach Nr. 2861 vorbereitete Façonnudeln und 2 g. Gewürzcomposition 8.
Nr. 309. Weinsuppe m. Fadennudeln = aus 1 Ei nach Nr. 2860 zuber. u. 2 g. Gewürzcompos. 8.
Nr. 310. Weinsuppe mit Maccaroni = 100 g. nach Nr. 2861 vorbereitete Maccaroni und 4 g. Mandarinenextract.
Nr. 311. Weinsuppe mit Mehlnocken Nr. 2998, 4 g. Himbeerextract und 2 g. Cochenille.
NB. Nur mit Weißwein bereitet.
Nr. 312. Weinsuppe mit Griesnocken Nr. 3000 u. 3001 und 4 g. Pomeranzenfruchtextract.
Nr. 313. Weinsuppe mit Brandteignocken Nr. 2999 und 4 g. Fruchtcomposition.
Nr. 314. Weinsuppe mit Reisnocken Nr. 3005 und 10 g. Orangeblüthenextract.
Nr. 315. Weinsuppe mit Sagonocken Nr. 3005 und 2 g. Gewürzcomposition 8.
Nr. 316. Weinsuppe mit Brodnocken Nr. 3003 und 2 g. Gewürzcomposition 8.
Nr. 317. Weinsuppe mit Semmelnocken Nr. 3003 und 2 g. Citronenschaleextract.
Nr. 318. Weinsuppe mit Zwiebacknocken Nr. 3003 und 2 g. Citronenschaleextract.
Nr. 319. Weinsuppe mit Omelettennudeln Nr. 2874 und 2 g. Citronenschaleextract.
Nr. 320. Weinsuppe mit Pfanzel Nr. 3054 und 2 g. Gewürzcomposition 8.

B. Nr. 321. Wein-Schleimsuppen.

40 g. = 4 Kfl. Kraftmehl (Arrow-root) oder einer der Nr. 266 aufgeführten Stärkearten, 200 g. Zucker, 4 g. Citronensaft quirlt man mit $^1/_4$ l. kaltem

Digitized by Google

Wasser glatt, gießt es alsdann unter starkem Quirlen in $^3/_4$ l. kochendes Wasser und 1 l. kochenden Wein, würzt die Suppe wie die klaren Weinsuppen Nr. 300 bis 320 und giebt sie auch mit denselben Einlagen.

Man erhält auf diese Weise z. B. Wein-Schleimsuppe mit Ananas und Reis ꝛc.

Diese Suppen werden auch mit 2 Eiern, welche in 2 Eßl. kaltem Wasser angequirlt wurden, legirt.

Auf diese Weise bereitet sind es dann: Legirte Weinsuppen.

C. Nr. 322. Wein-Coulissuppen.

Zu diesen verwendet man vorzugsweise Weißweine.

75 g. = 3 Eßl. feinstes Mehl wird mit 75 g. Butter langsam unter fortwährendem Umrühren hellgelb abgeschwitzt, hierauf mit 120 g. = 3 stark gehäuften Eßl. Zucker und 1 l. kaltem Wein glatt gerührt, alsdann 1 l. kochendes Wasser zugequirlt und die Suppe 10—15 Minuten gekocht.

Diese Suppen werden wie die klaren Weinsuppen Nr. 300—320 gewürzt und mit hart geröfteter Semmel gegeben. Will man auch hierzu die bei den klaren Weinsuppen angeführten Einlagen geben, so nehme man nur das halbe Quantum, da diese Suppen an und für sich consistent sind.

Will man diese Suppen legiren, so nimmt man nur 50 g. = 2 Eßl. Mehl und 50 g. Butter, quirlt 2 Eier mit 2 Eßl. kaltem Wasser glatt und zieht die Suppe damit ab.

So zubereitet nennt man sie: Legirte Wein-Coulissuppen.

D. Nr. 323. Wein-Panadensuppen.

Man verwendet zu diesen vorzugsweise Weißweine. Zu Brodpanadensuppen auch Rothweine.

120 g. getrocknetes Schwarzbrod, Semmel (Weißbrod) oder Zwieback, 200 g. Zucker werden mit $^1/_2$ l. kochendem Wasser aufgeweicht, gestampft, mit $^1/_2$ l. Wasser und 1 l. Wein aufgekocht, tüchtig gequirlt, durch ein Sieb gestrichen, nochmals erhitzt und 2 g. Gewürzcomposition 8 zugesetzt.

Mit 2 Eiern, welche zuvor mit 2 Eßl. kaltem Wasser glatt gequirlt wurden, legirt nennt man sie: Legirte Wein-Panadensuppe.

Man kann dieselben auch wie die klaren Weinsuppen Nr. 300—320 würzen.

Man giebt sie auch, besonders Brodpanade, mit 50 g. gewaschenen, weichgedünsteten Corinthen, hie und da auch mit gehackten süßen Mandeln.

E. Nr. 324. Weinsuppe mit Gries (Wein-Püréesuppen).

$^1/_8$ l. oder 1 Otasse = 80 g. einer der Nr. 246 aufgeführten Griesarten, 200 g. Zucker, 4 g. Citronensaft, 1 l. Wasser, 1 l. Wein, 5—10 Minuten gekocht, und 2 g. Gewürzcomposition 8 zugesetzt.

Man kann dieselben auch mit 2 Eiern, welche mit 2 Eßl. kaltem Wasser glatt gequirlt wurden, legiren.

Man nennt diese nach der dazu verwendeten Griesart z. B. Weinsuppe mit Reisgries ꝛc.

Digitized by Google

F. Nr. 325. Wein-Schaumsuppe.

Zu diesen verwendet man nur leichte Weißweine.

6 Eier, 120 g. = 3 stark gehäufte Eßl. Zucker, 3 Kfl. = 30 g. feinstes Weizenmehl*), 3 g. Citronensaft, 1 Prise Salz, 3 g. Gewürzcomposition 8, $^3/_4$ l. Wasser, $^3/_4$ l. Weißwein quirlt man in einem geräumigen Topf glatt und dann im Wasserbad so lange, bis die Masse schaumig dick ist.

Man giebt sie mit zerbrochenem Zwieback, Bisquits, Makronen und dergl.

VII. Klasse. Fruchtsuppen.

A. Klare Fruchtsuppen. B. Frucht-Schleimsuppen. C. Legirte Fruchtsuppen. D. Frucht-Coulissuppen. E. Frucht-Panadensuppen. F. Frucht-Püréesuppen.

Berechnet zu 2 l.

Man giebt diese mit trocken oder in Butter gerösteter Semmel oder Brod (2 Gewichtstheile in Scheibchen, Stäbchen oder Würfel geschnittenen Semmel oder Brod und 1 Gewichtstheil Butter, ferner mit zerbrochenem Zwieback, Makronen, Bisquits, oder den bei den Kaltschaalen angeführten Einlagen.

A. Nr. 326. Klare Fruchtsuppen.

Grundsuppe: $1^3/_4$ l. Wasser, 2 Wgls. = knapp $^1/_4$ l. Zuckersyrup Nr. 3626 oder 200 g. Zucker und 10 g. Citronensaft werden aufgekocht.

Man bereitet damit dieselben Fruchtsuppen, wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334 bis 373 und giebt sie mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

B. Nr. 327. Frucht-Schleimsuppen.

40 g. = 4 Kfl. Kraftmehl (Arrow-root) oder einer der Nr. 266 aufgeführten Stärkearten, 200 g. Zucker, 4 g. Citronensaft quirlt man mit $^1/_4$ l. kaltem Wasser glatt, gießt es alsdann unter starkem Quirlen in $1^3/_4$ l. kochendes Wasser, würzt die Suppen wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334—373 und giebt sie auch mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

Man erhält auf diese Weise z. B. Ananas-Schleimsuppe mit Reis ꝛc.

C. Nr. 328. Legirte Fruchtsuppen.

2 Eier, 2 Kfl. = 20 g. Mehl, $^1/_8$ l. = 1 Otasse Wasser, Wein oder Sahne quirlt man glatt, nimmt zur Grundsuppe Nr. 326 nur $1^1/_2$ l. Wasser, legirt diese mit den Eiern, bereitet damit dieselben Fruchtsuppen, wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334 bis Nr. 373 und giebt sie mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

Diese Suppen müssen bis zum Gebrauch im Wasserbad heißgestellt werden.

D. Nr. 329. Frucht-Coulissuppen.

2 Eßl. = 50 g. Mehl schwitzt man mit 50 g. Butter langsam hellgelb ab, füllt diese Masse mit der Grundsuppe Nr. 326 auf, läßt sie 10—15 Minuten kochen, bereitet damit dieselben Fruchtsuppen wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334—373 und giebt sie mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

Man kann diese auch mit 2 Eiern, welche zuvor mit 2 Eßl. kaltem Wasser glatt gequirlt wurden, legiren.

*) Kartoffelmehl darf hierzu nicht verwendet werden, weil die Stärkearten die Schaumbildung verhindern.

Digitized by Google

E. Nr. 330. Frucht-Panadensuppen.

120 g. gestoßenen Zwieback oder Semmel verrührt man mit der kochenden Grundsuppe Nr. 326 und bereitet, damit dieselben Fruchtsuppen wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334—373.

F. Nr. 331. Frucht-Püréesuppen.

Grundsuppe: 1½ l. Wasser wird mit dem Quantum der halben Vorschrift der Nr. 594—597 beschriebenen Fruchtpürées verrührt, mit Zucker und Citronensaft beliebig abgeschmeckt, aufgekocht und

I. mit 30 g. = 1 Eßl. einer der Nr. 266 aufgeführten Stärkearten, welche mit 4 Eßl. kaltem Wasser glatt gequirlt wurden, gebunden;

II. mit 2 Eiern, 2 Kfl. = 20 g. Mehl, welches mit 4 Eßl. kaltem Wasser glatt gequirlt wurde, legirt;

III. mit 50 g. = 2 Eßl. Mehl, welches in 50 g. Butter langsam verschwitzt wurde, 10—15 Minuten verkocht;

IV. mit 120 g. gestoßenem Zwieback verrührt und nochmals aufgekocht.

Man giebt diese Suppen ohne Einlagen meist mit in Butter gerösteter Semmel oder Brodschnittchen.

VIII. Klasse. Kalte Suppen (Kaltschaalen).

A. **Wasserkaltschaalen.** B. **Wasser-Schleimkaltschaalen.** C. **Weinkaltschaalen.**
D. **Wein-Schleimkaltschaalen.** E. **Milchkaltschaalen.**
F. **Milchcrême-Kaltschaalen.** G. **Bierkaltschaale.** H. **Bierkaltschaale mit Milch.**

Erfrischende Suppen für heiße Tage.
Auch als Fastensuppen geeignet. Wasser- und Milchkaltschaalen auch für Vegetarianer.

Berechnet zu 2 l.

Nr. 332. Vorbemerkungen.

Man verwendet zu diesen vortheilhaft Zuckersyrup (siehe Nr. 3626), da der Zucker sich selten klar auflöst und dadurch das Aussehen der klaren Kaltschaalen beeinträchtigt wird.

Alle Kaltschaalen müssen mit recht kaltem Wasser bereitet werden oder man legt ein Stückchen wasserhelles Eis hinein oder man stellt sie vor dem Serviren einige Zeit in den Eisschrank.

Wer mehr Zucker verwenden will, muß auch entsprechend mehr Citronensaft zusetzen, da die Kaltschaalen sonst nicht erfrischend schmecken.

A. Nr. 333. Wasserkaltschaalen.

Man giebt Nr. 334—353 entweder mit 100 g. zerbrochenem Zwieback, Makronen oder Bisquits, oder trocken gerösteter Semmel oder Brodschnittchen, hie und da auch mit 300 g. geriebenem Schwarzbrod.

Grundkaltschaale: 1¾ l. Wasser, 200 g. Zucker oder 2 Wgls. = knapp ¼ l. Zuckersyrup Nr. 3626 und 10 g. Citronensaft werden gemischt.

Man bereitet beispielsweise folgende Kaltschaalen damit:

Nr 334. Ananaskaltschaale. Mit 20 g. Ananasextract und einigen Tropfen Bouilloncouleur.
Nr. 335. Apfelsinenkaltschaale. Mit 1 g. Apfelsinenextract.
Nr. 336. Aprikosenkaltschaale. Mit ½ l. geschält., entkernt., in 4 Th. geschnitt., etwas eingezuck. Aprik.
Nr. 337. Amarellenkaltschaale. Mit ½ l. entkernter, etwas eingezuckerter Amarellen.

Digitized by Google

Nr. 338. Aepfelkaltschaale. Mit 1/2 l. geschälter, vom Kernhaus befreiter, in Scheibchen, Würfel oder Stäbchen geschnittener, in etwas Wasser und Zucker weichgedünsteter, sehr feiner Aepfel.
Nr. 339. Birnenkaltschaale. Mit 1/2 l. geschälter, in Scheibchen, Würfel oder Stäbchen geschnittener, in etwas Wasser und Zucker weichgedünsteter feiner Birnen.
Nr. 340. Brombeerenkaltschaale. Mit 1/4 l. Brombeerensaft nach Nr. 3651, I—IV.
Nr. 341. Citronenkaltschaale. Mit 1 g. Citronenschalextract.
Nr. 342. Erdbeerenkaltschaale. Mit 2 g. Erdbeerextract, 20 Tr. Cochenille u. 1/4 l. frische Erdbeeren.
Nr. 343. Fruchtmelangekaltschaale. Mit 10 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille.
Nr. 344. Heidelbeerenkaltschaale. Mit 1/2 l. eingezuckerter Heidelbeeren oder 1/4 l. Heidelbeersaft Nr. 3651, I—IV und 4 g. Fruchtcomposition.
Nr. 345. Himbeerenkaltschaale. Mit 4 g. Himbeerenextract und 2 g. Cochenille oder 1/4 l. Himbeerensaft Nr. 3651, I—IV.
Nr. 346. Hollunderbeerenkaltschaale. Mit 1/4 l. Hollunderbeersaft Nr. 3651, I—IV u. 4 g. Fruchtcomp.
Nr. 347. Johannisbeerenkaltschaale. Mit 1/4 l. Johannisbeersaft nach Nr. 3651, I—IV bereitet, 4 g. Ananasextract und 20 Tr. Cochenille.
Nr. 348. Kirschenkaltschaale. Mit 1/2 l. entkernter, etwas eingezuckerter schwarzer, rother oder rothweißer Kirschen oder 1/4 l. Kirschensaft Nr. 3651, I—IV.
Nr. 349. Mandarinenkaltschaale. Mit 4 g. Mandarinenextr., 10 Tr. Cochen. u. 5 Tr. Bouilloncouleur.
Nr. 350. Mirabellenkaltschaale. Mit 1/2 l. entkernter, etwas eingezuckerter, gelber, schwarzer oder rother Mirabellen und 10 g. Ananasextract.
Nr. 351. Orangeblüthenkaltschaale. Mit 20 g. Orangeblüthenextract.
Nr. 352. Pflaumenkaltschaale. Mit 1/2 l. geschälten, entkernten, in 4 Theile geschnittenen, etwas eingezuckert. Pflaumen, 4 g. Fruchtcomposit., 20 Tr. Conchenille u. 4 Tr. Bouilloncouleur.
Nr. 353. Reineclaudenkaltschaale. Mit 1/2 l. entkernter, halbgeschnittener, etwas eingezuckerter Reineclauden und 10 g. Ananasextract.
Nr. 354. Ananaskaltschaale mit Reis. 20 g. Ananasextract und 100 g. nach Nr. 690 zuber. Reis.
Nr. 355. Apfelsinenkaltschaale mit Sago. 1 g. Apfelsinenextract u. 100 g. nach Nr. 699 zub. Sago.
Nr. 356. Citronenkaltschaale mit Graupen. 1 g. Citronenextract u. 100 g. nach Nr. 697 zub. Graupen.
Nr. 357. Mandarinenkaltschaale mit Mandelklößchen Nr. 3007 und 4 g. Mandarinenextract.
Nr. 358. Fruchtmelangekaltschaale mit Nudeln. 10 g. Fruchtcomposition, 2 g. Cochenille und aus 1 Ei nach Nr. 2860 zubereitete, blanchirte Nudeln.
Nr. 359. Fruchtmelangekaltschaale mit Maccaroni. 10 g. Fruchtcomposition, 2 g. Cochenille, 100 g. nach Nr. 2861 zubereitete Maccaroni.
Nr. 360. Fruchtmelangekaltschaale mit Façonnudeln. 10 g. Fruchtcomposition, 2 g. Cochenille und 100 g. nach Nr. 2861 zubereitete Façonnudeln.
Nr. 361. Fruchtmelangekaltschaale mit Fleckeln. 10 g. Fruchtcomposition, 2 g. Cochenille und aus 1 Ei nach Nr. 2860 zubereitete, blanchirte Fleckeln.
Nr. 362. Fruchtmelangekaltschaale mit Bandnudeln. 10 g. Fruchtcomposition, 2 g. Cochenille und aus 1 Ei nach Nr. 2860 zubereitete blanchirte Bandnudeln.
Nr. 363. Ananaskaltschaale mit Fruchtgrütze Nr. 707 und 20 g. Ananasextract.
Nr. 364. Ananaskaltschaale mit Mehlnocken Nr. 2998 und 20 g. Ananasextract.
Nr. 365. Ananaskaltschaale mit Reismehlnocken Nr. 3004 und 20 g. Ananasextract.
Nr. 366. Apfelsinenkaltschaale mit Griesnocken Nr. 3000 u. 3001 und 1 g. Apfelsinenextract.
Nr. 367. Apfelsinenkaltschaale mit Reisnocken Nr. 3005 und 1 g. Apfelsinenextract.
Nr. 368. Apfelsinenkaltschaale mit Sagonocken Nr. 3005 und 1 g. Apfelsinenextract.
Nr. 369. Citronenkaltschaale mit Brodnocken Nr. 3003 und 1 g. Citronenextract.
Nr. 370. Citronenkaltschaale mit Semmelnocken Nr. 3003 und 1 g. Citronenextract.
Nr. 371. Citronenkaltschaale mit Zwiebacknocken Nr. 3003 und 1 g. Citronenextract.
Nr. 372. Citronenkaltschaale mit Mandelnocken Nr. 3007 und 1 g. Citronenextract.
Nr. 373. Citronenkaltschaale mit Brandteignocken Nr. 2999 und 1 g. Citronenextract.

B. Nr. 374. Wasser-Schleimkaltschaalen.

Grundkaltschale: 40 g. = 4 Kfl. Kraftmehl (Arrow-root) oder einer der Nr. 266 aufgeführten Stärkearten, 2 Wgls. = knapp 1/4 l. Zuckersyrup Nr. 3626

Digitized by Google

oder 200 g. Zucker, 10 g. Citronensaft werden in 1/4 l. kaltem Wasser glatt gequirlt, unter Quirlen in 1/2 l. kochendes Wasser gegossen, aufgekocht, mit 1 l. kaltem Wasser verdünnt und kalt gestellt.

Man bereitet damit dieselben Kaltschaalen, wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334 bis 373 und giebt sie mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

C. Nr. 375. Weinkaltschalen.

Grundkaltschaale: 1 l. Wasser, 2 Wgls. = knapp 1/4 l. Zuckersyrup Nr. 3626 oder 200 g. Zucker, 5 g. Citronensaft und 3/4 l. = 1 Flasche Wein werden gemischt und kalt gestellt.

Man bereitet mit dieser dieselben Kaltschaalen, wie die Nr. 334—373 beschriebenen und giebt sie mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

D. Nr. 376. Wein-Schleimkaltschaalen.

Grundkaltschaale: 40 g. = 4 Kfl. Kraftmehl (Arrow-root) oder eine der Nr. 226 aufgeführten Stärkearten, 2 Wgls. = knapp 1/4 l. Zuckersyrup Nr. 3626 oder 200 g. Zucker, 5 g. Citronensaft werden in 1/4 l. kaltem Wasser glatt gequirlt, unter Quirlen in 3/4 l. kochendes Wasser gegossen, aufgekocht, mit 3/4 l. = 1 Flasche Wein verrührt und kalt gestellt.

Man bereitet damit dieselben Kaltschaalen, wie die Wasserkaltschaalen Nr. 334 bis 373 und giebt sie auch mit denselben Einlagen. (Siehe auch Nr. 333.)

E. Nr. 377.*) Milchkaltschaalen.

Grundkaltschaale: In 2 l. Milch löst man 1 Eßl. = 30 g. Zucker und 1 Prise Salz auf.

Man giebt dieselbe meist mit 150 g. zerbrochener frischer Semmel oder Zwieback, ebenso mit 300 g. geriebenem Schwarzbrod. Oder man bereitet mit dieser dieselben Kaltschaalen, wie Nr. 334—373 beschriebenen und giebt sie mit den dort angeführten Einlagen (siehe auch Nr. 333); doch ist zu bemerken, daß da, wo Früchte und Fruchtsäfte verwendet wurden, die Kaltschaale kurz vor dem Anrichten fertig gemacht werden muß, weil diese die Milch leicht zusammenziehen. Zucker nehme man nach Belieben.

F. Nr. 378. Milchcrême-Kaltschaalen.

Grundkaltschaale: 2 Eier, 2 Eßl. = 50 g. Mehl, 1 Eßl. = 30 g. Zucker, 1 Prise Salz quirlt man mit 1/8 l. kalter Milch glatt, gießt es in 7/8 l. kochende Milch unter starkem Quirlen, wenn nöthig, im Wasserbad dick, verrührt die Masse dann mit 1 l. guter, kalter Milch, stellt sie kalt, rührt sie vor dem Gebrauch nochmals glatt und bereitet dann damit dieselben Kaltschaalen, wie Nr. 334—373 beschrieben, giebt sie mit denselben Einlagen, aber nur das halbe Quantum davon. (Siehe Nr. 377 Nachsatz.)

G. Nr. 379. Bierkaltschaale.

300 g. altbackenes, geriebenes Schwarzbrod, 200 g. Zucker, 50 g. gewaschene und gelesene Corinthen, 10 g. Citronensaft, 2 g. Citronenschalenextract werden mit 2 l. Bier übergossen und umgerührt.

*) Saure Milch giebt man mit geriebenem Schwarzbrod, Zucker und Zimmt bestreut. Buttermilch nur mit geriebenem Schwarzbrod.

Digitized by Google

Von starken Bieren nimmt man gleiche Theile Bier und Wasser. Gut ist es, wenn die Corinthen vorher in ein wenig Wein oder Wasser 1 Stunde eingeweicht oder weichgekocht und erkaltet in die Kaltschaale gegeben werden.

H. Nr. 380. Bierkaltschaale mit Milch.

Wie Bierkaltschaale Nr. 379 bereitet, jedoch mit 1 l. Bier und 1 l. guter Milch oder Sahne.

Kap. II, A. Saucen. Beigüsse.

I. Kl. Braune Coulis-Saucen. II. Kl. Weiße Coulis-Saucen.
III. Kl. Abgerührte Saucen.
IV. Kl. Kalte Oel-Saucen (Mayonnaisen). V. Kl. Rohe Meerrettigsaucen (Krene).
VI. Kl. Süße Saucen.

I. Klasse. Braune Coulis-Saucen.

Zu Rindfleisch, Hammelfleisch, Wild, Wildgeflügel, braunen Ragoûts und dergleichen.

Berechnet zu 1 l.

Nr. 381. Vorbemerkungen.

1. Das Verschwitzen des Fettes oder der Butter mit dem Mehl muß langsam unter fortwährendem Umrühren bewirkt werden, damit die Umwandlung des Mehles gleichmäßig erfolgt.

2. Das Mehl darf nur gelb, nicht braun werden, weil im letzteren Falle sich brenzliche Producte bilden, die Uebelsein und Aufstoßen verursachen. Die braune Farbe erzielt man durch Zusatz von Bouilloncouleur oder Fleischextract.

3. Die Masse rühre man etwas abgekühlt nach und nach mit Fleischbrühe so glatt, daß keine Klümpchen mehr sichtbar sind, da diese nicht nur des Aussehens wegen vermieden werden müssen, sondern auch die gleichmäßige Umwandlung des Mehles verhindern.

Am besten ist es, man nimmt von der zur Sauce bestimmten Fleischbrühe früher den 5. Theil weg, stellt sie in kaltes Wasser und rührt zunächst mit dieser die Masse, nachdem sie 1—2 Minuten vom Ofen entfernt ist, glatt, dann erst füllt man sie mit heißer oder kochender Fleischbrühe auf und quirlt sie dabei glatt.

4. Das Verkochen der Saucen muß langsam unter Abschäumen oder öfterem Umrühren stattfinden, wobei etwaiges Anbrennen sorgfältig zu verhüten ist.

Für hohe Ansprüche geschieht dies am besten im Wasserbad in einem Zeitraum von 3 bis 4 Stunden, während für gewöhnliche Ansprüche ½—1 Stunde genügt und zwar gilt hierbei die Regel, daß je länger das Mehl mit dem Fett oder der Butter erhitzt wurde, desto kürzere Zeit zum Fertigkochen erforderlich ist.

5. Die Consistenz der Saucen muß richtig gehalten sein, d. h. sie dürfen weder zu dick, noch zu dünnflüssig sein.

6. Die Saucen sollen einen kräftigen Geschmack besitzen, man verwende daher sehr kräftige Fleischbrühe dazu oder verstärke sie mit Fleischextract.

7. Nach Fertigstellung muß die Sauce bis zum Gebrauch zugedeckt ins Wasserbad gestellt werden, so auch müssen erkaltete Saucen im Wasserbad erwärmt werden.

Für hohe Ansprüche empfiehlt es sich Saucen, die nicht gleich verwendet werden, mit einem Löffel geschmolzener Glace oder Fleischfond, Kraftbrühe und dergleichen zu übergießen, damit sich keine Haut bilden kann und diese bei dem Erwärmen mit der Sauce zu verrühren.

Nr. 382. Grundsauce.

In 80 g. Butter oder Fett schwitzt man 80 g. = 4 knappe Eßl. feines Weizenmehl und 2 g. Zwiebelextract langsam hellgelb ab. Alsdann rührt man die Masse,

Digitized by Google

nachdem sie 1—2 Minuten vom Feuer entfernt ist, zuerst mit 1/4 l. kalter Fleischbrühe glatt, nachher mit 1 l. sehr kräftiger heißer Fleischbrühe, giebt 4 g. Bouillon-couleur, 2 g. Gewürzcomposition 2 dazu, läßt sie bis 1 l. langsam einkochen und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Sehr fein und kräftig schmeckt diese Grundsauce, wenn man mit der Fleischbrühe 120 g. mageren Schinken kocht. Ist dieselbe zum Vermischen mit Bratenfond oder dem Fond von gedünstetem Fleisch, welches bereits gesalzen ist, bestimmt, so muß man ungesalzene Fleischbrühe dazu nehmen, damit die Sauce nicht zu stark gesalzen wird, man schmeckt in diesem Falle die fertige Sauce mit Salz ab.

Nr. 383. Anchovissauce. 80 g. Anchovis werden ausgewässert, entgrätet, dann zwischen einem Tuch abgetrocknet und mit 20 g. frischer Butter fein gestoßen, mit der Grundsauce Nr. 382 verrührt.

Nr. 384. Capernsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 2 Eßl. Capern oder 8 g. Capernextract, kocht diese einmal auf und schmeckt sie, wenn erwünscht, mit etwas Zucker und Citronensaft oder Wein ab.

Nr. 385. Champignonsauce*). Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 2 Otassen geschnittene, in 20 g. Butter gedünstete Champignons mit dem Fond derselben.

Nr. 386. Dillsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Dillextract, oder 4 Kfl. fein gewiegte Dille.

Nr. 387. Estragonsauce (Dragun). Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Estragonextract, oder 4 Kfl. fein gewiegte Estragonblättchen.

Nr. 388. Gurkensauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 2 Otassen voll in Scheibchen oder Würfel geschnittene Wassergurken, Pfeffergurken oder Senfgurken, kocht die Sauce einmal auf und schmeckt sie dann mit Zucker, und wenn nöthig auch noch mit Essig oder Citronensaft ab.

Nr. 389. Heringssauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 1/2 ausgewässerten, entgräteten mit 20 g. Butter fein gestoßenen Hering.

Nr. 390. Knoblauchsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack, 4, 8 oder 12 Tr. Knoblauchextract und läßt sie damit verkochen. Oder man schneidet eine Zehe Knoblauch in Scheibchen und kocht sie mit der Grundsauce.

Nr. 391. Kräutersauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 1/2, 1 oder 2 g. Gewürzcomposition 6 und 2 Eßl. voll gehackte grüne Petersilie oder andere Kräuter.

Nr. 392. Madeirasauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 1/4 l. Madeira und verkocht sie damit, oder man schmeckt die gut verkochte Grundsauce beliebig mit Madeira ab.

Nr. 392a. Burgundersauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 1/4 l. Burgunder und verkocht die Sauce damit, oder man schmeckt die gut verkochte Grundsauce beliebig damit ab.

Nr. 393. Majoransauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Majoranextract, oder 4 Kfl. fein gewiegten Majoran.

Nr. 394. Morchelsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 2 Otassen nach Nr. 675 oder Nr. 676 sehr gut gereinigte, zerkleinerte und mit 20 g. Butter weich gedünstete Morcheln mit dem Fond derselben und kocht sie einmal auf. Oder man mischt zur Grundsauce Nr. 382 = 8 g. Morchelextract und kocht sie kurz auf.

Nr. 395. Mousseronsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 4 oder 8 g. Mousseronextract und verkocht sie damit.

Nr. 396. Olivensauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 60 g. entsteinte, fein geschnittene Oliven, 4 Eßl. kleinwürfelig geschnittene Wassergurken, Pfeffergurken oder Senfgurken, 4 Kfl. Capern und kocht alles 10—15 Minuten mit der Sauce.

Man kann dieselbe mit Zucker und Citronensaft abschmecken nach Belieben auch durch ein Sieb streichen.

Nr. 397. Pfeffersauce. Zur Madeirasauce Nr. 392 mischt man je nach Geschmack 1 g. oder 2 g. Pfefferextract, Paprikaextract oder Cayennepfefferextract. Wer dieselbe sehr scharf liebt, nehme entsprechend mehr.

Nr. 398. Pikante Sauce. Zur Pfeffersauce Nr. 397 mischt man 12 Tr. Gewürzcomposition 6, 2 g. Trüffelextract, 4 Eßl. fein geschnittene Mixed-pickles, 4 Stück ausgewässerte, entgrätete fein geschnittene Sardellen und 4 Eßl. geschnittene, in 20 g. Butter gedünstete Champignons mit dem Fond derselben.

*) Anstatt Champignons kann man auch kleine Steinpilzchen verwenden.

Digitized by Google

Nr. 399. Pilzsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 8 oder 12 g. Pilzextract und läßt sie damit aufkochen oder 2 Otassen geschnittene in 20 g. Butter weich gedünstete Steinpilze mit dem Fond derselben.

Nr. 400. Reichensauce (Sauce Financière). Siehe Pikante Sauce Nr. 398.

Nr. 401. Sardellensauce. Wie Anchovissauce Nr. 383 mit 80 g. Sardellen.

Nr. 402. Senfsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 4 Eßl. Speisesenf je nach Schärfe desselben, 12 Tr. Gewürzcomposition 6 und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Zucker und Citronensaft ab.

Nr. 403. Schnittlauchsauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 4 g. Schnittlauchextract oder 2 Eßl. feingeschnittenen Schnittlauch und läßt ihn in der Sauce etwas ziehen.

Nr. 404. Spanische Sauce. Siehe Madeirasauce Nr. 392.

Nr. 405. Thymiansauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Thymianextract oder 4 Kfl. feingewiegten Thymian.

Nr. 406. Tomatensauce. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man Mus von 4—8 Tomaten (Paradies- oder Liebesäpfel). Die Früchte werden geschnitten, die Kerne entfernt, im eigenen Saft weich gedünstet und durch ein Sieb gestrichen.

Nr. 407. Trüffelsauce. Zur Madeirasauce Nr. 392 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Trüffelextract, oder 60 g. in Scheibchen geschnittene, weich gedünstete Trüffeln Nr. 680 mit dem Fond derselben.

Nr. 408. Zwiebelsauce. Die Grundsauce Nr. 382 wird mit einer fein gehackten oder geriebenen, großen Zwiebel verkocht und durch ein feines Sieb gegossen.

Nr. 409. Ragoutsauce. Zu großen braunen Ragouts. Zur Grundsauce Nr. 382 mischt man 1 g. Citronenschaleextract, schmeckt sie beliebig mit Zucker und Essig oder Citronensaft ab.

Nr. 410. Rosinensauce. Zu gedünstetem Rindfleisch, Zunge etc. 80. g. gut gelesene, kleine Rosinen (Corinthen), 80 g. gut gelesene, große Rosinen (Sultanrosinen), 1 Otasse Weißwein oder Wasser, 40 g. = 4 Eßl. Zucker, 2 Kfl. Capern werden aufgekocht, mit der Grundsauce Nr. 382 gemischt, damit nochmals aufgekocht, wenn nöthig noch mit Zucker und Citronensaft abgeschmeckt und 1 g. Citronenschaleextract zugesetzt. Hie und da giebt man auch 20 g langgeschnitt. süße Mandeln hinein.

Nr. 411. Portugiesische Sauce. Zu Wildpret, Wildgeflügel, besonders wilden Enten und Gänsen. Die Grundsauce Nr. 382 wird mit ungesalzener Fleischbrühe und $^1/_4$ l. Weißwein oder Rothwein bereitet und bis $^3/_4$ l. langsam eingekocht, alsdann die ausgelösten Schweifchen und Scheeren von 24 Krebsen, 2 Kfl. Capern und 4 Eßl. in 20 g Butter gedünstete Champignons hineingeschüttet und 1 g. Citronenschaleextract und der Fond des Bratens dazu gemischt.

412. Russische Sauce. Zu allerhand gebratenem Fleisch. Man bereitet die Grundsauce Nr. 382 mit ungesalzener Fleischbrühe, welche mit Schinken gekocht wurde, kocht diese langsam bis zu $^1/_2$ l. ein, mischt hierzu $^1/_4$ l. saure Sahne und den Fond (möglichst $^1/_4$ l.) des betreff. Bratens, läßt sie nochmals aufkochen und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Nr. 413. Sauce Robert. Zu Roth- und Schwarzwild, Schweinscoteletten, Bratwurst etc. Man bereitet die Grundsauce Nr. 382 mit $^1/_4$ l. Weißwein, vermischt sie mit 2 Eßl. Speisesenf, 1 g. Citronenschaleextract, 4 Stück ausgewässerten, entgräteten, mit 20 g. Butter fein gestoßenen Sardellen, 12 Tr. Gewürzcomposition 6 und schmeckt sie, wenn nöthig, mit etwas Zucker und Citronensaft ab.

II. Klasse. Weiße Coulis-Saucen.

Zu Kalbfleisch, zahmem Geflügel, Fricassées, feinen Ragoûts und dergleichen.

Berechnet zu 1 l.

Die Bereitung hat nach denselben wie bei den braunen Saucen Nr. 381 beschriebenen Regeln zu erfolgen.

Nr. 414. Grundsauce.

In 80 g. Butter und 2 g. Zwiebelextract schwitzt man 80 g. = 4 knappe Eßl. feines Weizenmehl langsam ab aber so, daß dasselbe weiß bleibt oder nur

Digitized by Google

ganz blaßgelb gefärbt wird, alsdann rührt man die Masse, nachdem sie 1—2 Minuten vom Ofen entfernt ist, zuerst mit 1/4 l. kaltem Wasser oder besser ungefärbter kalter Fleischbrühe, womöglich Geflügelbrühe, glatt, hierauf mit 1 l. sehr kräftiger heißer Fleischbrühe, nachher giebt man 2 g. Gewürzcomposition 2 dazu, läßt sie langsam bis 1 l. einkochen, verrührt sie mit 20 g. frischer Butter und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Sehr fein und kräftig schmeckt diese Grundsauce, wenn in der Fleischbrühe 120 g. magerer Schinken gekocht und die Sauce selbst mit 1/8 l. = 1 Wgls. Weißwein verkocht oder bis 7/8 l. eingekocht und zuletzt 1/8 l. Weißwein zugesetzt wurde.

Wer diese Sauce mit Eiern abziehen will, nehme nur 50 g. Butter und 50 g. = 2 Eßl. Mehl, verkoche diese bis 7/8 l., quirle dann 2 Eier mit 2 Eßl. kaltem Wasser, Weißwein, Milch, Sahne oder kalter Fleischbrühe glatt, gieße unter starken Quirlen die heiße Sauce dazu, verrühre sie mit 20 g. frischer Butter und stelle sie dann zugedeckt im Wasserbad heiß.

Nr. 415. Anchovissauce. 80 g. Anchovis werden ausgewässert, entgrätet, dann zwischen einem Tuch abgetrocknet, mit der zur Grundsauce vorgeschriebenen frischen Butter fein gestoßen und so mit der Grundsauce Nr. 414 glatt gerührt.

Nr. 416. Austernsauce. Zur Grundsauce Nr. 414 giebt man 12 oder 24 Stück von den Bärten befreite frische Austern. Dieselben müssen in der Sauce warm werden, dürfen aber nicht darin kochen. Die Bärte hackt man fein, übergießt sie mit etwas Weißwein, giebt nach 1/2—1 Stunde den Fond davon durch ein feines Siebchen zur Sauce, die man, wenn nöthig, mit Salz und etwas Citronensaft abschmeckt. (S. auch Nr. 2565.)

Nr. 417. Capernsauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man 8 g. Capernextract oder 2 Eßl. Capern.

Nr. 418. Champignonsauce.*) Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man 2 Otassen geschnittene oder dressirte Champignons, welche man vorher in der zur Grundsauce vorgeschriebenen frischen Butter weich gedünstet hat, mit dem Fond derselben.

Nr. 419. Dillsauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Dillextract oder 4 Kfl. feingewiegte Dille.

Nr. 420. Estragonsauce (Dragun). Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Estragonextract oder 4 Kfl. feingewiegte Estragonblätter.

Nr. 421. Fricasséesauce. Zu der mit Eiern legirten Grundsauce Nr. 414 mischt man 8 Tropfen Muscatextract, 4 g. Citronensaft und 4 Stück ausgewässerte, entgrätete, mit der zur Grundsauce vorgeschriebenen frischen Butter fein gestoßene Sardellen.

Nr. 422. Heringsauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man einen halben ausgewässerten, entgräteten und mit der zur Grundsauce vorgeschriebenen frischen Butter fein gestoßenen Hering.

Nr. 423. Hummersauce.)** Von 2 kleinen oder 1 großen in mit einigen Tropfen Kümmelextract versetztem Salzwasser nach Nr. 2569 abgekochten Hummer bricht man die Scheeren und den Schwanz aus, schneidet diese in Scheiben und stellt sie zugedeckt bei Seite. Dann zerstößt man die Abfälle in einem Mörser, schwitzt sie mit 30 g. Butter 1/4 Stunde im Kasserol, kocht sie alsdann mit 1 l. Fleischbrühe (oder Fleischextractbrühe) aus und verwendet diese zur Grundsauce Nr. 414, welcher man einige sehr fein gewiegte Sardellen und den Hummer zusetzt.

Nr. 424. Krebssauce. Wie Hummersauce Nr. 423 aus 20—24 Krebsen bereitet.

Nr. 425. Kräutersauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man 1 g. Gewürzcomposition 6 und 4 Kfl. gehackte grüne Petersilie oder diverse Kräuter.

Nr. 426. Majoransauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Majorancextract oder 4 Kfl. feingewiegten Majoran.

*) In Ermangelung von Champignons kann man auch kleine Steinpilzchen verwenden.

**) Will man Büchsenhummer verwenden, so schneidet man denselben (eine kleine Dose) in Scheiben oder Würfel und giebt diese nebst einigen fein gewiegten Sardellen in die fertige Grundsauce Nr. 414.

Digitized by Google

Nr. 427. Meerrettigsauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man je nach Geschmack geriebenen Meerrettig und läßt denselben etwas ziehen.

Nr. 427a. Morchelsauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man 2 Otassen nach Nr. 675 oder Nr. 676 sehr gut gereinigte, zerkleinerte und mit 20 g. Butter weich gedünstete Morcheln mit dem Fond derselben und läßt sie kurze Zeit im Wasserbad stehend ziehen, oder man mischt zur Grundsauce Nr. 414 einfach 12 g. Morchelextract.

Nr. 428. Muschelsauce. Man kocht 12—24 Stück Muscheln nach Nr. 2562 in mit einigen Tropfen Kümmelextract versetztem Salzwasser bis zum Aufspringen, nimmt die Muscheln aus der Schaale und giebt sie in die Grundsauce Nr. 414.

Nr. 429. Petersiliensauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man 2 Eßl. gehackte grüne Petersilie, welche in der bei der Grundsauce vorgeschriebenen frischen Butter einige Minuten gedünstet wurde.

Nr. 430. Sardellensauce. Wie Anchovissauce Nr. 415 mit 80 g. Sardellen.

Nr. 431. Schalottensauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Schalottenextract und läßt es mit verkochen, oder man verkocht mit der Sauce einige geschälte, fein gewiegte Schalotten. Hier wird beim Verschwitzen des Mehles zur Butter kein Zwiebelextract zugesetzt.

Nr. 432. Schinkensauce. Die Grundsauce Nr. 414 bereitet man mit kräftiger, schwach gesalzener Schinkenbrühe u. 1 Glas Weißwein.

Nr. 433. Stachelbeerensauce. 1/4 l. von Stielen befreite, gewasch. unreife Stachelbeeren dünstet man mit 20 g. Butter und 2 Eßl. = 60 g. Zucker ganz weich, streicht sie durch einen Durchschlag und mischt sie zur Grundsauce Nr. 414.

Nr. 434. Thymiansauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man je nach Geschmack 1, 2 oder 4 g. Thymianextract oder 4 Kfl. fein gewiegten Thymian.

Nr. 435. Tomatensauce. Zur Grundsauce Nr. 414 mischt man den Mus von 4—8 Tomaten (Paradiesäpfel). Die Früchte werden zerschnitten, die Kerne entfernt, im eigenen Saft weich gedünstet und durchgestrichen.

Nr. 436. Zwiebelsauce*) (Bechamelle). Die Grundsauce Nr. 414 bereitet man mit Fleischbrühe, in welcher Schinken gekocht wurde, verkocht sie bis 3/4 l. und mischt 1/4 l. Sahne u. rührt eine mittelgroße gerieb. Zwiebel dazu.

Nr. 437. Holsteiner Sauce. Zu Seefischen aller Art. Die Grundsauce Nr. 414 bereitet man mit 1/2 l. ungesalzener Fleischbrühe, 1/4 l. Weißwein und giebt zuletzt vor dem Abziehen 1/4 l. Fischbrühe dazu, alsdann schmeckt man sie, wenn nöthig, mit Salz u. Citronensaft ab.

Nr. 438. Indische Sauce (Currysauce). Zu Geflügel, Kalbsmilch, Kaninchen und dergleichen. Wie Stachelbeerensauce Nr. 433, jedoch von ungesalzener Fleischbrühe mit 1 g. Currygewürz oder etwas Currypulver und dem Fond des zur Sauce bestimmten Bratens, auch gießt man vor Fertigstellung der Sauce 1/8 l. = 1 Otasse Sahne dazu.

Nr. 439. Italienische Sauce. Zu jungen Hühnern, Tauben, Kalbsmilch, Kalbfleisch 2c. Die Grundsauce Nr. 414 bereitet man anstatt mit Butter mit feinstem Provenceröl, giebt einige sehr fein gestoßene Sardellen, 1/2—1 g. Gewürzcomposition 6 dazu u. schmeckt sie mit Salz u. Citronensaft ab.

Nr. 440. Königin-Sauce (Sauce à la reine). Zu gedämpftem und gebratenem Geflügel. Aus einem kleinen Huhn kocht man 3/4 l. Bouillon, bereitet damit die Grundsauce Nr. 414, welche bis zu 1/8 l. verkocht wird, zu dieser mischt man 1/4 l. Sahne. Das Brustfleisch des Huhnes wird ausgelöst, mit einigen süßen Mandeln und etwas Fleischbrühe zu feinem Mus gestoßen oder gemahlen, mit der Sauce glatt verrührt, dann durch ein feines Sieb gestrichen und mit Salz und Citronensaft abgeschmeckt.

Nr. 441. Königs-Sauce (Sauce royale). Wie Sauce à la reine Nr. 440 mit 1 Glas Weißwein, 4 g. Trüffelextract und 12 Tr. Gewürzcomposition 6 bereitet.

Nr. 442. Weiße Kraftsauce (Sauce suprême). Zu Ragouts, Geflügel und dergl. Die Grundsauce Nr. 414 bereitet man mit sehr kräftiger, ungesalzener Geflügelbrühe Nr. 4 oder Kraftbrühe Nr. 11, in welcher 100 g. magerer Schinken gekocht wurden, 1 Glas Weißwein und 2 g. Trüffelextract.

Nr. 443. Sauce velouté. Weiße Kraftsauce Nr. 442 wird bis 3/4 l. verkocht und der Fond des zur Sauce bestimmten Bratens zugemischt. Fein ist es, dieselbe mit Champignons, Capern und Krebsschweifchen zu untermengen.

*) Wird auch Sauce Soubise genannt.

Digitized by Google

III. Klasse. Abgerührte Saucen.

Zu Fischen, Kalbfleisch, Hühnern, Tauben etc., desgleichen zu Blumenkohl, Spargel, Artischocken und dergl.

Berechnet zu ca. ½ l.

Alle die Saucen, welche Eier enthalten, müssen im Wasserbad bereitet und bis zum Gebrauch in demselben warm gestellt werden.

Wer diese Saucen etwas dünnflüssiger wünscht, verdünne sie mit Fleischbrühe, Blumenkohl- oder Spargelwasser.

Nr. 444. Buttersauce.

2 ganze Eier oder 4 Eidotter, 2 Eßl. kaltes Wasser, 1 Eßl. = 25 g. feinstes Mehl und 8 Tr. Muscatextract werden in einem Topf glatt gequirlt, hierauf mit ⅜ l. kochender Fleischbrühe oder Fleischextractbrühe aufgefüllt und im kochenden Wasserbad dick gequirlt, wobei man nach und nach 40 oder 60 g. frische Butter zusetzt.

Zu Fisch bereitet man sie mit ⅛ Fischbrühe und ⅜ ungesalzener Fleischbrühe und schmeckt sie beliebig mit Citronensaft ab.

Zu Blumenkohl mit Blumenkohlwasser.

Zu Spargel mit Spargelwasser.

Zu Artischocken mit Fleischbrühe, da Artischockenwasser bitter schmeckt.

Nr. 444a. Anchovissauce. 40 g. Anchovis werden ausgewässert, entgrätet, dann fein gewiegt oder gestoßen mit der Buttersauce Nr. 444 verrührt.

Nr. 444b. Austernsauce. In die Buttersauce Nr. 444 werden 12 St. Austern mit dem Fond nach Nr. 2565 vorber. gegeben, mit Citronensaft abgeschm. u. im Wasserbad kurze Zeit heiß gestellt.

Nr. 444c. Capernsauce.*) In die Buttersauce Nr. 444 giebt man 1 Eßl. Capern oder 4 g. Capernextract und stellt sie noch einige Zeit im Wasserbad heiß.

Nr. 444d. Champignonsauce.*) In die Buttersauce Nr. 444 giebt man 1 Otasse nach Nr. 473 gedünstete Champignons mit dem Fond derselben.

Nr. 444e. Dillsauce.*) Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 1 g. Dillextract oder 1 Kfl. fein gehackter frischer Dille verrührt

Nr. 444f. Estragonsauce.*) Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 1 g. Estragonextract oder 1 Kfl. fein gehacktem frischen Estragon verrührt.

Nr. 444g. Heringssauce. Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 20 g. ausgewässertem, fein gewiegtem oder gestoßenen Hering verrührt.

Nr. 444h. Hummersauce. Die Buttersauce Nr. 444 wird mit Hummerbutter Nr. 550 bereitet und mit etwas klein geschnittenem Hummerfleisch untermengt.

Nr. 444i. Krebssauce. Die Buttersauce Nr. 444 wird mit Krebsbutter Nr. 550 bereitet und die ausgelösten Scheeren und Schweifchen der Krebse hinein gethan.

Nr. 444k. Kräutersauce.*) Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 1 g. Gewürzcomposition 6 u. 4 Kfl. fein gehackte grüne Kräuter verrührt.

Nr. 444l. Majoransauce.*) Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 1 g. Majoranextract oder 1 Kfl. fein gehacktem frischen Majoran verrührt.

Nr. 444m. Meerrettigsauce. Die Buttersauce Nr. 444 wird m. 1 Eßl. gerieb. Meerrettig verrührt.

Nr. 444n. Morchelsauce. 1 Otasse nach Nr. 675 oder 676 sehr gut gereinigter Morcheln werden mit 20 g. Butter u etwas Fleischbrühe oder Wasser weich gedünstet, alsdann mit dem Fond mit der Buttersauce Nr. 444 verrührt.

Nr. 444o. Muschelsauce. In die Buttersauce Nr. 444 giebt man 12 Stück nach Nr 2562 gekochte und ausgelöste Muscheln u. schmeckt sie mit Citronensaft ab.

Nr. 444p. Petersiliensauce.*) Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 4 Kaffeelöffel fein gehackter grüner Petersilie verrührt.

Nr. 444q. Sardellensauce. 40 g. Sardellen werden ausgewässert, entgrätet und dann fein gewiegt oder gestoßen mit der Buttersauce Nr. 444 verrührt.

Nr. 444r. Schalottensauce.*) Die Buttersauce

*) Bei den mit * bezeichneten Saucen läßt man Muscatextract weg.

Digitized by Google

Nr. 444 wird mit 10 Tropfen Schalottenextract oder mit einer fein gewiegten Schalotte verrührt.

Nr. 444a. Thymiansauce.* Die Buttersauce Nr. 444 wird mit 1 g. Thymianextract oder 1 Kfl. fein gehacktem frischen Thymian verrührt.

Nr. 444.t. Tomatensauce.* 2 mittelgroße Tomaten werden zerschnitten, die Kerne entfernt, im eigenen Saft gedünstet, durch ein Farcesieb gestrichen und dieser Mus mit der Buttersauce Nr. 444 u. 1 g. Papricaextract verrührt.

Nr. 445. Deutsche Buttersauce. Die Buttersauce Nr. 444 würzt man anstatt mit Muscatextract mit $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6, schmeckt sie mit Citronensaft ab und verrührt sie zuletzt mit 3—4 ausgewässerten, entgräteten, mit der zur Buttersauce vorgeschriebenen frischen Butter sehr fein gestoßenen Sardellen.

Nr. 446. Französische Buttersauce. Die Buttersauce Nr. 444 bereitet man mit 2 Otassen Fleischbrühe und 1 Otasse saurer Sahne.

Nr. 447. Holländische Sauce. Die Buttersauce Nr. 444 würzt man mit $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 und schmeckt sie mit Citronensaft ab.

Nr. 448. Rahmsauce. Speziell zu Blumenkohl, Spargel und dergl. Die Buttersauce Nr. 444 bereitet man mit 1 Otasse Sahne und 2 Otassen Blumenkohl- oder Spargelwasser.

Nr. 448a. Sauce mouseline. Zu Fischen und Spargel ꝛc. 60 g. Butter, 3 Kfl. = 30 g. Mehl, 3 Eidotter quirlt man mit $1^1/_2$ Otasse schwach gesalzener Fischbrühe, Spargelwasser, Fleischbrühe oder Weißwein im Wasserbad dick, hierauf verrührt man sie mit 9 Tr. Gewürzcomposition 6, schmeckt sie mit Salz u. Citronensaft ab (zu Fisch und Essig) und verrührt sie kurz vor dem Serviren mit 6 Eßl. Schlagsahne, welche vorher zu steifem Schnee geschlagen wurde.

Nr. 449. Schweizer Sauce. Zu gekochten Fischen aller Art. Die Buttersauce Nr. 444 bereitet man mit gleichen Theilen Fleischbrühe und Weißwein, würzt sie mit $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Citronensaft und Salz ab.

Anstatt Fleischbrühe kann man hierzu auch Fischbrühe verwenden, diese muß jedoch zuvor soweit mit Wasser verdünnt werden, daß sie richtig, jedoch kräftig gesalzen ist.

Nr. 450. Weinsauce. Zu Fischen aller Art. Die Buttersauce Nr. 444 bereitet man mit 2 Otassen Weißwein und 1 Otasse Fleischbrühe, ohne alles Gewürz.

Anstatt Fleischbrühe kann man hierzu auch Fischbrühe verwenden, diese muß jedoch zuvor soweit mit Wasser verdünnt werden, daß sie richtig jedoch kräftig gesalzen ist.

Nr. 451. Englische Buttersauce. Zu in Wasser abgekochten, trockenen und grünen Gemüsen, desgleichen zu gekochten Fischen ꝛc. 100 g. Butter läßt man in einem Topf im Wasserbad zerfließen, verrührt diese mit 2 Eßl. = 50 g. feinstem Mehl, 2 Eßl. kaltem Wasser, füllt sie mit soviel kochender Fleischbrühe oder Fleischextractbrühe oder zu Fischen mit 1 Otasse Fischbrühe und 2 Otassen Wasser auf, daß $^1/_2$ l. Sauce wird, würzt sie mit 10 Tr. Pfeffer- und ebensoviel Muscatextract, schmeckt sie mit Salz ab und quirlt sie auf dem Ofen dick. Reicht zu 1 l. grünem oder trockenem in Wasser abgekochtem Gemüse.

Nr. 452. Béarner-Sauce (Béarnaise-Sauce). Zu gekochten Fischen, Beefsteaks, harten Eiern ꝛc. ꝛc. 3 Eidotter werden mit 1 Messerspitze Fleischextract glatt gerührt, alsdann mit 125 g. = $^1/_4$ Stückchen Butter im Wasserbad so lange gequirlt, bis die Masse anfängt dick zu werden, hierauf rührt man 15 Tr. Pfefferextract, 6 Tr. Gewürzcomposition 6, 1 Kfl. fein gehackte Petersilie zu und schmeckt sie mit Citronensaft und Salz ab.

Nr. 453. Bechamelle. Zum Legiren von allerhand Bratensaucen, desgleichen als Bindemittel für Gemüse ꝛc. Um schnell eine Bechamellsauce zu bereiten, läßt man 20 g. Butter in einem Topf steigen, giebt 2 g. Zwiebelextract hinein, rührt sie mit einem reichlichen Eßl. = 30 g. feinstem Mehl und 2 Eßl. kaltem Wasser glatt, hierauf füllt man sie mit soviel guter kochender Milch oder Sahne, in welcher 50 g. kleingeschnittener Schinken 10 Minuten gekocht wurde, oder mit gleichen Theilen Schinkenbrühe und Sahne auf, daß $^1/_2$ l. Sauce wird, nun würzt man sie mit 4 Tr. Pfeffer-, ebensoviel Muscatextract und einer kleinen geriebenen Zwiebel und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Nr. 454a. Cumberlandsauce. Kalt oder heiß zu Wildschwein, Schweinefleisch, Schweinskopf, wildem Geflügel und dergl. 10 g. = 1 Kfl. Kraft- oder Kartoffelmehl, 1—2 Eßl. Speisesenf, je nach Schärfe desselben, 1 Otasse kochendes Wasser, 1 Otasse Johannisbeeren-, Kirsch- oder Himbeersyrup, 1 Otasse Rothwein und 1 g. Gewürzcomposition 8

*) Bei den mit * bezeichneten Saucen läßt man Muscatextract weg.

Digitized by Google

quirlt man auf dem Ofen dick und schmeckt die Sauce, wenn nöthig, mit Salz ab.

Nr. 454b. Cumberlandsauce. Kalt. 200 g zerlassenes Johannisbeerengelée Nr. 3548 verdünnt man mit soviel Rothwein, daß $^1/_2$ l. Sauce wird, hierauf giebt man 1 Eßl. Speisesenf und 1 g. Pomeranzenextract dazu und rührt die Sauce glatt und kalt.

Nr. 454c. Senfsauce. Zu gekochtem und gedämpftem Rindfleisch, Rindszunge und dergl. 40 g. Butter läßt man in einem Topf im Wasserbad zerfließen, verrührt sie mit 2 Eßl. Speisesenf, 2 Eßl. Zucker, 2 Eiern und soviel kochender Fleischbrühe oder Fleischextractbrühe, daß $^1/_2$ l. Sauce wird, hierauf quirlt man sie im Wasserbad dick und schmeckt sie mit Citronensaft ab.

Nr. 455. Speckſauce. Zu Schleien und div. anderen Fischen. 50 g. kleinwürflich geschnittenen Speck röstet man hellgelb, hierauf nimmt man die Stückchen heraus und stellt sie warm. Zum Fett giebt man 1 g. Zwiebelextract, rührt es mit 1 Eßl. = 25 g. feinstem Mehl, 2 Eßl. kaltem Wasser, 2 ganzen Eiern glatt, füllt die Masse mit soviel kochender Fleischbrühe oder kochendem Wasser auf, daß $^1/_2$ l. Sauce wird, quirlt sie im Wasserbad dick, schmeckt sie mit Citronensaft und, wenn nöthig, mit Salz ab und giebt beim Anrichten die Speckstückchen hinein.

Anstatt der Fleischbrühe kann man auch Fischbrühe verwenden, diese muß jedoch vorher soweit mit Wasser verdünnt werden, daß sie richtig gesalzen ist.

IV. Klasse. Kalte Oel-Saucen (Mayonnaisen).

Zu kalten Braten, Geflügel, Fischen, Hummer, Krebsen, Fleischsalaten, Sülzen, Preßkopf, gebackenem Hirn, Kalbsmilch etc. etc.

Nr. 456. Grundsaucen. Mayonnaisen.

I. Vorschrift. $^1/_8$ l. = 1 Otasse feinstes Olivenöl (Provenceröl), 2 g. Zwiebelextract und 50 g. = 2 Eßl. feinstes Weizenmehl werden zusammen glatt gerührt und kurze Zeit erhitzt, alsdann verrührt man die Masse mit $^1/_8$ l. = 1 Otasse sehr kräftiger kalter Fleischbrühe, Wasser, Weißwein oder Sahne und läßt sie erkalten. Hierauf rührt man sie in einer Schüssel oder Reibschale mit 2 Eidotter oder einem ganzen Ei glatt, fügt 10 g. = 1 Kfl. Salz, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Zucker, 1 g. Pfefferextract, $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 hinzu und verrührt sie nach und nach mit $^1/_{16}$ l. = $^1/_2$ Otasse oder $^1/_8$ l. = 1 Otasse Essig, je nachdem man sie dick haben will und schmeckt sie zuletzt je nach Erforderniß mit Salz und Citronensaft ab.

II. Vorschrift. Man verrührt die Masse der I. Vorschrift anstatt mit Fleischbrühe, Wasser, Weißwein oder Sahne mit $^1/_8$ l. = 1 Otasse geschmolzenem Aspic Nr. 3508 und verfährt damit weiter wie bei der I. Vorschrift beschrieben wurde.

Man verwendet diese meist zum Spritzen decorativer Speisen, was durch gedrehte Papierdüten, deren Spitze man abgeschnitten hat, oder mittelst besonders dazu construirten Spritzspitzen, welche allerhand schöne Muster liefern, bewirkt wird, selbstredend gehört zu diesen Arbeiten Talent und guter Geschmack.

III. Vorschrift. 4 Eidotter, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 1 g. Pfefferextract, $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 werden in einer Schüssel mit dem Holzlöffel so lange gerührt, bis die Masse dick und zähe wird, hierauf fügt man nach und nach $^1/_4$ l. = 2 Otassen feinstes Olivenöl in der Weise zu, daß man anfangs nur soviel wie 1 Kfl. voll zusetzt und immer so lange rührt, bis die Masse zähe und steif wird; bevor man ein neues Quantum Oel zusetzt, ist auf diese Weise das ganze Oel festgebunden, so rührt man in derselben Weise $^1/_8$ l. = 1 Otasse Essig oder geschmolzenes Aspic zu, zuletzt schmeckt man sie, wenn erforderlich, noch

Digitized by Google

mit Salz und Citronensaft ab. Wer diese Sauce dünnflüssiger wünscht, verdünne sie beliebig mit Essig, Fleischbrühe oder Sahne.

IV. Vorschrift. (Ohne Oel.) 60 g. Butter rührt man mit 30 g. = 1 starken Eßl. Mehl auf dem Feuer glatt, hierauf rührt man die Masse mit $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Obtasse Wasser oder Fleischbrühe und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Obtasse Essig glatt, erkaltet rührt man 3 Eidotter, 15 Tr. Pfefferextract, 6 Tr. Gewürzcomposition 6 und $^3/_8$ l. = 3 Obtassen saure Sahne dazu und schmeckt sie mit Salz ab.

V. Vorschrift. Zum Ueberziehen und Spritzen decorativer Speisen (Oelbutter). 1 Stückchen = 250 g. beste ungesalzene Butter wird in einer Schüssel sehr schäumig gerührt, alsdann 10 g. = 1 Kfl. Salz, 5 g. Citronensaft, 1 g. Pfefferextract, $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 zugesetzt und $^1/_4$ l. feinstes Olivenöl (Provenceröl) und 4 Eidotter in der Weise zugerührt, daß abwechselnd $^1/_{16}$ l. Oel und dann 1 Eidotter gebunden und steif gerührt werden.

Nr. 457. Anchovis-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 100 g. ausgewässerte, entgrätete, zwischen einem Tuch getrocknete, dann mit 1 Eßl. Oel fein gestoßene Anchovis und streicht die Sauce durch ein feines Sieb.

Nr. 458. Böhmische Sauce. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 25 g. in 1 Eßl. Wasser, Weißwein oder Sahne sehr fein gestoßene süße Mandeln, 2 Eßl. fein gehackte, grüne Petersilie oder Schnittlauch und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz und Citronensaft ab.

Nr. 459. Baierische Sauce. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift rührt man 30 g. vorher ausgewässerte und entgrätete, zwischen 1 Tuch getrocknete, mit 1 Eßl. Oel fein gestoßene Sardellen, 1 Eßl. fein gewiegte grüne Petersilie oder Schnittlauch und 1—2 Eßl. Speisesenf.

Nr. 460. Capern-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 5 oder 10 g. Capernextract oder 2 Kfl. sehr kleine Capern.

Nr. 461. Dill-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 oder 2 g. Dillextract.

Nr. 462. Estragon-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 oder 2 g. Estragonextract.

Nr. 463. Herings-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man $^1/_4$ oder $^1/_2$ ausgewässerten, entgräteten, zwischen einem Tuche getrockneten, dann mit 1 Eßl. Oel fein gestoßenen Hering und streicht die Sauce durch ein Sieb.

Nr. 464. Indische Oelsauce. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 Eßl. Speisesenf, 1 g. Currygewürz und 2 g. Papricaextract.

Nr. 465. Majoran-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 oder 2 g. Majoranextract.

Nr. 466. Meerrettig-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 oder 2 Eßl. geriebenen Meerrettig.

Nr. 467. Ravigot-Sauce*). Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 Eßl. sehr fein gehackter, grüner Petersilie und 1 Eßl. sehr fein gehackter Capern oder diverse grüne Kräuter z. B. Spinat, Kerbel und dergleichen.

Nr. 468. Remouladensauce*). Zur Ravigot-Sauce Nr. 467 mischt man 1 bis 2 Eßl. Speisesenf.

Nr. 469. Sardellen-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 100 g. ausgewässerte, entgrätete, zwischen einem Tuche getrocknete, dann mit 1 Eßl. Oel sehr fein gestoßene Sardellen und streicht die Sauce durch ein Sieb.

Nr. 470. Senf-Mayonnaise. Zur Grundsauce Nr. 456 der I., II., III. oder IV. Vorschrift mischt man 1 oder 2 Eßl. sehr wohlschmeckenden Speisesenf.

*) In sehr anspruchsvollen Küchen bereitet man die zu den Oelsaucen zur Verwendung kommenden grünen Kräuter wie folgt: Kerbel, Spinat, Petersilie, Estragon, Sellerieblätter und dergl. kocht man in gesalzenem Wasser einmal auf, gießt die Brühe ab, übergießt die Kräuter mit kaltem Wasser, drückt sie scharf aus, stößt sie mit etwas Oel sehr fein, streicht sie durch ein Sieb und verrührt sie mit der Grundsauce.

Digitized by Google

V. Klasse. Rohe Meerrettigsaucen. (Krene*).

Zu kalten und warmen, gedünstetem und gebratenem Fleisch, Fischen etc.

Berechnet zu ca. 1/4 l.

Nr. 471. Apfel-Meerrettig. 1 Wgls. Weißwein, 1/2 Wgls. guter Essig, 1 Eßl. Zucker, 2 Stück gute fein geriebene Aepfel werden gemischt und mit soviel geriebenem Meerrettig untermengt, daß ein dickliches Mus wird und die Masse genügend scharf schmeckt.

Nr. 472. Apfelsinen-Meerrettig. Der Apfel-Meerrettig Nr. 471 wird mit 1 g. Apfelsinenextract gewürzt.

Nr. 473. Citronen-Meerrettig. Der Apfel-Meerrettig Nr. 471 wird mit 1 g. Citronenschaleextract gewürzt.

Nr. 474. Essig-Meerrettig. Wie Apfel-Meerrettig Nr. 471 ohne Aepfel bereitet.

Nr. 475. Legirter Meerrettig. 1 Eidotter rührt man mit 2 Eßl. Provenceröl und 3 Eßl. guten Essig wie Mayonnaise zur dicken Sauce ab, hierzu giebt man 1 Eßl. Zucker, 1/2 g. Gewürzcomposition 6, etwas Salz, 1/2 Glas Weißwein und soviel geriebenen Meerrettig, daß ein dickliches Mus wird und dasselbe genügend scharf schmeckt.

Nr. 476. Mandel-Meerrettig. Zum legirten Meerrettig Nr. 475 rührt man 25—50 g. mit wenig Wasser sehr fein gestoßene, geschälte, süße Mandeln.

Nr. 477. Nuß-Meerrettig. Zum legirten Meerrettig Nr. 475 rührt man 25—50 g. mit wenig Wasser gestoßene, geschälte Haselnüsse oder Wallnüsse.

VI. Klasse. Süße Saucen.

a) Fruchtsaucen. b) Weinsaucen. c) Rahmsaucen.

Zu allerhand Mehlspeisen, Flammeries, Gebäck und dergleichen.

Berechnet zu 1 l.

Für 6 Personen genügt das halbe Quantum der Vorschrift.

a) Fruchtsaucen.

Nr. 478. Grundsaucen.

I. Vorschrift. 300 g. Zucker kocht man mit 3/4 l. Wasser auf, alsdann quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Kraft- oder Kartoffelmehl mit 1/8 l. kaltem Wasser glatt, gießt es unter starkem Quirlen zu dem kochenden Zucker, vermischt die Sauce mit 10 g. Citronensaft und rührt sie bis zum Erkalten dann und wann glatt, ebenso vor dem Gebrauch. Falls der Zucker unrein war, passirt man die Sauce durch 1 feines Sieb oder sauber gebrühtes Tuch.

II. Vorschrift. 4 g. = 2 Tafeln feinste Gelatine werden abgewischt, kalt abgespült, mit 300 g. Zucker in 1/2 l. Wasser aufgekocht, hierauf quirlt man 1—2 Eiweiß mit 1/2 l. kaltem Wasser zusammen, rührt dasselbe unter den Zucker und läßt von der Seite solange schwach kochen, bis die Flüssigkeit krystallklar hervortritt, alsdann gießt man sie durch ein gut gebrühtes und kalt gespültes, ausgewundenes Tuch, mischt 10 g. Citronensaft dazu und rührt die Sauce bis zum Erkalten von Zeit zu Zeit glatt, ebenso vor dem Gebrauch.

Nr. 479. Ananassauce. Zur Grundsauce Nr. 478. I. oder II. mischt man 10—20 g. Ananasextract und färbt sie mit einigen Tr. Bouilloncouleur schwach gelb.

Nr. 480. Apfelsinensauce. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 1—2 g. Apfelsinenextract und färbt sie mit einigen Tr. Cochenille blaß rosa.

Nr. 481. Citronensauce. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 1—2 g. Citronenschaleextract und färbt sie mit einigen Tr. Bouilloncouleur schwach gelb.

Nr. 482. Erdbeerensauce. Zur Grundsauce Nr. 478. I. oder II. mischt man 2 g. Erdbeerenextract und färbt dieselbe mit einigen Tr. Cochenille blaß roth.

*) Oesterreichische Benennung für Meerrettig. Streng genommen gehören sie unter das Kapitel „Mus", wurden aber hier aufgenommen, weil sie in der That mehr als Saucen fungiren.

Digitized by Google

Nr. 483. Fruchtmelange. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 5 g. Fruchtcomposition und färbt dieselbe mit 2 g. Cochenille lebhaft roth.

Nr. 484. Himbeerensauce. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 5 g. Himbeerenextract und färbt dieselbe mit 2 g. Cochenille lebhaft roth.

Nr. 485. Mandarinensauce. Zur Grundsauce Nr. 478. I. oder II. mischt man 6 g. Mandarinenextract und färbt sie mit einigen Tr. Cochenille blaß rosa.

Nr. 486. Melonensauce. Zur Grundsauce Nr. 478. I. oder II. mischt man 40 g. Melonenextract, $^1/_2$ g. Cochenille und $^1/_2$ g. Bouilloncouleur.

Nr. 487. Orangenblüthensauce. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 10 g. Orangenblüthenextract und $^1/_2$ g. Apfelsinenextract.

Nr. 488. Pfirsichsauce. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 40 g. Pfirsichextract und $^1/_2$ g. Cochenille.

Nr. 489. Quittensauce. Zur Grundsauce Nr. 478 I. oder II. mischt man 40 g. Quittenextract und $^1/_2$ g. Bouilloncouleur.

Nr. 490. Hagebuttensauce. $^1/_2$ l. entkernte frische oder $^1/_4$ l. getrocknete Hagebutten, gut gewaschen, werden mit soviel Wasser weich gedünstet, daß die Früchte bedeckt sind, alsdann durch ein Sieb gestrichen und die Masse mit Wasser oder Wein auf $^3/_4$ l. gebracht; sobald sie wieder kocht, zieht man sie mit 10 g. = 1 Kfl. Kraft- oder Kartoffelmehl ab, würzt sie mit 1 g. Gewürzcomposition 8 oder 5 g. Fruchtcomposition und schmeckt sie mit Zucker und Citronensaft ab.

Auf gleiche Weise wie Hagebuttensauce bereitet man die Saucen aus getrockneten oder frischen Aepfeln, Aprikosen, Kirschen, Pfirsichen, Pflaumen und dergleichen.

Nr. 491. Fruchtsaucen mit Fruchtsäften bereitet.

Man giebt der Sauce den Namen der dazu verwendeten Frucht.

I. Vorschrift. Die frischen Früchte, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Preißelbeeren, Hollunderbeeren, Brombeeren, Berberitzen und entkernte Kirschen aller Art werden gut zerquetscht, der Saft durch scharfes Auspressen oder Abtropfen durch ein Tuch gewonnen (siehe auch rohe Fruchtsäfte Nr. 3651 I—IV) und 800 g. = $^4/_5$ l. solcher frischer Saft mit 400 g. klarem, reinschmeckendem Zucker 15 Minuten möglichst kalt mit dem Schaumbesen geschlagen und mit Citronensaft abgeschmeckt.

II. Vorschrift. Man verwendet hierzu die Nr. 3651 I—IV beschriebenen Fruchtsäfte.

300 g. Zucker kocht man in $^1/_2$ l. Wasser und $^1/_4$ l. Fruchtsaft auf, alsdann quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Kraft- oder Kartoffelmehl mit $^1/_8$ l. kaltem Wasser glatt, gießt es unter starkem Quirlen zu dem kochenden Zucker und vermischt die Sauce je nach Bedarf mit 5—10 g. Citronensaft.

III. Vorschrift. 4 g. = 2 Tafeln feinste Gelatine wird abgewischt, kalt abgespült, mit 300 g. Zucker in $^3/_4$ l. Wasser aufgekocht, hierauf quirlt man 1—2 Eiweiß mit $^1/_4$ l. einer der in Nr. 3651 I—IV beschriebenen Fruchtsäfte zusammen, gießt denselben in den Zucker und läßt solange von der Seite schwach kochen, bis die Flüssigkeit krystallklar hervortritt, alsdann passirt man sie durch ein gut gebrühtes und kalt gespültes ausgewundenes Tuch, vermischt die Sauce je nach Bedarf mit 5—10 g. Citronensaft und rührt sie bis zum Erkalten von Zeit zu Zeit glatt, ebenso vor dem Gebrauch.

b) Weinsaucen.

Nr. 492. Grundsaucen.

I. Vorschrift. 300 gr. Zucker kocht man mit $^3/_4$ l. leichtem Weißwein oder Rothwein auf, alsdann quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Kraft- oder Kartoffelmehl mit

Digitized by Google

1/8 l. kaltem Wasser glatt, gießt es unter starkem Quirlen zu dem kochenden Zucker, hierauf passirt man die Sauce, wenn der Zucker nicht rein war, durch ein sauber gebrühtes, kalt gespültes, ausgewundenes Tuch und rührt sie bis zum Erkalten dann und wann glatt, ebenso vor dem Gebrauch.

Wenn erforderlich schmeckt man sie mit Citronensaft ab.

Wer diese Saucen weniger berauschend wünscht, nehme gleiche Theile Wasser und Wein.

II. Vorschrift. 4 g. — 2 Tafeln feinste Gelatine werden abgewischt, kalt abgespült, mit 300 g. Zucker in 1/4 l. Wasser aufgekocht, hierauf quirlt man 1—2 Eiweiß mit 1/4 l. kaltem Wasser zusammen, rührt die Masse unter den Zucker und läßt sie solange von der Seite schwach kochen, bis die Flüssigkeit krystallklar hervortritt, hierauf gießt man dieselbe durch ein sauber gebrühtes, kalt gespültes, ausgewundenes Tuch, vermischt sie mit 1/2 l. leichtem Weißwein oder Rothwein, schmeckt sie wenn nöthig mit Citronensaft ab und rührt sie bis zum vollständigen Erkalten von Zeit zu Zeit glatt, ebenso vor dem Gebrauch.

Nr. 493. Ananas-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 10 bis 20 g. Ananasextract.

Nr. 494. Apfelsinen-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 1 bis 2 g. Apfelsinenextract.

Nr. 495. Citronen-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. und II. mischt man 1 bis 2 g. Citronenschaleextract.

Nr. 496. Erdbeeren-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 2 g. Erdbeerenextract und färbt sie mit einigen Tr. Cochenille blaß roth.

Nr. 497. Fruchtmelange-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 5 g. Fruchtcomposition und färbt dieselbe mit 2 g. Cochenille lebhaft roth.

Nr. 498. Gewürz-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 1 bis 2 g. Gewürzcomposition 8.

Nr. 499. Himbeer-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 5 g. Himbeerenextract und färbt dieselbe mit 2 g. Cochenille lebhaft roth.

Nr. 500. Mandarinen-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 5 oder 10 g. Mandarinenextract und färbt sie mit einigen Tr. Cochenille blaß rosa.

Nr. 501. Melonen-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 40 g. Melonenextract, 1/2 g. Cochenille und 1/2 g. Bouilloncouleur.

Nr. 502. Orangenblüthen-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 10 g. Orangenblüthenextract und 1/2 g. Apfelsinenextract.

Nr. 503. Pomeranzen-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 5 g. Pomeranzenfruchtextract.

Nr. 504. Punsch-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 5 g. Punschgewürz u. 1—2 Liqueurgläschen Arrac, oder 1 Wgls. feinste Punschessenz.

Nr. 505. Pfirsich-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 40 g. Pfirsichextract und 1/2 g. Cochenille.

Nr. 506. Quitten-Weinsauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 40 g. Quittenextract und 1/2 g. Bouilloncouleur.

Nr. 507. Rum-Sauce. Zur Grundsauce Nr. 492 I. oder II. mischt man 1—2 Liqueurgläschen Jamaica-Rum.

Nr. 508. Weinschaumsauce (Chaudeau). 4 Eier, 20 g. = 2 g. Kfl. feinstes Weizenmehl, 120 g. = 4 Eßl. klaren Zucker, 4 g. Citronensaft, 4 Glas Weißwein, 1 g. Gewürzcomposition 8 quirlt man glatt, und dann so lange im Wasserbad, bis die Sauce schäumt und dick ist, hierauf nimmt man sie vom Feuer, quirlt noch kurze Zeit und servirt sie sofort in erwärmten Gefäßen.

Wird auch als „Eierpunsch" mit 4 Eßl. Jamaica-Rum, Arrac oder Cognac bereitet und in Gläsern servirt.

Digitized by Google

Nr. 509. Weinsaucen mit Fruchtsäften bereitet.

Man giebt der Sauce den Namen der dazu verwendeten Frucht.

I. Vorschrift. 1/2 l. Saft Nr. 3651, I. aus frischen Früchten gewonnen, wird mit 400 g. klarem, reinschmeckenden Zucker in einer Schüssel kalt mit der Schneeruthe geschlagen und bis zu 1 l. mit Wein aufgefüllt, alsdann, wenn nöthig, mit Citronensaft abgeschmeckt.

II. Vorschrift. Man verwendet hierzu die Nr. 3651, I.—IV. beschriebenen rohen Fruchtsäfte. 300 g. Zucker kocht man mit 1/2 l. Wein und 1/4 l. des betreffenden Fruchtsaftes auf, alsdann quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Kraft- oder Kartoffelmehl mit 1/8 l. kaltem Wasser glatt und gießt es unter starkem Quirlen zu dem kochenden Zucker, hierauf passirt man die Sauce, wenn der Zucker nicht rein war, durch ein sauber gebrühtes, kalt gespültes ausgewundenes Tuch und rührt sie bis zum Erkalten dann und wann glatt. Ebenso vor dem Gebrauch.

III. Vorschrift. 4 g. = 2 Tafeln feinste Gelatine werden abgewischt, kalt abgespült, mit 300 g. Zucker in 1/4 l. Wasser aufgekocht, hierauf quirlt man 1 bis 2 Eiweiß mit 1/4 l. einer der Nr. 3651, I.—IV. beschriebenen Fruchtsäfte zusammen, rührt die Masse unter den Zucker und läßt so lange von einer Seite schwach kochen, bis die Flüssigkeit krystallklar hervortritt, alsdann gießt man sie durch ein sauber gebrühtes und kalt gespültes ausgewundenes Tuch, mischt 1/2 l. leichten Weißwein oder Rothwein dazu, schmeckt die Sauce, wenn nöthig, mit Citronensaft ab und rührt sie bis zum vollständigen Erkalten von Zeit zu Zeit glatt. Ebenso vor dem Gebrauch.

c) Rahmsaucen.

Nr. 510. Grundsauce. 3/4 l. Rahm oder gute Milch kocht man mit 120 g. = 4 Eßl. klarem Zucker und einer Messerspitze Salz einmal auf, während dieser Zeit zerquirlt man 2 Eier mit 20 g. = 2 Kfl. Mehl, 2 Eßl. kaltem Wasser oder Milch glatt und zieht die Sauce damit ab.

Nr. 511. Ananas-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 10—20 g. Ananasextract.

Nr. 512. Apfelsinen-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1—2 g. Apfelsinenextract.

Nr. 513. Bittere Mandel-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1—2 g. Bitteremandelextract.

Nr. 514. Citronen-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1—2 g. Citronenschaleextract.

Nr. 515. Erdbeeren-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 2 g. Erdbeerenextract und färbt sie mit einigen Tr. Cochenille blaßroth.

Nr. 516. Fruchtmelange-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 5 g. Fruchtcomposition und färbt die Sauce mit 2 g Cochenille lebhaft roth.

Nr. 517. Gewürz-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1—2 g. Gewürzcomposition 8.

Nr. 518. Himbeeren-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 5 g. Himbeerenextract und färbt sie mit 2 g. Cochenille lebhaft roth.

Nr. 519. Mandarinen-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 5 oder 10 g. Mandarinenextract und färbt sie mit einigen Tr. Cochenille blaßrosa.

Nr. 520. Marasquino-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1 g. Marasquirgewürz oder 4 Eßl. Marasquino di Zara.

Nr. 521. Melonen-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 40 g. Melonenextract, 1/2 g. Cochenille und 1/2 g. Bouillonconleur.

Nr. 522. Orangenblüthen-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1 g. Orangenblüthenextract, 1/2 g. Apfelsinenschaleextract.

Nr. 523. Pfirsich-Rahmsauce. Zur Grund-

Digitized by Google

sauce Nr. 510 mischt man 40 g. Pfirsichextract, 1 g. Bittermandelextract und ½ g. Cochenille.

Nr. 524. Pudding-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 1—2 g. Gewürzcomposition 7.

Nr. 525. Quitten-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 40 g. Quittenextract und ½ g. Bouilloncouleur.

Nr. 526. Vanille-Rahmsauce. Zur Grundsauce Nr. 510 mischt man 2 g. Vanilleextract.

Nr. 527. Chocoladen-Rahmsauce. In ¾ l. Rahm oder guter Milch kocht man 100 bis 200 g. fein geriebene Chocolade und 1 Messerspitze Salz; während dieser Zeit quirlt man 1 Ei oder 2 Eidotter, 1 Kfl. = 10 g. Kartoffelmehl und 1 Eßl. kaltes Wasser oder Milch glatt, zieht die Sauce damit ab und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Zucker ab.

Nr. 528. Rahmsaucen mit Fruchtsäften bereitet.

¼ l. Saft Nr. 3651, I. aus frischen Früchten gewonnen wird mit 300 g. klarem, reinschmeckenden Zucker in einer Schüssel kalt mit der Schaumruthe geschlagen und dann mit dem Schnee von ¼ l. Schlagsahne untermengt und sofort servirt.

Kap. II, B. Marinaden. Beizen.

Citronensaft-Marinade.
Weißwein-Marinade. Essig-Marinade. Milch-Marinade.
Fischbrüh-Marinade. Oel-Marinade.

Dieselben sind dazu bestimmt, den Fisch- und Fleischspeisen einen kräftigen, pikanten Geschmack zu verleihen, größere Stücken mürbe zu machen und besonders Fische zu conserviren und genußfähig in den Handel zu bringen.

Nr. 529. Citronensaft-Marinade.

Besonders zu kurzen Marinaden für Gehirn, Kalbsmilch, Froschkeulen, Austern, Fischen, zertheilten Hühnern, Tauben, Fleischschnitten aller Art und dergleichen.

Man mischt zu 1 Kfl. = 10 g. Salz, 10 Tr. Gewürzcomposition 6, bestreut die betreffenden Artikel genügend von beiden Seiten damit, betropft sie mit Citronensaft (5 g. Citronensaft mit 5 g. Wasser gemischt) und läßt sie in einer Schüssel zugedeckt 1—2 Stunden stehen, bevor sie naturell oder pannirt gebraten werden.

Nr. 530. Weißwein-Marinade.

Zu denselben Artikeln, wie bei Citronensaft angeführt, desgleichen auch zu Wildgeflügel, Schwarzwild, Rothwild, Hammelfleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch etc.

Man mischt 1 l. Weißwein mit 1 g. Gewürzcomposition 6, gießt die Beize auf das betreffende Fleisch und läßt dieses damit je nach Temperatur 3—4 Tage stehen. Die Beize wird beim Braten zum Zugießen verwendet.

Nr. 531. Essig-Marinade.

Zu Rindfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch und Wildschwein etc.

Man mischt ¼ l. Speiseessig Nr. 711 und ¾ l. Wasser mit 1 g. Gewürzcomposition 6, gießt die Beize auf das Fleisch, läßt dieses je nach Temperatur 3—4 Tage damit stehen und benutzt einen Theil davon beim Braten zum Zugießen, muß sich aber hüten, daß die Sauce nicht zu sauer wird.

Digitized by Google

Nr. 532. Milch-Marinade.

Besonders zu Wildgeflügel, Schwarzwild und Rothwild, desgleichen Hammelfleisch, Schweinefleisch, zahmes Geflügel etc. wie Wild zu bereiten.

Man mischt 1 l. Milch mit 5 g. Gewürzcomposition 3, legt in dieselbe das Fleisch, welches man je nach der Temperatur 3—4 Tage stehen läßt, gießt alsdann die Milch ab, kocht sie solange, bis die Flüssigkeit klar hervortritt, alsdann gießt man dieselbe durch ein feines Sieb oder Tuch und benutzt sie zum Zugießen beim Braten.

Im Sommer wird die Marinade täglich erneuert, oder man setzt 1 Kfl. Erhaltungspulver zu, um die Milch vor Verderben zu schützen; in diesem Fall scheidet sich jedoch die Milch beim Kochen nicht ab.

Nr. 533. Fischbrüh-Marinade.

Zu gesottenen Fischen aller Art.

$^1/_2$ l. Fischbrühe (Court-Bouillon) und $^1/_4$ l. Wasser mischt man mit $^1/_4$ l. Essig oder Weißwein und gießt sie auf den gesottenen Fisch.

Nr. 534. Oel-Marinade.

Zu denselben Fleischgattungen wie bei Citronensaft angeführt, ferner zu Wildgeflügel, Rothwild, Schwarzwild und dergl.

1 Otasse feines Oel mischt man mit 1 g. Gewürzcomposition 6 und 5 g. Citronensaft, bestreicht damit das betreffende Fleisch und läßt es zugedeckt an einem kalten Ort unter öfterem Umwenden einige Stunden oder Tage mariniren.

Kap. II, C. Fette.

Fette. Oel. Butter.

Zu Mehlspeisen, Suppen, Saucen, Farcen und dergl., ferner zum Backen, Braten, Dünsten etc.

Nr. 535. Fett auszuschmelzen.

Rindsfett, Hammelfett, Schweinefett, Speck, Gänsefett, Knochenmark und dergl. werden kleingeschnitten, in einer Pfanne oder Kasserole unter öfterem Rühren mit einem Blechlöffel ausgeschmolzen, bis die Stückchen (Griefen) gelb geröstet sind, das Fett jedoch noch weiß ist, alsdann gießt man dasselbe durch ein Sieb in irdene Gefäße ab. Die Griefen werden etwas gesalzen mit Brod oder Kartoffeln genossen.

Bei älterem gestandenen Rohfett empfiehlt es sich sehr, dasselbe geschnitten 2—3 Male je 2 Stunden mit kaltem Wasser auszuwässern, unter Umständen sogar etwas alcoholische Salicylsäurelösung 1 : 10 und zwar pro 1 l. 5 g. zuzusetzen, nachher aber nochmals mit kaltem Wasser abzuspülen und dann erst klar auszuschmelzen, d. h. das Fett muß krystallklar vom Löffel tropfen, ein Zeichen, daß alles Wasser verdampft ist.

Um es vor Verderben zu schützen, bewahrt man es in verschlossenen Gefäßen oder mit Papier zugedeckt in trockenen, kühlen Räumen auf.

Knochenmark, frischer Speck, gepökelter, ungeräucherter Speck (Luftspeck) und Nierenfett werden auch unausgeschmolzen zu Farcen verwendet.

Digitized by Google

Luftspeck und geräucherter Speck zum Spicken, zum Belegen von Geflügel, zu Salat geröstet ꝛc.

Nr. 536. Backfett. Friture.

Zum Backen und Braten, ferner zu Gemüsen, Saucen und dergleichen, sowie zum Ausstreichen der Backformen.

Berechnet zu 1 kg.

I. Vorschrift. 1/2 kg. ausgeschmolzenes Schweinefett und 1/2 kg. Butter werden zusammengekocht, bis das Fett krystallklar vom Löffel tropft, alsdann vom Feuer genommen und nach 1/4 Stunde klar abgegossen.

II. Vorschrift. 1/2 kg. ausgeschmolzenes Rindsfett (Lendenfett) und 1/2 kg. Butter, wie bei der I. Vorschrift verfahren.

III. Vorschrift. 1/2 kg. Rindsfett, 1/2 Schweinefett werden kleinwürfelig geschnitten oder fein gehackt, mit 1/4 kg. Butter und 1/4 l. Wasser unter Abschäumen solange gekocht, bis das Fett krystallklar vom Löffel tropft, alsdann stellt man es 1/4 Stunde bei Seite, gießt es dann durch ein trockenes Tuch oder sehr feines Sieb und bewahrt es erkaltet zugedeckt zu weiterem Gebrauch auf.

A. Fette, welche zum Ausbacken von Fleisch- oder Mehlspeisen benützt worden sind, werden wieder verwendbar, wenn man nach deren Gebrauch sofort kaltes Wasser zugießt, aber vorsichtig, da dasselbe stark spritzt, 1/4—1/2 Stunde damit kocht, und dann kalt stellt. Bei sehr braun gewordenem Fett setzt man zu 1/2 l. 1—2 Kfl. Soda oder Pottasche zu. Nach dem Erkalten hebt man das erstarrte Fett vorsichtig von der Flüssigkeit ab, befreit den unteren Theil von anhängenden Unreinigkeiten, spült es, wenn nöthig, mit kaltem Wasser ab und schmilzt es in einem irdenen Gefäß zusammen.

Nr. 537. Fette Oele.

Besonders zu Salaten, Mayonnaisen und dergl. sowie zum Ausstreichen von Formen.

Olivenöl, Mandelöl, Nußöl, Mohnöl, Sesamöl, Leinöl, Sonnenblumenöl und dergleichen.

Von den genannten Oelen wird vorzugsweise das Olivenöl (sogen. Jungfrauenöl und Nizzaer Tafelöl) hie und da auch Mandel-, Nuß- und Mohnöl verwendet, während die andern geringeren Oele leider sehr häufig zum Verfälschen des feinen Oeles verwendet und auch diese dadurch verdorben werden.

Gewonnen werden die Oele im großen Betrieb durch Auspressen der zerkleinerten Rohprodukte kalt oder warm, meist in hydraulischen Pressen.

Nr. 538. Backöl.

Zum Backen und Braten, desgleichen zum Ausstreichen der Backformen.

Das Oel wird mit einigen Mandeln oder Haselnüssen 1/4 Stunde in einem eisernen oder emaillirten Geschirr gekocht, alsdann einige Tr. kaltes Wasser unter Vorschrift zugegossen, damit es rasch abkühlt und nach Vorschrift verwendet.

Zur Wiederverwendung behandelt man dasselbe wie Backfett Nr. 536 A.

Nr. 539. Butter.

Der von frischer Kuhmilch sich auf der Oberfläche ausscheidende Rahm (Sahne) wird mit einem Löffel abgeschöpft und in irdenem Geschirr gesammelt, bis ein

Digitized by Google

größeres Quantum zusammengekommen ist, z. B. wird in kleineren Wirthschaften wöchentlich einmal gebuttert und es darf hier nicht unerwähnt bleiben, daß das zu lange Stehen der Sahne den Wohlgeschmack der Butter beeinträchtigt. Dieser Rahm wird in den sogenannten Butterfässern, von denen es verschiedene Constructionen giebt, geschlagen (stark bewegt), wobei sich die Butter ausscheidet und zusammenballt, was bei gut construirten Butterfässern oder Maschinen höchstens 15 Minuten dauert. Alsdann wird die Butter herausgenommen. Die Milch (Buttermilch) durch ein Sieb gegossen, um alle Butterklümpchen zu sammeln, hierauf in einem hölzernen Kübel in möglichst kaltem Wasser unter öfterem Wechseln desselben solange mit der Hand geknetet, bis sich die Butter glatt gebunden hat, alle anhaftende Buttermilch ausgeschieden ist und das Wasser klar bleibt. Nun wird die Butter gesalzen (pro kg. 20 g. feines Salz) oder auch ungesalzen geformt und in den Handel gebracht.

In großen Molkereien verwendet man zum Ausscheiden der Sahne Centrifugen, was ungemein rasch geht und es ermöglicht, die sogenannte viel wohlschmeckendere Süßrahmbutter täglich frisch zu bereiten.

Zum Ausbacken muß gesalzene Butter erst durch Kneten in kaltem Wasser ausgewaschen werden oder man läßt sie zergehen und gießt sie vorsichtig von dem ausgeschiedenen Salz ab, man muß hierzu das gleiche Volumen Fett, womöglich Schweinefett oder auch Rindsfett zusetzen (siehe Backfett Nr. 536, I und II), da Butter allein zu schnell bräunt resp. anbrennt.

Hammelfett ist seines widerlichen Geschmackes wegen nicht dazu geeignet.

Kap. II, D. Buttercompositionen.

Berechnet zu 125 g. frischer Butter.

Nr. 540. Kräuterbutter.

Zum Belegen von Roastbeef, Coteletten, Schnitzel, Rouladen und dergleichen.

125 g. = ½ Stückchen frischer Butter verarbeitet man in einer Reibschale oder Schüssel mit 1 g. Gewürzcomposition 6 und 1 Eßl. gut gelesener, gewaschener, feingehackter grüner Petersilie, Kerbel ꝛc.

Nr. 541. Kräuterbutter mit Sardellen.

Englische Kräuterbutter.

Wie Kräuterbutter Nr. 540 verwendet, desgleichen zum Bestreichen von Semmel- und Brodschnitten.

125 g. Sardellen werden gut gewässert, entgrätet, zwischen einem Tuch abgetrocknet, dann sehr fein gestoßen mit der Kräuterbutter Nr. 540 gemischt.

Auf gleiche Weise bereitet man die Kräuterbutter mit Anchovis oder Hering.

Nr. 542. Sardellenbutter.

Wie Kräuterbutter Nr. 540 verwendet, desgleichen zum Bestreichen von Semmel- und Brodschnitten.

125 g. Sardellen werden gut gewässert, entgrätet, zwischen einem Tuch abgetrocknet, dann sehr fein gestoßen mit 125 g. = ½ Stückchen Butter in

Digitized by Google

einer Reibschale oder Schüssel gemischt und durch ein Sieb gestrichen. Auf gleiche Weise bereitet und verwendet man Anchovis- und Heringsbutter.

Nr. 543. Lachsbutter.

Zum Bestreichen von Semmel- und Brotschnitten.

250 g. geräucherter Lachs oder Abschnitte desselben werden klein geschnitten mit 125 g. = 1/2 Stückchen frischer Butter sehr fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

Nr. 544. Senfbutter.

Zum Belegen von Roastbeef, Coteletten, Schnitzel, Rumpfsteak, Beefsteak und dergleichen.

I. Vorschrift. 125 g. = 1/2 Stückchen frische Butter wird in einer Reibschale oder Schüssel mit dem Dotter von 2 hartgekochten Eiern glattgerieben, alsdann 3 Eßl. guter reinschmeckender Speisesenf zugemischt.

II. Vorschrift. 1/4 Stückchen Butter wird in einer erwärmten Schüssel schaumig, alsdann 1 Eidotter und nach und nach 4 Kfl. feinster Speisesenf zugerührt.

III. Vorschrift. Zu Fischen 2c. In 1/4 Stückchen zerlassene Butter werden 4 Kfl. feinster Speisesenf gerührt. (Bequem aber nicht fein!)

Nr. 545. Brabanter Butter.*)

Zum Bestreichen von Semmeln.

Man mischt zur Senfbutter Nr. 544, I. 1 Eßl. fein gehackte grüne Kräuter, 2 Eßl. fein gehackte Capern und 125 g. Sardellen, welche vorher gut ausgewässert, entgrätet, zwischen einem Tuch abgetrocknet und dann fein gestoßen oder mit dem Wiegemesser fein geschnitten wurden.

Nr. 546. Käsebutter.

Zu Welsh rarebits, desgleichen zum Bestreichen von Semmel- und Brotschnitten.

125 g. geriebener Chesterkäse, Schweizerkäse oder dergleichen werden unter Zusatz von 10 Tr. Gewürzcomposition 6 mit 125 g. Butter in eine Reibschale oder Schüssel gemischt.

Zu Welsh rarebit (Walliser Leckerbissen) mischt man noch 5 g. Paprika- oder 2 g. Cayenneextract dazu.

Man bereitet dieselbe 1. in der Weise, daß man Semmelscheiben trocken hart röstet, alsdann mit obiger Butter bestreicht und auf einem Backblech hoch in die scharf geheizte Röhre stellt, bis die Käsebutter schmilzt und gebräunt wird, oder besser 2. in der Weise, daß man hartgeröstete Semmelscheiben mit frischer Butter bestreicht, etwas Paprika darauf stäubt, darauf eine Scheibe Chesterkäse legt und so auf einem Backblech in der scharf geheizten Röhre hochstehend bäckt, bis der Käse geschmolzen und etwas gebräunt ist, oder man macht eine Kohlenschaufel rothglühend und hält diese über die Käseschnitten bis der Käse geschmolzen und etwas gebräunt ist.

Nr. 547. Champignonbutter.

Zu feinen Saucen, Ragoûts, Farcen und dergleichen.

250 g. zugeputzte, geschnittene und in 50 g. Butter 10 Minuten gedünstete Champignons werden fein gestoßen, mit 75 g. frischer Butter gemischt durch ein Sieb gestrichen.

*) Hie und da wird fälschlich als Brabanter Butter sehr dick bereitete Ravigot-Sauce gegeben.

Digitized by Google

Nr. 548. Mousseronbutter.

Zum Belegen von Hammelcoteletten.

Zur Kräuterbutter Nr. 540 mischt man 4 g. Mousseronextract.

Nr. 549. Trüffelbutter.

Zu feinen Saucen, Ragoûts, Farcen und dergleichen.

Zu 125 g. frischer Butter mischt man in einer Reibschale oder Schüssel 4 g. Trüffelextract.

Nr. 550. Krebsbutter.

Zu Suppen, Saucen, Gemüsen, Farcen, Ragoûts und dergleichen.

12—15 Stück mittelgroße Krebse werden in Salzwasser (pro l. Wasser 60 g. = 2 Eßl. Salz.) mit $^1/_2$ g. Kümmelextract abgekocht, hierauf die Nasen abgehoben, die Schweifchen und Scheeren ausgebrochen, mit etwas zerlassener Butter übergossen und zu weiterem Gebrauche bei Seite gestellt. Aus den Nasen werden die Gallen beseitigt, die Fühler abgeschnitten, ebenso die Ränder mit der Scheere etwas abgestutzt, ausgewaschen und zum Füllen mit Semmelfarce Nr. 591 verwendet. Alsdann werden die Rümpfe und Schalen im Mörser gestoßen, mit 80 g. Butter in einer Pfanne oder Kasserole $^1/_4$ Stunde gedünstet, dann mit 1 l. Wasser aufgefüllt und aufgekocht, die aufschwimmende Butter mit einem Löffel abgeschöpft und durch ein Sieb gegossen, zuletzt die Brühe durch das Sieb nachgegossen und kalt gestellt; nachdem die Butter fest geworden ist, nimmt man sie mit einem Löffel von der Brühe ab, schmilzt sie und bewahrt sie in einem irdenen Gefäß zugedeckt bis zum Gebrauch auf.

Die Brühe wird zu Suppe oder Sauce verwendet.

Auf gleiche Weise wird Hummer- oder Seekrebsbutter aus einem großen oder zwei kleinen Hummern bereitet und ebenso verwendet.

Kap. III. Pürée, Mus, Brei.

I. Kl. Kräuterpürées. II. Kl. Irisch-Gemüsepürées. III. Kl. Pilzpürées. IV. Kl. Trocken-Gemüsepürées. V. Kl. Zahm-Geflügelpürées. VI. Kl. Wild-Geflügelpürées. VII. Kl. Roth- und Schwarzwildpürées. VIII. Kl. Schinkenpürée. IX. Kl. Fischpürées. X. Kl. Gestockte Pürées. XI. Kl. Farcen. XII. Kl. Fruchtpürées. XIII. Kl. Marmeladen.

Nr. 550a. Vorbemerkungen.

Diejenigen Pürées, welche sich leicht und vollkommen durchstreichen (passiren) lassen, geben 1 l. Pürée. Zum Durchstreichen verwendet man am vortheilhaftesten Drahtsiebe, welche in einem Topf eingreifen und festsitzen und sogenannte Durchstreicher von Porzellan, wie sie in allen Geschäften für Küchengeräthe zu haben sind. Zum Stoßen von Fleisch und dergl. verwendet man entsprechend große Mörser von Serpentin, Marmor, Steingut oder Messing,



Fig. 13. Durchstreicher.

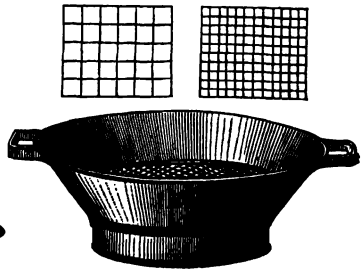


Fig. 14. Farcesieb.

Digitized by Google

die Stößer (Pistillen) zu Serpentin- und Marmormörsern sollen möglich aus sehr hartem Holz, z. B. sogenanntem Bockholz, bestehen, weil man damit die Mörser nicht zerschlagen kann.

Beim Stoßen wird der Mörser auf einen massiven Holzblock gestellt oder auf den Tisch, ein 8fach zusammengelegtes Küchenhandtuch untergelegt, um unnützen Lärm zu vermeiden. Die fertigen Pürées, mit Ausnahme der gestockten Püröes und Fruchtpürées, müssen bis zum Gebrauch zugedeckt im Wasserbad warmgestellt werden, und zwar Kräuter-, Fisch-Gemüse- und Fleischpürées bei längerer Aufbewahrung womöglich mit etwas zerlassener Glace oder 1—2 Eßl. Fleischbrühe übergossen, damit sich keine Haut bilden kann. Vor dem Anrichten wird das Pürée glatt gerührt.

I. Klasse. Nr. 551. Kräuterpürées.

Berechnet zu $^3/_4$ l.

Besonders zu Püréesuppen, desgleichen zu diversem gedünstetem und gebratenem Fleisch etc.

Man verwendet dazu:

I. Die grünen Kräuter: Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Spinat, Brunnenkresse, Rapunzeln, Portulak, Melde, Löwenzahn, Gundermann, Scharfgarbe, junge Nesseln und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten nach Nr. 603 vorbereitet, ferner

II. Die Salatpflanzen (Staudengewächse): Endiviensalat, Kopfsalat, römischen Salat, und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten, nach Nr. 604 vorbereitet, ferner

III. Die Kohlarten: Kohlkeimchen, Braunkohl (Winterkohl) noch Nr. 605, Welschkohl (Wirsingkohl), Savoyerkohl nach Nr. 610, Rosenkohl nach Nr. 609, Weißkraut nach Nr. 610, römischen Kohl (Mangold) nach Nr. 606 vorbereitet und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Pflanze.

750 g. (zugeputzte, rohe) oben angeführte, nach den betreffenden Nummern vorbereitete Pflanzen werden fein gewiegt, gestoßen oder durch die Fleischhackmaschine getrieben, alsdann mit $^3/_8$ l. Fleischbrühe und 60 g. Butter $^1/_4$ Stunde unter Umrühren gedünstet; während dieser Zeit quirlt man 3 Eßl. = 75 g. Mehl, 9. Tr. Muskatextract und $^3/_8$ l. Sahne glatt, verrührt die Masse damit und läßt unter Umrühren auf dem Feuer einige Male aufstoßen, streicht das Pürée durch ein Sieb (Siehe Nr. 550a), verrührt es mit 15 g. frischer Butter und schmeckt es mit Salz ab.

II. Klasse. Nr. 552. Frische Gemüsepürées.

Berechnet zu $^3/_4$—1 l.

Besonders zu Püréesuppen, desgleichen zu diversem gedünstetem und gebratenem Fleisch etc.

Man verwendet hierzu:

Artischockenböden, Jerusalem-Artischocken (Erdbirnen, Topinamburknollen), Cardonen (Spanische Artischocken, Distelkohl, Goldisteln), grüne Bohnen, Schotenkerne, junge Maiskolben, Blumenkohl, Spargel, Hopfenkeime, jungen Meerkohl, Kohlrabi, Sellerie, Teltower Rübchen, Kerbelrübchen, Möhren (Carotten), gelbe und weiße Rüben, Zwiebeln, Schalotten, Porréezwiebeln, Schwarzwurzeln (Scorconeren),

Digitized by Google

Petersilienwurzeln, Rhaponticawurzeln, Pastinakwurzeln und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Gemüseart.

750 g. = knapp $1^1/_2$ l. einer der oben angeführten, zugeputzten (siehe die Vorbemerkungen der betreffenden Gemüsearten), zerkleinerten Gemüse werden in Dampf*) sehr weichgekocht, was bei alten Gemüsen ungefähr 2 Stunden, bei jungen Gemüsen wesentlich weniger Zeit erfordert, hierauf wird dasselbe in einem Kasserol oder Topf mit 60 g. Butter und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse kräftiger Fleischbrühe, so lange gedünstet, bis die Flüssigkeit verdampft ist, alsdann zerstampft und mit $^3/_8$ l. kräftiger Fleischbrühe erhitzt, während dieser Zeit quirlt man 75 g. = 3 Eßl. Mehl, 9 Tr. Muskatextract und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Sahne glatt, verrührt diese Masse mit dem Gemüse und läßt es unter Umrühren auf dem Feuer einige Mal aufstoßen, nun streicht man das Pürée durch ein Sieb (Siehe Nr. 550a) verrührt es mit 15 g. frischer Butter und schmeckt es mit Salz ab.

Nr. 553. Kartoffelpürée.

Berechnet zu 1 l.

Man decorirt es mit brauner Butter oder geröstetem Speck oder in Butter gerösteter Zwiebel und giebt es zu allerhand Fleischspeisen, desgl. zu Püréesuppen.

750 g. = $1^1/_4$ l. gewaschene, geschälte, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln werden in Dampf weich gekocht (siehe Nr. 552 Anmerkung), in einen irdenen Topf geschüttet, zerstampft, mit $^3/_8$ l. heißer Milch, Wasser oder Fleischbrühe, 45 g. frischer Butter und 9 Tr. Muscatextract crêmeartig verrührt, für hohe Ansprüche durch ein Sieb gestrichen und mit Salz abgeschmeckt.

Man kann die Kartoffeln auch trocken durch ein Farce-Sieb (siehe Nr. 550a) streichen und dann erst zu Pürée verrühren.

Nr. 554. Maronenpürée.

Berechnet zu 1 l.

Zu Püréesuppen, desgleichen zu diversem gebratenem Fleisch z. B. Coteletten, Wildgeflügel etc.

1 kg. nach 669 geschälte Maronen (Kastanien) werden in Dampf weich gekocht, was ungefähr 15 Minuten erfordert, alsdann reibt man dieselben durch ein Farcesieb (siehe Nr. 550a), verrührt die Masse mit $^1/_2$ l. heißer Milch, Wasser oder Fleischbrühe, 60 g. frischer Butter, 12 Tr. Muscatextract crêmeartig und schmeckt das Pürée mit Salz ab.



Fig. 15. Gemüsedämpfer.

*) Das Kochen in Dampf geschieht am besten in der Weise, daß man das Gemüse in einen mit Füßen versehenen Drahtkorb schüttet und diesen in einen Topf, dessen Boden zwei Finger hoch mit Wasser bedeckt ist, hineinstellt und zugedeckt aufs Feuer stellt; natürlich muß man dann und wann nachsehen, ob das Wasser verdampft ist, in welchem Falle dasselbe erneuert werden muß.

Am besten eignet sich dazu der hier abgebildete Gemüsedämpfer, welcher soviel Wasser faßt, daß man höchstens gegen Ende einmal nachzusehen hat.

Digitized by Google

III. Klasse. Nr. 555. Pilzpürées.

Berechnet zu $^3/_4$ l.

Besonders zu Püréesuppen, desgleichen zu diversem gedünstetem und gebratenem Fleisch etc.

Man verwendet hierzu:

Champignons, Steinpilze, ferner die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Arten

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Pilzart.

$1^1/_2$ l. gut geputzte, geschnittene und gewaschene Pilze (siehe Nr. 673) werden in einem irdenen Gefäß im eigenen Saft solange gedünstet, bis derselbe ziemlich verdampft ist, alsdann sehr fein gehackt oder gestoßen. Während dieser Zeit verschwitzt man 3 Eßl. = 75 g. Mehl mit 75 g. Butter und $1^1/_2$ g. Zwiebelextract hellgelb, füllt diese Masse mit $^3/_4$ l. Fleischbrühe und $^3/_8$ l. Sahne auf, verkocht sie bis $^3/_4$ l., giebt dann die Pilze dazu, läßt sie unter Umrühren auf dem Feuer einige Male aufstoßen, streicht das Pürée durch ein weites Farce-Sieb (siehe Nr. 550a), verrührt es mit 15 g. frischer Butter, 9 Tr. Muscatextract und schmeckt es mit Salz ab.

Nr. 556. Trüffelpürée.

Berechnet zu $^3/_4$ l.

Besonders zu Püréesuppen, desgleichen zu gebratenem Wild und Wildgeflügel etc.

300 g. Trüffeln werden sauber gewaschen und geputzt (siehe Nr. 680), in Scheibchen geschnitten, mit 15 g. Butter und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Fleischbrühe weich gedünstet, alsdann sehr fein gestoßen.

Während dieser Zeit verschwitzt man 3 Eßl. = 75 g. Mehl mit 75 g. Butter und $1^1/_2$ g. Zwiebelextract hellbraun, füllt die Masse mit $^3/_4$ l. Fleischbrühe, $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Ot. Madeira und 9 g. Bouilloncouleur auf, verkocht sie bis $^3/_4$ l., giebt die Trüffeln dazu, läßt sie unter Umrühren auf dem Feuer einige Male aufstoßen, streicht das Pürée durch ein weites Farcen-Sieb (siehe Nr. 550a), verrührt es alsdann mit 9 g. frischer Butter und schmeckt es mit Salz ab. Es empfiehlt sich, dieses Pürée mit einem Stück Glace zu verrühren.

IV. Klasse. Trocken-Gemüsepürées.

a) Gesalzene Pürées. b) Süße Pürées (Milchpürées).

Berechnet zu 1 l.

a) Gesalzene Pürées.

Diese werden decorirt mit brauner Butter, geröstetem Speck oder in Butter gerösteter Zwiebel.

Man giebt sie zu allerhand gepökeltem, geräuchertem und gebratenem Fleisch, frischer oder gebratener Wurst, ferner zu Hering, desgl. zu geräucherten und gebratenen Fischen.

Nr. 557. Mehlpürée. Mehlbrei. Mehlmus.

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehle.

150 g. = 6 Eßl. Mehl quirlt man mit $^3/_8$ l. kaltem Wasser oder Fleischbrühe glatt, gießt es zu $^3/_4$ l. kochendem Wasser, Fleischbrühe oder Milch, läßt die Masse unter Umrühren einige Mal aufstoßen, alsdann verrührt man sie mit 60 g. frischer Butter, 9 Tr. Muscatextract und schmeckt das Pürée mit Salz ab.

Zu Erbsen, Linsen und Bohnen verwendet man nur Wasser oder Fleischbrühe

Digitized by Google

Nr. 558. Griespürée. Griesbrei.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Grieſe und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Griesart.

120 g. = $^3/_{16}$ l. oder $1^1/_2$ Otaſſe Gries ſchüttet man unter ſtarkem Quirlen in dünnem Strahl in 1 l. kochendes Waſſer, Fleiſchbrühe oder Milch, läßt ihn unter Umrühren 10—15 Minuten auf dem Ofen ausquellen, alsdann verrührt man ihn mit 60 g. friſcher Butter, 12 Tr. Muscatextract und ſchmeckt das Pürée mit Salz ab.

Nr. 559. Grützepürées. Grützen.

Man verwendet hierzu die Nr. 702 aufgeführten Grützen und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Grützeart.

150 g. Grütze ſchüttet man unter ſtarkem Quirlen in 1 l. kochendes Waſſer, Fleiſchbrühe oder Milch, läßt ſie unter Umrühren 15—20 Minuten auf dem Ofen ausquellen, alsdann verrührt man die Maſſe mit 60 g. friſcher Butter, 9 Tr. Muscatextract und ſchmeckt das Pürée mit Salz ab.

Hafergrütze muß durch ein Sieb geſtrichen werden.

Dieſe Grützen werden auch in eine mit kaltem Waſſer ausgeſpülte Schüſſel geſchüttet, mit einem in Waſſer getauchten Löffel glatt geſtrichen, erkaltet geſtürzt, in Scheiben oder Würfel geſchnitten und dann in Butter gebraten.

Nr. 560. Reis. Reisbrei.

200 g. nach Nr. 688 vorbereiteter Reis wird in 1 l. kochendes Waſſer, Fleiſchbrühe oder Milch geſchüttet und unter Umrühren auf dem Ofen dick ausgequellt, hierauf verrührt man ihn mit 60 g. friſcher Butter, 12 Tr. Muscatextract und ſchmeckt das Pürée mit Salz ab.

Häufig wird daſſelbe durch ein Sieb geſtrichen.

Nr. 561. Hirſe. Hirſebrei.

Wie Reisbrei Nr. 560 aus 250 g. = $^1/_4$ l. Hirſe bereitet.

Nr. 562. Erbſenpürée.*)

Berechnet zu 1 l.

Zu Püréeſuppen, desgleichen decorirt mit brauner Butter, geröſtetem Speck, in Butter geröſteter Zwiebel, oder geriebener in Butter geröſteter Semmel, beſonders zu allerhand Schweinefleiſchſpeiſen.

$^1/_2$ l. geſchälte und wenn nöthig gut geleſene Erbſen werden gewaſchen, mit 2 l. Waſſer und 2 g. Zwiebelextract zum Feuer geſetzt, unter öfterem Umrühren — um etwaiges Anbrennen zu verhüten — bis 1 l. eingekocht, alsdann durch ein Sieb geſtrichen, mit 40 g. Butter, Fett oder Speckfett verrührt und mit Salz abgeſchmeckt.

Hat man nur ungeſchälte Erbſen, ſo nimmt man etwas mehr, ſetzt dieſe kalt an, kocht ſie $^1/_2$ Stunde, gießt alsdann das Waſſer durch ein Sieb ab, hierauf ſetzt man ſie mit $1^1/_2$ l. kochendem Waſſer an und verfährt damit weiter wie vorher beſchrieben.

Auf gleiche Weiſe bereitet man: Linſenpürée und Bohnenpürée.

*) Gepreßte Erbſen-, Bohnen- und Linſenpürées für die Marine, Armee ſowie jede Haushaltung ſind in vorzüglichſter Güte aus der Fabrik von Dr. L. Naumann, Königl. Hoflieferant, in Dresden-Plauen billigſt zu beziehen.

Digitized by Google

b) Süße Pürées. Milchpürées.*)

Diese werden mit brauner Butter begossen und bestreut mit einem Gemisch, bestehend aus 30 g. = 1 Eßl. klarem Zucker und 1 g. Zimmtextract oder 1 Kfl. klarem Zimmt.

Man giebt diese in sparsamen Haushaltungen als selbstständiges Gericht.

Nr. 563. Milch-Mehlpürée. Milchbrei.

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehle.

150 g. = 6 Eßl. Mehl, 30 g. = 1 Eßl. klarer Zucker, 5 g. = ½ Kfl. Salz und 9 Tr. Muscatextract (oder 1 g. Gewürzcomposition 7) quirlt man mit ⅜ l. kalter Milch oder Sahne glatt, gießt es dann unter Quirlen in ¾ l. kochende Milch oder Sahne, läßt die Masse unter Umrühren einige Male auf dem Ofen aufstoßen (aufkochen), alsdann verrührt man sie mit 30 g. frischer Butter.

Nr. 564. Milchgries. (Griesbrei, süßer).

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Grützen und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Grützeart.

120 g. = 3/16 l. oder 1½ Otasse Gries schüttet man unter starkem Quirlen in dünnem Strahl in 1 l. kochende Milch oder Sahne, läßt die Masse unter Umrühren auf dem Ofen 10—15 Minuten ausquellen, alsdann verrührt man sie mit 30 g. = 1 Eßl. klaren Zucker, 9 Tr. Muscatextract (oder 1 g. Gewürzcomposition 7), 5 g. = ½ Kfl. Salz und 30 g. frischer Butter.

Nr. 565. Milchgrütze.

Man verwendet hierzu die Nr. 702 aufgeführten Griese und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Griesart.

150 g. Grütze schüttet man unter starkem Quirlen in 1 l. kochende Milch oder Sahne, läßt sie unter Umrühren 15—20 Minuten auf dem Ofen ausquellen, alsdann verrührt man die Masse mit 30 g. = 1 Eßl. Zucker, 9 Tr. Muscatextract (oder 1 g. Gewürzcomposition 7), 5 g. = ½ Kfl. Salz und 30 g. frische Butter.

Hafergrütze muß durch ein Sieb gestrichen werden.

Diese Grützen werden auch in eine mit kaltem Wasser gespülte Schüssel geschüttet, mit einem in Wasser getauchten Löffel glattgestrichen, erkaltet gestürzt, in Würfel oder Scheiben geschnitten und dann in Butter gebraten.

Nr. 566. Milchreis. (Reisbrei, süßer.)

200 g. nach Nr. 688 vorbereiteter Reis wird mit 1 l. kochender Milch oder Sahne unter Umrühren auf dem Ofen dick ausgequellt, alsdann verrührt man ihn mit 30 g. = 1 Eßl. klaren Zucker, 8 Tr. Muscatextract (oder 1 g. Gewürzcomposition 7), 5 g. = ½ Kfl. Salz und 20 g. frischer Butter.

Nr. 567. Milchhirse.

Wie Milchreis Nr. 566 aus 250 g. = ¼ l. Hirse bereitet.

*) Man kann diese Pürées auch, anstatt mit Muscatextract oder Gewürzcomposition 7 wie bei den Rahmsaucen Nr. 511—526 angegeben, würzen, wodurch auf einfache Weise große Abwechselung erzielt wird.

Digitized by Google

V. Klasse.*) Nr. 568. Zahmgeflügel-Pürées.

Berechnet zu $^3/_4$ l.

Besonders zu Püréesuppen, diversen Zwischenspeisen, gestockten Pürées und dergleichen.

Man verwendet dazu:

Hühner, Poularden, Capaunen, Truthühner, seltener Tauben, Gänse und Enten ꝛc. und giebt dem Pürée den Namen des dazu verwendeten Geflügels.

Von einem nach Nr. 2071 gedünsteten Huhn (ca. $^3/_4$ kg. schwer) wird erkaltet das weiße Fleisch von Haut und Knochen ausgelöst, 300 g. davon sehr fein gehackt oder gewiegt, dann sehr feingestoßen, wobei man nach und nach $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Fleischbrühe zusetzt.

Das übrige Fleisch wird vorher mit Haut und Knochen zerhackt und mit dem beim Dünsten erhaltenen Fonds nach Nr. 4 Fleischbrühe daraus gekocht.

Während dieser Zeit schwitzt man (mit großer Aufmerksamkeit) 3 Eßl. = 75 g. Mehl mit 75 g. Butter und $1^1/_2$ g. Zwiebelextract langsam weiß ab, füllt diese Masse mit $^3/_4$ l. aus den Resten bereiteter Fleischbrühe und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Sahne auf, kocht diese Sauce bis $^5/_8$ l. ein, giebt das gestoßene Hühnerfleisch dazu, läßt es auf dem Feuer unter Umrühren einige Male aufstoßen, streicht es durch ein weites Farce-Sieb (Siehe Nr. 550a), verrührt das Pürée mit 15 g. frischer Butter, 9 Tr. Muscatextract und schmeckt es mit Salz ab.

VI. Klasse.*) Nr. 569. Wildgeflügel-Pürées.

Berechnet zu $^3/_4$ l.

Besonders zu Püréesuppen, diversen Zwischenspeisen, gestockten Pürées und dergleichen.

Man verwendet dazu:

Das Nr. 2297 aufgeführte Waldgeflügel, Feldgeflügel und Wassergeflügel, überhaupt alles in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildgeflügel

und giebt dem Pürée den Namen des dazu verwendeten Geflügels.

Von 2 nach Nr. 2348 gebratenen Rebhühnern wird das Brustfleisch von Haut und Knochen ausgelöst, 300 g. davon sehr fein gehackt oder gewiegt, dann sehr fein gestoßen, wobei man nach und nach $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Fleischbrühe zusetzt. Das übrige Fleisch wird vorher mit Haut und Knochen zerhackt und mit dem beim Braten gewonnenen Fond nach Nr. 5 Fleischbrühe daraus gekocht.

Während dieser Zeit schwitzt man 75 g. = 3 Eßl. Mehl mit 75 g. Butter und $1^1/_2$ g. Zwiebelextract hell ab, füllt die Masse mit $^3/_4$ l. aus den Resten bereiteter Fleischbrühe, $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Madeira und 6 g. Bouilloncouleur auf, kocht diese Sauce bis $^5/_8$ l. ein, giebt das gestoßene Rebhühnerfleisch dazu, läßt es auf dem Feuer unter Umrühren einige Male aufstoßen, streicht es durch ein weites Farce-Sieb (Siehe Nr. 550a), verrührt das Pürée mit 15 g. frischer Butter $1^1/_2$ g. Paprikaextract, 3 g. Trüffelextract und schmeckt es mit Salz ab.

Diesem Pürée kann man auch 1 Kfl. = 15 g. Zucker zusetzen, was sich besonders zu Püréesuppen empfiehlt.

*) Diese Fleischpürées empfehlen sich auch für alte Leute, denen das Gebiß fehlt.

Digitized by Google

VII. Klasse.*) Nr. 570. Rothwild- und Schwarzwild-Pürées.

Wird aus 300 g. nach Nr. 1811, 1846, 1872 bis 1874 und 1809 aufgeführten und gebratenem Wild wie Wildgeflügelpürée Nr. 569 bereitet.

VIII. Klasse.*) Nr. 571. Schinkenpürée.

Berechnet zu $^3/_4$ l.

Besonders zu Püréesuppen und zu diversen Zwischenspeisen etc.

300 g. magerer gekochter Schinken wird sehr fein gehackt oder gewiegt, alsdann sehr fein gestoßen, wobei man nach und nach $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Sahne zusetzt. Während dieser Zeit schwitzt man 3 Eßl. = 75 g. Mehl mit 75 g. Butter und $1^1/_2$ g. Zwiebelextract langsam weiß ab, füllt diese Masse mit $^3/_4$ l. ungesalzener Fleischbrühe und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Rothwein auf, kocht diese Sauce bis $^5/_8$ l. ein, giebt den gestoßenen Schinken dazu, läßt auf dem Feuer unter Umrühren einige Male aufstoßen, streicht das Pürée durch ein weites Farce-Sieb (Siehe Nr. 550a), verrührt es mit 15 g. frischer Butter, 15 Tr. Gewürzcomposition 6 und schmeckt es mit Salz ab.

Anstatt der Fleischbrühe kann man vortheilhaft Schinkenbrühe verwenden, nur darf dieselbe nicht scharf gesalzen sein.

IX. Klasse.*) Nr. 572. Fischpürées.

Zu Fischpüréesuppen.

Man verwendet hierzu alle eßbaren Fische gesotten, löst das Fleisch von Haut und Gräten aus und bereitet dasselbe mit 300 g. feingestoßenem Fleisch wie die Zahmgeflügelpürées Nr. 568, nur nimmt man anstatt Sahne $^1/_4$ l. Weißwein und anstatt Fleischbrühe schwach gesalzene Fischbrühe Nr. 8.

X. Klasse. Nr. 573. Gestockte Pürées.

Warme gestürzte Pürées.

Besonders zu klaren Fleischbrüh- und Fischbrühsuppen, desgleichen zu weißen Coulissuppen und zum Garniren allerhand gebratener Fleischspeisen.

Berechnet zu $^1/_2$ l.

Man verwendet hierzu:

Kräuterpürées Nr. 551, Gemüsepürées Nr. 552, Pilzpürées Nr. 555, Trüffelpürée Nr. 556, Zahmgeflügelpürées Nr. 568, Wildgeflügelpürées Nr. 569, Roth- und Schwarzwildpürées Nr. 570, Schinkenpürée Nr. 571, Fischpürées Nr. 572

und giebt dem gestockten Pürée den Namen des dazu verwendeten Pürées.

$^1/_4$ l. = $^1/_2$ der Vorschrift einer der angeführten Pürées verrührt man heiß mit 30 g. frischer Butter, quirlt dazu 4 Eier, $^1/_2$ Kfl. Salz, 10 Tr. Muscatextract, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Pfanzelform (Siehe Nr. 3043) oder man legt auf deren Boden ein mit Butter bestrichenes genau passendes Papier, stellt diese ins kochende Wasserbad und läßt sie in 1 Stunde erstarren, wobei man das Gefäß nach 20 Minuten, 5—10 Minuten zugedeckt, damit das Pürée rascher von oben fest wird, man muß jedoch während dieser Zeit öfter nachsehen und sobald die Masse etwas zu steigen beginnt oder Blasen wirft, den Deckel sofort entfernen.

*) Diese Fleischpürées empfehlen sich auch für alte Leute, denen das Gebiß fehlt.

Digitized by Google

Das Pürée wird nach 2 Minuten auf ein Brett gestürzt und in Würfel oder andere beliebige Formen geschnitten.

Einfacher ist es, man stellt gleich das Gefäß, in welchem das Pürée zusammengequirlt wurde, ins kochende Wasserbad und sticht vor dem Anrichten mit dem Löffel beliebig große Nocken ab. (Siehe auch Eiergelée Nr. 2857.)

Will man das Pürée zum Garniren benützen, so nimmt man zum Erstarren kleine zierliche Formen von Blech.

XI. Klasse. Farcen. Fleischmus. Fleischfülle.

Zu Pasteten, Timbalen, Galantinen, Gratins etc., desgleichen zum Füllen von Geflügel und Fleischstücken aller Art etc.

Berechnet zu ca. $^1/_2$ kg.

Nr. 574. Vorbemerkungen.

Die zu den Farcen bestimmten Fleischgattungen, Lebern 2c. werden roh, gedünstet oder gebraten, von Haut, Sehnen, Fett und Knochen befreit, kleinwürfelig geschnitten, mit den ebenfalls kleinwürfelig geschnittenen Fettarten (Speck, Nierenfett, Rindsfett 2c.) untermengt, einige Male durch die Fleischhackmaschine*) getrieben oder sehr fein gehackt, oder sehr fein im Mörser gestoßen, durch ein nicht allzufeines Drahtsieb (Farcesieb), gerieben, wobei man von Zeit zu Zeit die durchgeriebene Masse mit einem Löffel vom Sieb abschabt, wodurch die Arbeit etwas erleichtert wird, der Rückstand nochmals fein gehackt oder gestoßen und durchgerieben, was ziemlich mühsam aber dankbar ist, jedoch zu umgehen, wenn nicht zu große Ansprüche an Zartheit einer Farce gemacht werden.

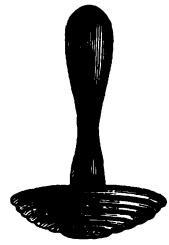


Fig. 16. Durchstreicher.

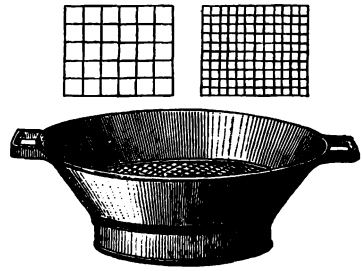


Fig. 17. Farcesieb.

Diese so erhaltenen Fleischfarcen werden dann nach Vorschrift weiter verarbeitet und zugedeckt, bis zum Gebrauch an einem kühlen Raum, womöglich im Eisschrank aufbewahrt.

Man prüft die Farce, indem man ein Klößchen oder Nocke davon in gesalzenem Wasser in 2—3 Minuten gar kocht.

Zum Formen und Streichen derselben benützt man in heißes Wasser getauchte Löffel.

Nr. 575.**) Leberfarcen.

Man verwendet dazu vorzugsweise Geflügelleber, Kalbsleber, Schweinsleber und Wildleber.

Von den Fettarten Speck, Butter und Nierenfett.

*) Es empfiehlt sich beim Entleeren der Fleischhackmaschine die zarte Masse zuerst durchzustreichen, dann die an der Walze hängen gebliebene Masse erst noch sehr fein zu hacken und dann durchzustreichen, damit möglichst alles Fleisch farcirt wird, da ohnedies noch ein Theil im Sieb hängen bleibt.

**) Es empfiehlt sich auch, diesen Farcen noch 1—2 g. Trüffelextract zuzusetzen, oder anstatt der vorgeschriebenen Gewürzcomposition 5 und 6 = 1 g. Pastetengewürz mit Trüffeln. Wer Sardellengeschmack nicht liebt, lasse die Sardellen weg.

Digitized by Google

Bei Verwendung von roher Leber empfiehlt es sich dieselbe sehr fein zu hacken und dann durchzustreichen.

I. Vorschrift. **Aus roher Leber, abgebraunt.** 40 g. Semmel, von welcher vorher die Rinde abgeschnitten oder abgerieben wurde, wird 15—20 Minuten in kaltes Wasser, Milch, Fleischbrühe oder Wein eingeweicht, zwischen den Händen gut ausgedrückt, in ein Kasserol mit 20 g. zerlassener Butter gebracht, mit dieser verarbeitet und solange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Kasserol ablöst und gut gebunden ist, hierauf verrührt man sie mit 2 Eiern, der Farce aus 300 g. roher Leber, 80 g. magerem rohen Schinken, 80 g. Speck (oder 80 g. schäumig gerührter Butter), 20 g. Sardellen, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5 und ½ g. Gewürzcomposition 6.

II. Vorschrift. **Aus roher Leber, abgerührt.** 40 g. geriebene oder gestoßene Semmel, 2 Eier, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5 und ½ g. Gewürzcomposition 6 und der Farce aus 240 g. roher Leber, 100 g. mageren rohen Schinken, 100 g. Speck und 20 g. Sardellen werden zusammen verrührt.

III. Vorschrift. **Aus gedünsteter oder gebratener Leber, abgebraunt.** 40 g. Semmel, von welcher vorher die Rinde abgeschnitten oder abgerieben wurde, wird 15—20 Minuten in kaltes Wasser, Milch, Fleischbrühe oder Wein eingeweicht, zwischen den Händen gut ausgedrückt, in einem Kasserole mit 20 g. zerlassener Butter gebracht, mit dieser verarbeitet und solange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Kasserol löst und gut gebunden ist, hierauf verrührt man sie mit 2 Eiern, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5, ½ g. Gewürzcomposition 6 und der Farce aus 280 g. gedünsteter oder gebratener Leber, 100 g. gekochtem mageren Schinken, 80 g. Speck (oder 80 g. schaumig gerührte Butter) und 20 g. Sardellen.

IV. Vorschrift. **Aus gedünsteter oder gebratener Leber, abgerührt.** 40 g. geriebene Semmel, 1/16 l. = ½ Otasse Weißwein, Rothwein oder Madeira, 2 Eier, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5, ½ g. Gewürzcomposition 6 und der Farce aus 160 g. gedünsteter oder gebratener Leber, 40 g. mageren gekochten Schinken, 10 g. Sardellen und 100 g. Speck werden zusammen verrührt.

Nr. 576. Kalbfleischfarcen.*)

I. Vorschrift. **Aus rohem Fleisch, abgebraunt.** 40 g. Semmel, von welcher vorher die Rinde abgeschnitten oder abgerieben wurde, wird 15—20 Minuten in kaltes Wasser eingeweicht, zwischen den Händen gut ausgedrückt, in ein Kasserol mit 20 g. zerlassener Butter gebracht und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse vom Kasserol ablöst und gut gebunden ist, hierauf verrührt man sie mit 2 Eiern, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5, ½ g. Gewürzcomposition 6 und der Farce aus 240 g. Kalbfleisch, 80 g. Speck, Nierenfett, Rindsmark oder Butter und 20 g. Sardellen, welche vorher ausgewässert und entgrätet wurden.

II. Vorschrift. **Aus rohem Fleisch, abgebraunt, mit Leber und Schinken.** 40 g. Semmel, von welcher vorher die Rinde abgeschnitten oder abgerieben wurde, wird 15—20 Minuten in kaltes Wasser eingeweicht, zwischen den Händen gut ausgedrückt, in ein Kasserol mit 20 g. zerlassener Butter gebracht, auf dem Feuer so lange gerührt, bis

*) Anmerkung hierzu siehe Nr. 575.

Digitized by Google

sich die Masse vom Kasserol ablöst und gut gebunden ist, hierauf verrührt man sie mit 2 Eiern, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5, ½ g. Gewürzcomposition 6 und der Farce aus 200 g. Kalbfleisch, 40 g. Leber, 40 g. magerem rohen Schinken, 80 g. Speck, Rindsmark, Nierenfett oder Butter und 20 g. Sardellen, welche vorher ausgewässert und entgrätet wurden.

III. Vorschrift. **Aus rohem Fleisch, vorzugsweise zu Pasteten.** 400 g. Kalbfleisch, 200 g. Speck, Rindsmark oder Nierenfett werden zusammen farcirt und mit 10 g. = 1 Kfl. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5 und ½ g. Gewürzcomposition 6 verrührt.

IV. Vorschrift. **Aus gebratenem Fleisch.** 40 g. geriebene Semmel, 1/16 l. = ½ Otasse Sahne, 2 Eier, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5, ½ g. Gewürzcomposition 6 und die Farce aus 200 g. gebratenem Kalbfleisch, 100 g. Speck, Rindsmark, Nierenfett oder Butter, 20 g. Sardellen, welche vorher ausgewässert und entgrätet wurden, werden zusammen verrührt.

V. Vorschrift. **Aus gebratenem Fleisch, mit Leber und Schinken.** 40 g. geriebene Semmel, 1/16 l. = ½ Otasse Weißwein, 2 Eier, 1 Kfl. = 10 g. Salz, ½ g. Gewürzcomposition 5, ½ g. Gewürzcomposition 6 und die Farce aus 140 g. gebratenem Kalbfleisch, 40 g. gedünsteter Leber, 40 g. magerem gekochten Schinken, 80 g. Butter oder Speck werden zusammen verrührt.

Nr. 577. Schweinefleischfarcen und Schinkenfarce.

Werden wie Kalbfleischfarcen Nr. 576 I—V aus Schweinefleisch und Schinkenfarce aus rohem oder gekochtem Schinken bereitet.

Auch hier gilt die Anmerkung Nr. 575.

Nr. 578. Rindfleischfarcen.

Werden wie Kalbfleischfarcen Nr. 576 I—V aus Rindfleisch bereitet.

Auch hier gilt die Anmerkung Nr. 575.

Auf gleiche Weise bereitet man Hammelfleischfarce.

Nr. 579. Zahmgeflügelfarcen.

Man verwendet hierzu die Nr. 1966 und in den bromatologischen Tabellen aufgeführten zahmen Geflügelarten, bereitet daraus die Farcen wie die Kalbfleischfarcen Nr. 576 I—V und giebt denselben den Namen des dazu verwendeten Geflügels.

Auch hier gilt die Anmerkung Nr. 575.

Nr. 580. Wildgeflügelfarcen.

Man verwendet hierzu die Nr. 2297 und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Wildgeflügelarten, bereitet daraus die Farcen wie die Kalbfleischfarcen Nr. 576 I—V, verwendet aber da, wo Sahne oder Weißwein vorgeschrieben ist, Rothwein oder Madeira und giebt den Farcen den Namen der dazu verwendeten Geflügelart.

Auch hier gielt die Anmerkung Nr. 575.

Nr. 581. Wildpretfarcen.

Man verwendet hierzu das Nr. 1811 und in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildpret, bereitet daraus die Farcen wie die Kalbfleischfarcen Nr. 576

Digitized by Google

I—V, verwendet aber da, wo Sahne oder Weißwein vorgeschrieben ist, Rothwein oder Madeira und giebt den Farcen den Namen der dazu verwendeten Wildpretart.

Auch hier gilt die Anmerkung Nr. 575.

Nr. 582. Fischfarcen.

Man verwendet hierzu die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Fischarten, bereitet die Farcen wie die Kalbfleischfarcen Nr. 576 I—V mit dem nach Nr. 2493 vorbereiteten Fischfleisch und giebt den Farcen den Namen der dazu verwendeten Fischart.

Nr. 583. Sardellenfarce.

240 g. Sardellen werden gut gewaschen, entgrätet, zwischen einem Tuch abgetrocknet, fein gestoßen durch ein Sieb gestrichen, mit $^2/_3$ der Vorschrift von Semmelfarce Nr. 590 und 1 g. Gewürzcomposition 6 verrührt.

Nr. 584. Heringsfarce.

Wie Sardellenfarce Nr. 583 mit Hering bereitet.

Nr. 585. Krebsfarce.

Man bereitet eine Fischfarce (Siehe Nr. 582) wie die Kalbfleischfarcen Nr. 576 I—V, jedoch mit Krebsbutter nach Nr. 550 bereitet, und verwendet gleichzeitig dazu die ausgebrochenen Schweifchen und Scheeren der Krebse.

Nr. 586. Hummerfarce.

Wie Krebsfarce Nr. 550 aus Hummerfleisch bereitet.

Nr. 587. Champignonfarce.

Man verwendet diese besonders zur Füllung von zahmem Geflügel, ferner zu Klößchen, Nocken und dergl.

I. Vorschrift. 250 g. = $^1/_2$ l. Champignons werden sauber zugeputzt (Siehe Nr. 673), mit 20 g. Butter solange gedünstet, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, während dessen giebt man 80 g. in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel in ein Kasserol mit 40 g. zerlassener Butter, rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich vom Kasserol löst und gut gebunden ist, alsdann giebt man 2 Eier und die fein gestoßenen Champignons, 1 Kfl. = 10 g. Salz und 12 Tr. Pfefferextract dazu.

Man verwendet die besonders zur Füllung von Wildgeflügel, Pasteten etc.

II. Vorschrift. Man bereitet eine Farce aus Wildgeflügel nach der IV. Vorschrift der Kalbfleischfarcen Nr. 576, jedoch nur das halbe Quantum, und verarbeitet diese mit 250 g. = $^1/_2$ l. sauber zugeputzten mit 20 g. Butter gedünsteten, dann feingestoßenen Champignons. Man dünstet die Champignons solange, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Nr. 588. Morchelfarce.

Wird aus 250 g. nach Nr. 675 gereinigten frischen oder 125 g. nach Nr. 676 gut gereinigten, getrockneten, nach Nr. 677 weich gedünsteten Morcheln wie Champignonfarce Nr. 587 I und II bereitet.

Digitized by Google

Nr. 589. Trüffelfarce.

Man bereitet Semmelfarce Nr. 590, verrührt dieselbe mit 15 g. Trüffelextract und 60 g. sehr fein gehackten, zuvor in 15 g. Butter und 3 Eßl. Madeira weichgedünsteten Trüffeln.

Nr. 590. Gesalzene Semmelfarce.

Zu diversen Fleischfarcen und zum Füllen von Tauben, Kalbsbrust, Krebsnasen etc.

90 g. altbackene Semmel, von welcher die Rinde zuvor abgeschnitten oder abgerieben wurde, werden 15—20 Minuten in kaltes Wasser oder Milch eingeweicht, zwischen den Händen fest ausgedrückt und in einem Kasserol mit 120 g. Butter solange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse vom Kasserol ablöst und gut gebunden ist, hierauf verrührt man sie mit 1 Kfl. = 9 g. Salz, $^1/_2$ g. = 15 Tr. Muscatextract, 3 Eiern und 60 g. geriebener Semmel.

Nr. 591. Süße Semmelfarce.

Besonders zu Klößchen, Nocken und zum Füllen von Krebsnasen etc.

Zur Semmelfarce Nr. 590 rührt man $1^1/_2$ Kfl. Zucker und 3 g. Bittermandelextract.

XII. Klasse. Fruchtpürées.

A. Rankenfruchtpürées.

B. Kernfruchtpürées. C. Steinfruchtpürées. D. Beerenfruchtpürées.

Berechnet zu 1 l.

A. Nr. 592. Rankenfruchtpürées.

Zu Milchpürées suppen, desgleichen als separate Speise und zu allerhand Fleischspeisen.

Man verwendet hierzu:

Kürbisse, Gurken, Melonen, Wassermelonen und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Frucht.

1 kg. = 2 l. geschälte, entkernte, in Würfel geschnittene Frucht wird im Dampftopf (siehe Nr. 552) in 10—15 Minuten weich gekocht, hierauf in einen Topf geschüttet, zerstampft und durch ein Sieb gestrichen. Während dessen quirlt man 1 Eßl. = 25 g. Mehl mit $^1/_4$ l. Milch glatt, verrührt dieselbe mit der Frucht, läßt sie unter Umrühren auf dem Feuer einige Male aufstoßen, alsdann verrührt man das Pürée mit 20 g. frischer Butter, 1 Kfl. = 15 g. Zucker, 1 gr. Gewürzcomposition 8 und schmeckt es mit Salz ab.

Nr. 593. Tomatenpürée.

Zu allerhand gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Fleisch.

1 kg. = 10 Stück mittelgroße Tomaten (Liebesäpfel, Paradiesäpfel) werden in Stücke geschnitten, im eigenen Saft unter Umrühren $^1/_2$ Stunde gedünstet und durch ein Sieb gestrichen.

Während dessen quirlt man 2 Eßl. = 50 g. Mehl mit $^1/_4$ l. Wasser oder Wein glatt, verrührt diese Masse mit den Tomaten und läßt sie auf dem Feuer unter

Digitized by Google

Umrühren einige Male aufstoßen, alsdann giebt man 1 Eßl. = 30 g. Zucker, 20 g. frische Butter, 16 T. Gewürzcomposition 8 dazu und schmeckt das Pürée mit Salz ab.

B. Nr. 594. Kernfruchtpürées.

Zu Fruchtsuppen, desgleichen als Compot mit Corinthen und geschnittenen süßen Mandeln bestreut gegeben.

Man verwendet hierzu:

I. Frische Aepfel, Quitten, Birnen und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Frucht.

1 kg. = 2 l. geschälte, vom Kernhaus befreite Früchte werden in Stücke geschnitten, in 20—25 Minuten in Dampf (siehe Nr. 552) weich gekocht, in einen andern Topf geschüttet, zerstampft, mit $^1/_4$ l. Wasser oder Wein verarbeitet durch ein Sieb gestrichen, alsdann mit 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Citronensaft und 2 g. Citronenschaleextract verrührt.

II. Getrocknete Aepfel und Birnen.

250 g. getrocknete Früchte werden mit kaltem Wasser gewaschen, bis das Wasser klar abläuft, alsdann mit 1 l. Wasser 24 Stunden eingeweicht, hierauf mit dem Wasser aufs Feuer gestellt, in $^3/_4$ Stunden weich gekocht, zerstampft, durch ein Sieb gestrichen, mit 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Citronensaft und 2 g. Gewürzcomposition 8 verrührt.

Nr. 595. Hagebuttenpürée.

250 g. = 1 l. getrocknete oder 500 g. frische, entkernte Hagebutten werden gewaschen, mit 1 l. Wasser unter öfterem Umrühren in $^3/_4$ Stunden langsam weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, alsdann mit 120 g. = Eßl. Zucker und 2 g. Citronenschaleextract verrührt.

C. Nr. 596. Steinfruchtpürées.

Zu Fruchtsuppen desgleichen als Compot verwendet. Man decorirt diese gern mit klaren Fruchtgelées.

Man verwendet hierzu:

I. Frische Kirschen, Amarellen, Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Marillen, Mirabellen, Reineclauden und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Frucht.

1 kg. = 2 l. entsteinte Früchte werden im eigenen Safte $^1/_2$ Stunde unter Umrühren gedünstet, alsdann durch ein Sieb gestrichen, mit 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Citronensaft und 2 g. Gewürzcomposition 8 verrührt.

II. Getrocknete Steinfrüchte.

750 g. getrocknete Steinfrüchte werden mit kaltem Wasser gewaschen, bis das Wasser klar abläuft, alsdann mit 1 l. Wasser 24 Stunden eingeweicht, hierauf entsteint (von bereits entsteinten Früchten nimmt man nur 600 g.), mit dem Wasser in 30 Minuten unter öfterem Umrühren weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 120 g. = 3 stark gehäuften Eßl. Zucker, $7^1/_2$ g. Citronensaft und 3 g. Gewürzcomposition 8 verrührt.

Digitized by Google

D. Nr. 597. Beerenfruchtpürées.

Zu Fruchtsuppen, desgleichen als Compot verwendet.

Man verwendet hierzu:

I. Heidelbeeren, Preißelbeeren, Moosbeeren, Berberitzen und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Frucht.

1 kg. = 2 l. Beeren werden, wenn nöthig, gelesen, dann gewaschen und abgetropft, ½ Stunde unter Umrühren im eigenen Safte gedünstet, durch ein Sieb gestrichen und Heidelbeeren mit 200 g. Zucker und 4 g. Fruchtcomposition, Preißelbeeren, Moosbeeren, Berberitzen mit 400 g. Zucker und 2 g. Citronenschaleextract verrührt.

Ferner verwendet man hierzu:

II. Brombeeren, Hollunderbeeren, Stachelbeeren, Weinbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren 2c.

und giebt dem Pürée den Namen der dazu verwendeten Frucht.

1 kg. = 2 l. Beeren kocht man unter Umrühren ¼ Stunde mit ⅛ l. Wasser, streicht sie durch ein Sieb, giebt 100 g. gestoßenen Zwieback oder geriebene Semmel dazu, läßt sie auf dem Feuer unter Umrühren einmal aufstoßen, verrührt alsdann

Johannisbeerenpürée mit 200 g. Zucker ohne Gewürz,

Erdbeerenpürée mit 100 g. Zucker, 2 g. Erdbeerenextract und 1 g. Cochenille,

Himbeerenpürée mit 100 g. Zucker und 4 g. Citronensaft,

Brombeeren-, Hollunder-, Stachelbeeren-, Weinbeerenpürée mit 200 g. Zucker, 8 g. Citronensaft und 2 g. Gewürzcomposition 8.

III. Getrocknete Heidelbeeren und Hollunderbeeren.

250 g. getrocknete Beeren werden mit 1 l. Wasser unter öfterem Umrühren ¾ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit 100 g. gestoßenem Zwieback oder geriebener Semmel auf dem Feuer einmal aufgestoßen, 200 g. Zucker, 10 g. Citronensaft und 2 g. Gewürzcomposition 8 verrührt.

XIII. Klasse. Marmeladen. Fruchtmus.

A. Kernfruchtmarmeladen.
B. Steinfruchtmarmeladen. C. Beerenfruchtmarmeladen.

Berechnet zu ¾ l.

Zu allerhand Backwerk, Mehlspeisen, Eis, Fruchtsaucen und dergleichen.

A. Nr. 598. Kernfrucht-Marmeladen.

Man verwendet hierzu sehr feine aromatische Sorten von

Aepfeln, Quitten und Birnen und den in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten

und giebt den Marmeladen den Namen der dazu verwendeten Frucht.

1 kg. = 2 l. geschälte, vom Kernhaus befreite Aepfel werden in Stücke geschnitten, in 20—25 Minuten in Dampf (siehe Nr. 552 weich) gekocht, durch ein Sieb

Digitized by Google

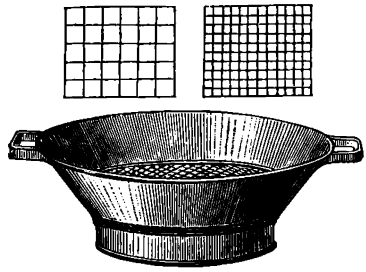


Fig. 18. Farcesieb.



Fig. 19. Durchstreicher.

gestrichen (Siehe auch Fig. 20 u. 21) mit 500 g. Zucker unter Umrühren so lange erhitzt, bis die Masse vom Löffel flockig abtropft und 1 Tr. auf Löschpapier gebracht, nicht durchdringt, hierauf wird die Marmelade vom Feuer genommen 5 g. Fruchtcomposition, zugesetzt und noch einige Minuten gerührt, dann in warme Glas- oder Porzellanbüchsen gefüllt und diese erkaltet mit Papier verbunden. *)

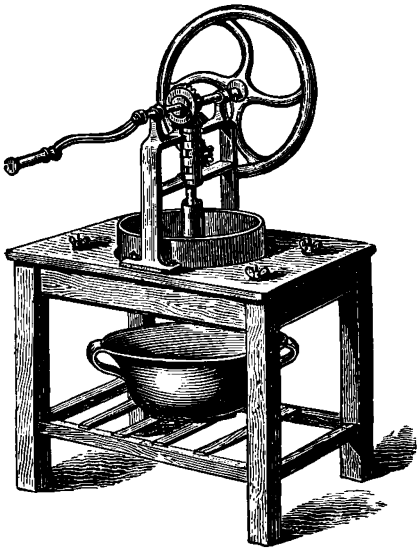


Fig. 20. Durchstreichmaschine. **)

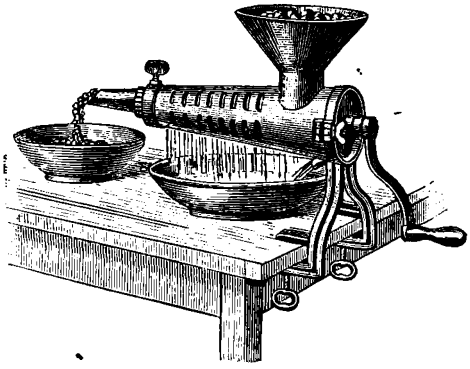


Fig. 21. Amerikanische Fruchtpresse.

Nr. 599. Hagebutten-Marmelade.

250 g. = 1 l. getrocknete oder 500 g. frische entkernte Hagebutten werden gewaschen, mit 1 l. Wasser unter öfterem Umrühren in $^3/_4$ Stunden langsam weich gekocht durch ein Sieb gestrichen, mit 500 g. Zucker wie Nr. 598 beschrieben eingekocht und weiter behandelt.

Nr. 600. Tomaten-Marmelade.

1 kg. = 10 Stück mittelgroße Tomaten werden in Stücke geschnitten, von den Kernen befreit im eignen Saft weich gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, dann mit $^1/_8$ l. Wein und 500 g. Zucker unter Umrühren eingekocht, bis ein Tr. davon auf Löschpapier getropft nicht mehr durchdringt, alsdann nimmt man sie vom Feuer, giebt 1. g. Gewürzcomposition 8 dazu, rührt sie noch einige Minuten und bringt sie in die Büchsen.

B. Nr. 601. Steinfrucht-Marmeladen.

Man verwendet hierzu: Kirschen, Amarellen, Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Marillen, Mirabellen, Reineclauden und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten und giebt der Marmelade den Namen der dazu verwendeten Frucht.

*) Für Haushaltungen.

**) Für Conditoreien, Hôtels und Fabrikanten ꝛc. Diese sehr empfehlenswerthe Maschine ist von Josef Reichert in Wien, Waggasse Nr. 19, zu beziehen.

Digitized by Google

1 kg. = 2 l. entsteinte Früchte werden im eigenen Saft ½ Stunde unter Umrühren gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit 500 g. Zucker wie Nr. 598 beschrieben, eingekocht und weiter behandelt.

C. Nr. 602. Beerenfrucht-Marmeladen.

Man verwendet hierzu:

Heidelbeeren, Preißelbeeren, Moosbeeren, Berberitzen, Brombeeren, Hollunderbeeren, Weinbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten

und giebt der Marmelade den Namen der dazu verwendeten Frucht.

Wie die Steinfrucht-Marmeladen Nr. 601 bereitet.

Kap. IV. Gemüse.*)

A. Frische Gemüse. B. Trockne Gemüse.

A. Frische Gemüse.

I. Kl. Kräutergemüse. II. Kl. Staudengewächsgemüse. III. Kl. Kohlgemüse. IV. Kl. Reingemüse. V. Kl. Distelgemüse. VI. Kl. Schotengemüse. VII. Kl. Wurzelgemüse. VIII. Kl. Knollengemüse. IX. Kl. Pilzgemüse. X. Kl. Rankenfruchtgemüse. XI. Kl. Mischgemüse. XII. Kl. Braten-Garnituren. XIII. Kl. Gestürzte Gemüse.

I. Klasse. Nr. 603. Kräutergemüse.

Berechnet für 6—8 Personen.

Man verwendet hierzu:

Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Spinat, Rapunzeln, Portulac, Melde, Schafgarbe, Löwenzahn, Gundermann, Brunnenkresse, junge Kohlrabiblätter,**) junge Nesseln, ferner die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten

und giebt dem Gemüse den Namen des dazu verwendeten Krautes.

Vorbereitung.

Die Kräuter werden sauber ausgesucht (gelesen), von den Stielen befreit, mit viel kaltem Wasser gewaschen (geschwemmt), um alle Unreinigkeiten zu entfernen, mit den Händen ausgehoben, abgetropft, in kochendes gesalzenes Wasser gegeben (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) so lange offen gekocht, bis sich das Kraut zwischen den Fingern zerreiben läßt, auf ein Sieb geschüttet, mit viel kaltem Wasser überspült, dann mit den Händen scharf ausgedrückt und fein gehackt (mit dem

*) Für starke Personen, welche mager leben sollen, müssen sämmtliche Gemüse ohne Butter und Fett zubereitet sein und werden dieselben, nachdem sie gehörig vorbereitet sind, einfach mit sehr kräftiger entfetteter Fleischbrühe oder dem entfetteten Fond von gedünstetem Fleisch aufgekocht.

**) Bei diesen werden die Knollen mit verwendet.

Digitized by Google

Wiegemesser geschnitten) oder durch eine Fleischhackemaschine getrieben und so vorbereitet je nach Vorschrift weiter verwendet.

Eine Hand voll frische Kräuter ist mit 50 g. angenommen.

Zu Suppen werden die Kräuter in der Fleischbrühe gekocht oder in etwas Butter und Fleischbrühe gedünstet, mit Ausnahme derjenigen kleinen Mengen, die nur zur Decoration dienen.

I. Vorschrift. Zu gekochtem Kalbfleisch, Rindfleisch, Tauben, Hühnern und dergl.

250 g. = 5 Hände voll zugeputzte frische Kräuter werden nach Nr. 603 vorbereitet, mit 1¾ l. Fleischbrühe aufgefüllt, 5—10 Minuten gekocht, alsdann 100 g. = 10 Eßl. geriebene Semmel, 10 Tr. Muscatextract zugerührt und kurz aufgekocht.

Wer dieses Gemüse weniger dick wünscht, nehme entsprechend weniger Semmel.

Es empfiehlt sich dasselbe mit ¼ kg. Spargel Nr. 621, ¼ l. Blumenkohl Nr. 618 oder ¼ l. Kohlrabi Nr. 654 zu decoriren und mit den Nr. 2980—2993 beschriebenen Nocken und Klößchen zu geben.

II. Vorschrift. **Mit Semmel gebunden.** Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Zunge, Schinken, Wild, Wildgeflügel und dergl.

1 kg. = 20 Hände voll zugeputzte frische Kräuter werden nach Nr. 603 vorbereitet, in 50 g. zerlassener Butter oder Fett und 1 g. Zwiebelextract gegeben, 5—10 Minuten unter Umrühren gedünstet, alsdann mit ½ l. Fleischbrühe*) und 10 Tr. Muscatextract aufgefüllt, 60 g. = 6 Eßl. geriebene Semmel zugerührt, kurz aufgekocht, mit 20 g. frischer Butter verrührt und wenn nöthig mit Salz abgeschmeckt.

Man garnirt dieses Gemüse mit kleinen gerösteten Kartoffeln Nr. 663 (¼ der Vorschrift), glacirten Kastanien Nr. 671 (¼ der Vorschrift), glacirten kleinen Zwiebeln Nr. 657 (½ der Vorschrift) oder mit in ¼ geschnittenen hartgekochten Eiern 2c.

III. Vorschrift. **Mit Mehl gebunden.** Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Zunge, Schinken, Wild, Wildgeflügel etc.

1 kg. = 20 Hände voll zugeputzte frische Kräuter werden nach Nr. 603 vorbereitet, in 50 g. zerlassener Butter oder Fett und 1 g. Zwiebelextract gegeben, unter Umrühren 5—10 Minuten gedünstet, alsdann mit ½ l. Fleischbrühe*) und 10 Tr. Muscatextract aufgefüllt und aufgekocht, während dessen quirlt man 60 g. = 6 Kfl. Mehl mit ⅛ l. Fleischbrühe oder Sahne glatt, gießt die Masse zum Gemüse, rührt dasselbe 5 Minuten auf dem Feuer dick, alsdann 20 g. frische Butter dazu und schmeckt es, wenn nöthig, mit Salz ab.

Man garnirt dieses Gemüse mit kleinen gerösteten Kartoffeln Nr. 663 (¼ der Vorschrift), glacirten Kastanien Nr. 671 (¼ der Vorschrift), kleinen glasirten Zwiebeln Nr. 657 (½ der Vorschrift) oder mit in ¼ geschnittenen hartgekochten Eiern 2c.

IV. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Zunge, Schinken, Wild, Wildgeflügel etc.

1 kg. = 20 Hände voll zugeputzte frische Kräuter werden nach Nr. 603 vorbereitet, alsdann mit ½ l. einer der nachfolgenden Saucen*) auf dem Feuer glatt und heiß gerührt, und zwar so, daß das Gemüse einmal aufstößt, alsdann verrührt man es mit 20 g. frischer Butter.

*) Wer das Gemüse dünner wünscht, rühre beliebig Fleischbrühe dazu.

Digitized by Google

Man garnirt dieses Gemüse mit gerösteten Semmelcroutons.*)

Folgende Saucen sind dazu geeignet: Weiße Grundsauce Nr. 414, Braune Grundsauce Nr. 382, Bechamelle Nr. 453, Englische Buttersauce Nr. 451, Italienische Sauce Nr. 439, Weiße Kraftsauce Nr. 442, Spanische Sauce Nr. 404 und 392, Russische Sauce Nr. 412.

V. Vorschrift. **Für corpulente Personen.**

Die Kräuter werden nach Nr. 603 vorbereitet und mit dem entfetteten Fond von dem nach Nr. 799 gedünsteten Rindfleisch, Hammelfleisch oder zahmen Geflügel gemischt und heiß gestellt. Man decorirt dieses Gemüse mit geschnittenem Spargel Nr. 621 oder Blumenkohl Nr. 618 und dergl.

VI. Vorschrift. **Gestürzte Kräutergemüse.**

Man bereitet diese wie die gestockten Pürées Nr. 573 in einer runden Form (Siehe Eiergeléeform Nr. 2857) und giebt sie garnirt mit allerhand Coteletten, ferner mit gedünsteten kleinen Carotten, Teltower Rübchen, Kerbelrübchen ꝛc.

II. Klasse. Nr. 604. Staudengewächsgemüse.

(Salatgemüse.)

Man verwendet hierzu:

Kopfsalat, Endivien aller Art, ferner die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten

und giebt dem Gemüse den Namen der dazu verwendeten Salatart.

Man bereitet diese Gemüse wie die Kräutergemüse**) Nr. 603 I.—VI., decorirt sie gern mit kurzgeschnittenem Spargel Nr. 621, Semmelcroutons*), mit in $^1/_4$ geschnittenen hartgekochten Eiern und giebt sie mit denselben dort aufgeführten Fleischspeisen.

Vorbereitung. Von diesen werden die äußeren schadhaften und groben Blätter entfernt, von den übrigen die starken Blattrippen ausgeschnitten, die Blätter in nicht zu kleine Stücke zerzupft, von den inneren zarten Blättchen, den sogenannten Herzchen, wird der Strunk ein Stück abgeschnitten, der übrige Theil desselben abgeputzt und so, wenn es klein ist, zu den Blättern gelegt oder wenn es groß ist, in 2 oder 4 Theile gespalten.

Hierauf wird der Salat in ein Gefäß mit viel kaltem Wasser gelegt, mit den Händen locker darin bewegt, daß Sand und sonstige Unreinigkeiten entfernt werden, alsdann mit den Händen ausgehoben, auf ein Sieb gelegt und abgetropft, so vorbereitet wie die Kräuter Nr. 603, blanchirt und nach Vorschrift verwendet.

III. Klasse. Kohlgemüse.

Berechnet zu ca. 2—2½ l. Gemüse.

Nr. 605. Grünkohl.

Winterkohl, Braunkohl, Palmenkohl, Federkohl, Kranskohl.

Dieser wird von den Blattrippen abgestreift, wie die Kräuter Nr. 603 vorbereitet, wie Nr. 603, I.—IV. zubereitet und mit derselben Decoration ausgestattet.

*) Zierlich geformte (zugeschnittene) Semmelscheibchen in Butter gelb und hart geröstet.

**) Oder man bereitet dieselben wie Weißkohl Nr. 610, I–IV und Nr. 614.

Digitized by Google

Nr. 606. Römischer Kohl. Mangold.

Die jungen Blätter werden wie die Kräutergemüse Nr. 603 vorbereitet, wie Nr. 603, I.—VI. zubereitet und mit derselben Decoration ausgestattet.

Die Blattrippen ausgewachsener Blätter werden wie Spargel Nr. 621—625 zubereitet und gegeben.

Nr. 607. Chinesischer Kohl. Pe-Tsai.

Man bereitet diesen wie Kräutergemüse Nr. 603, I.—VI., wie Weißkohl Nr. 610, I.—V. und wie Nr. 611—615.

Nr. 608. Meerkohl.

Man verwendet die jungen, sauber vom Sand befreiten Sprossen und bereitet sie wie Spargel Nr. 623—626.

Rosenkohl.

Sprossenkohl. Brüsseler Kohl.

Zu gekochtem, gedünstetem, gebratenem Fleisch, Zunge, Schinken, Geflügel etc.

Nr. 609. Vorbereitung.

Die äußeren losen oder welken Blättchen werden von den Röschen abgelöst und die harten Stielknoten abgeschnitten, alsdann 1 kg. schön geschlossene Röschen in kochendes, gesalzenes Wasser gegeben (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser überspült, gut abgetropft und mit $^1/_4$ l. Fleischbrühe weichgedünstet, so daß nur wenig Flüssigkeit übrig bleibt.

Oder man muß den Rosenkohl, wenn er früher weich wird, mit einem Sieblöffel herausnehmen und gut abtropfen, bevor man ihn mit Butter oder Sauce bindet.

Als Suppeneinlage wird er so in die fertige Suppe gegeben.

I. Vorschrift. **Mit Butter.** Der nach Nr. 609 vorbereitete Rosenkohl wird in einer Schüssel mit 100 g. zerlassener Butter begossen und so zu Tisch gegeben. Hie und da bestreut man ihn auch noch mit zerstoßenem Zwieback oder mit in etwas Butter gerösteter, geriebener Semmel.

II. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** Der nach Nr. 609 vorbereitete Rosenkohl wird in einer Schüssel mit $^1/_2$ l. einer der nachstehenden Saucen übergossen:

Weiße Grundsauce Nr. 414, braune Grundsauce Nr. 382, Bechamelle Nr. 453, weiße Kraftsauce Nr. 442, englische Buttersauce Nr. 451, spanische Sauce Nr. 404 und 392, russische Sauce Nr. 412, italienische Sauce Nr. 439; desgleichen mit den beim Blumenkohl aufgeführten Saucen.

III. Vorschrift. **Für corpulente Personen.** Der nach Nr. 609 vorbereitete Rosenkohl wird anstatt mit Butter oder Sauce mit dem entfetteten Fond von nach Nr. 799 gedünstetem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmem Geflügel verrührt.

Weißkohl (Weißkraut).

Zu gekochtem und gedünstetem Hammelfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch etc.

Nr. 610. Vorbereitung.

Von den Kohlköpfen (Weißkraut) werden die äußeren groben und schadhaften Blätter entfernt und die Köpfe je nach Größe in 4—8 Theile gespalten, die starken

Digitized by Google

Blattrippen und Strünke ausgeschnitten, der Kohl (das Kraut) 10 Minuten in **viel kaltes** Wasser gelegt, mit den Händen locker bewegt, damit etwaige Unreinigkeiten entfernt werden, alsdann mit den Händen ausgehoben, abgetropft, in kochendes gesalzenes Wasser gegeben (pro Liter Wasser 10 = 1 Kfl. Salz) fast weichgekocht, alsdann auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser überspült und gut abgetropft.

Zu Suppen wird das Kraut, nachdem es entsprechend zerkleinert ist, in der Fleischbrühe noch 10—15 Minuten gekocht.

I. Vorschrift. **Mit Semmel gebunden.** 1½ kg. zugeputzter, nach Nr. 610 vorbereiteter Kohl, wird mit 1½ l. Fleischbrühe und 15 Tr. Muscatextract oder Kümmelextract noch ¼ Stunde gekocht, dann giebt man 90 g. = 9 Eßl. geriebene Semmel dazu und läßt denselben unter Rütteln des Gefäßes, damit die Kohlstücke möglichst ganz bleiben, noch einmal aufkochen, daß die Semmel ausquillt und sich in der Fleischbrühe gleichmäßig vertheilt.

II. Vorschrift. **Mit Mehl gebunden.** 1½ kg. geputzter, nach Nr. 610 vorbereiteter Kohl, wird mit 1¼ l. Fleischbrühe und 15 Tr. Muscatextract oder Kümmelextract noch ¼ Stunde gekocht, während dessen quirlt man 60 g. = 6 Kfl. Mehl mit ⅜ l. = 1½ Otasse kalter Fleischbrühe oder Sahne glatt, gießt diese Masse dazu und läßt ihn unter Rütteln des Gefäßes noch einmal aufkochen, damit das Mehl ausquillt und sich in der Fleischbrühe gleichmäßig vertheilt.

III. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** 1½ kg. zugeputzter Kohl wird nach Nr. 610 vorbereitet, alsdann mit 1 l. brauner Grundsauce Nr. 382, der man zuvor 15 Tr. Muscatextract oder Kümmelextract zugesetzt hat, übergossen und unter zeitweiligem Rütteln des Gefäßes 10—15 Minuten erhitzt.

Zu dieser Vorschrift ist auch spanische Sauce Nr. 404 und 392 sehr geeignet.

IV. Vorschrift. **Für corpulente Personen.** 1½ kg. Kohl wird nach Nr. 610 vorbereitet, alsdann mit 1 l. sehr kräftiger Fleischbrühe oder mit dem entfetteten Fond von nach Nr. 799 gedünstetem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmem Geflügel ¼ Stunde gedünstet.

V. Vorschrift. Zum Garniren von gebratenem Rindfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch und dergleichen.

Man giebt denselben auch sternförmig in eine Schüssel eingelegt, übergossen mit 60 g. zerlassener, etwas gebräunter Butter. Hie und da bestreut man ihn auch mit geriebener, in Butter hart gerösteter Semmel.

Hierzu wählt man kleine, möglichst gleichgroße Kohlköpfe, ungefähr 10—15 cm im Durchmesser, entfernt die äußeren etwa schadhaften, groben Blätter, spaltet die Köpfe je nach Größe in 4—6 Theile, schneidet die starken Blattrippen und Strünke so aus, daß die Stücke ganz bleiben, spült sie vorsichtig im kalten Wasser ab, um etwaige Unreinigkeiten zu entfernen, bindet dann jedes einzelne mit Faden zusammen, legt die Stücke in kochendes Salzwasser (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) und kocht sie halbweich, hierauf hebt man sie vorsichtig aus, läßt sie gut abtropfen, legt sie nebeneinander in ein Kasserol oder Pfanne in zerlassene Butter (pro kg. Kohl = 40 g. Butter), gießt so viel Fleischbrühe darüber, daß sie bedeckt sind und dünstet so den Kohl vollends weich, wobei man, wenn nöthig, etwas Fleischbrühe nachgießen muß, jedoch so, daß die Flüssigkeit ziemlich eingedampft ist.

So zubereitet stellt man das Gefäß bis zum Gebrauch zugedeckt warm, alsdann

Digitized by Google

hebt man die Stücke mit einer Schaufel vorsichtig aus, schneidet die Fäden auf, zieht diese hervor, legt nun die Stücke entweder um den Braten oder in die bereitstehende Schüssel und begießt sie mit Bratensauce oder man gießt nachfolgende Saucen darüber und zwar pro Kilo Kohl = 1/4 l. Sauce.

Weiße Kraftsauce Nr. 442, englische Buttersauce Nr. 451, spanische Sauce Nr. 404 und 392, italienische Sauce Nr. 439, russische Sauce Nr. 412.

Nr. 611. Weinkohl (Weinkraut).

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Würsten, Wild, Wildgeflügel, Gänse, Enten etc.

Von den Kohlköpfen werden die äußeren, etwa schadhaften groben Blätter entfernt, die Köpfe je nach Größe in 4—8 Theile gespalten, die starken Blattrippen und Strünke ausgelöst und der Kohl selbst quer nudelartig geschnitten, in gesalzenem Wasser kurz aufgekocht (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser überspült.

1 1/2 kg. geschnittener Kohl so vorbereitet, wird mit einer Sauce, bestehend aus: 90 g. Butter*), Schweinefett, Speckfett, Schinkenfett oder Gänsefett, 3/8 l. Weißwein, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 15 g. = 1 1/2 Kfl. Salz, 15 Tr. Gewürzcomposition 8 unter öfterem Aufrühren in ungefähr 3 Stunden weich gedünstet, wenn nöthig, unter zeitweiligem Zugießen von Weißwein, aber so, daß die Flüssigkeit nur wenig hervortritt. Man kann auch 150 g. geschälte, vom Kernhaus befreite, würfelig geschnittene feine Aepfel, Sellerie oder Weinbeeren zusetzen und mit weich dünsten lassen.

Nr. 612. Warmer Krautsalat**).

Man bereitet denselben wie das Weinkraut Nr. 611, verwendet jedoch anstatt Weißwein 3/8 l. Essig und benützt beim Nachgießen nur Wasser. Derselbe wird zu denselben Fleischspeisen wie das Weinkraut gegeben.

Nr. 613. Gefüllter Kohl. Farcirter Kohl (Krautwickel).

Wird als separate Speise gegeben.

Ein großer Kohlkopf von ungefähr 1 1/2—2 kg. wird von den äußeren, etwa schadhaften, groben Blättern befreit, in kochendes Salzwasser gelegt (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) und 15 Minuten gekocht, alsdann herausgehoben, etwas abkühlen lassen, die Blattrippen am Strunk durchschnitten und die weich gewordenen Blätter vorsichtig abgelöst, aber so, daß sie nicht zerreißen, diese werden auf ein Bret gelegt und die starke Blattrippe ausgeschnitten, hierauf legt man den Kopf nochmals in das kochende Wasser und verfährt damit wie vorher, bis alle oder genügend brauchbar große Blätter gewonnen sind. Diese Blätter schneidet man in möglichst gleichgroße Stücke, legt sie in kochendes Salzwasser wie vorher, kocht sie darin ziemlich weich, jedoch so, daß sie ganz bleiben, alsdann nimmt man sie vorsichtig heraus und läßt sie auf einem Siebe abtropfen.

Zum Füllen bereitet man sich 1/2 kg. eine der Fleischfarcen Nr. 575—582 und theilt dieselben in 15—20 gleiche Theile, alsdann legt man 2—3 Blätter Kohl übereinander, die Fleischfarce darauf, rollt den Kohl zusammen und legt diese

*) Für corpulente Personen läßt man Butter oder Fett weg.

**) Der warme Krautsalat ist deßhalb hierher gestellt worden, weil er in der That als Gemüse fungirt.

Digitized by Google

Wickel dicht neben einander in eine mit 60 g. zerlassener Butter bereitstehende Pfanne oder Kasserol, nun gießt man soviel heiße Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darüber, daß die Wickel bedeckt sind, und dünstet dieselben zugedeckt 15—20 Minuten, während dessen quirlt man 25 g. = 1 Eßl. Mehl mit ½ Otasse kalter Fleischbrühe, Wein, Sahne oder Wasser glatt, giebt 5 Tr. Muscatextract dazu, verdickt damit die Brühe, nachdem die Wickel mit einer Schaufel herausgehoben, auf einen Teller gelegt worden sind und gießt diese auf die Wickel.

Nr. 614. Gebackener Kohl (Gratinirter Kohl).

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Schinken, Bratwürsten etc.

Von den Kohlköpfen werden die äußeren, groben und schadhaften Blätter entfernt, die Köpfe je nach Größe in 4—8 Theile gespalten, die starken Blattrippen und Strünke ausgeschnitten.

1½ kg. so vorbereiteter Kohl wird in kaltes Wasser gelegt, mit den Händen darin locker bewegt, damit etwaige Unreinigkeiten entfernt werden, alsdann in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) ziemlich weich gekocht auf ein Sieb gelegt, gut abgetropft und ausgedrückt, hierauf wird derselbe in eine mit 60 g. Butter ausgestrichene Schüssel geschichtet, ½ l. Bechamelle Nr. 453 darüber gegossen, mit 90 g. geriebener Semmel oder Parmesankäse bestreut, 60 g. in kleine Stücke getheilte Butter gleichmäßig darauf gelegt, nun in dem Ofen hoch gestellt, bei guter Oberhitze ½ Stunde gebacken und in derselben Schüssel zu Tisch gegeben.

Nr. 615. Sauerkohl. Sauerkraut.

Zu gekochtem, gedünstetem oder gebratenem, gepökeltem und geräuchertem Schweinefleisch, Würsten, gebratenem Hammelfleisch, Roth- und Schwarzwild, Wildgeflügel etc.

Vorbereitung.

Von den Kohlköpfen werden die äußeren, groben oder schadhaften Blätter entfernt, die Köpfe je nach Größe in 4—8 Theile gespalten, die starken Blattrippen und Strünke ausgelöst und das Kraut selbst quer nudelartig geschnitten oder besser mit einem Krauthobel fein gehobelt.

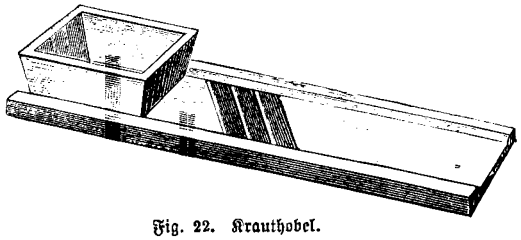


Fig. 22. Krauthobel.

Hierauf werden 50 kg. geschnittenes oder gehobeltes Kraut mit 1 kg. Salz untermengt und in sehr reinen Fässern (wenn möglich Weißwein-Fässern), für kleine Haushaltungen in irdenen Töpfen sehr fest eingedrückt, etwas Salz aufgestreut, mit großen Krautblättern bedeckt, ein Holzteller darauf gelegt, auf diesen ein schwerer Stein und so in kühlen Räumen aufbewahrt. Bei der Fabrikation im Großen werden die Fässer vom Böttcher gleich geschlossen.

Nach 5—6 Wochen ist der Sauerkohl bereits genußreif.

Hie und da wird der Sauerkohl mit Gewürzen, geschnittenen Aepfeln, Sellerie, Preißelbeeren, Moosbeeren, Wachholderbeeren und dergl. untermengt, es empfiehlt sich indeß dieses Verfahren nicht, da die Geschmacksrichtungen sehr verschieden sind, und man bei der Zubereitung volle Gelegenheit hat, denselben Rechnung zu tragen.

Digitized by Google

Zum Kochen oder Dünsten müssen irdene oder gut emaillirte Gefäße verwendet werden.

I. Vorschrift. 1½ kg. Sauerkohl (Sauerkraut), 90 g. Butter oder Fett, Gänsefett, Schweinefett, Speckfett oder Schinkenfett) 10 g. = 1 Kfl. Zucker*), ¾ l. Wasser werden unter zeitweiligem Aufrühren und Nachgießen**) 2 Stunden gedünstet und zwar so, daß das Kraut ziemlich bedeckt bleibt, zuletzt quirlt man 30 g. = 3 Kfl. Mehl***) mit 1½ Otasse kaltem Wasser, Weißwein oder Champagner und 1½ g. Citronenschalextract oder 15 Tr. Kümmelextract glatt, rührt die Masse zum Sauerkohl und stellt denselben noch 5 Minuten heiß unter zeitweiligem Aufrühren.

Der Wohlgeschmack wird sehr erhöht, wenn man beim Dünsten 150 g. geschälte, vom Kernhaus befreite, in Würfel geschnittene feine Aepfel oder Weinbeeren zusetzt.

II. Vorschrift. **Für corpulente Personen.** 1 kg. Sauerkohl und ½ kg. geschälte, vom Kernhaus befreite, geschnittene Aepfel werden mit 10 g. = 1 Kfl. Zucker*), ¾ l. Wasser oder Wein weich und soweit eingekocht, daß nur noch wenig Flüssigkeit darin ist.

Nr. 616. Welschkohl (Welschkraut).

Wird wie Weißkohl (Weißkraut) Nr. 610, I—V und wie Nr. 614 zubereitet und verwendet.

Nr. 617. Rothkohl (Rothkraut).

Zu gebratenem Hammelfleisch, Rothwild, Schwarzwild, Wildgeflügel, Gänsen, Enten etc.

Wie Weinkraut Nr. 611 und warmer Krautsalat Nr. 612 bereitet.

Nr. 618. Blumenkohl (Carviol).

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Fischen, Zunge und dergl.

Vorbereitung.

Der Blumenkohl wird von den grünen Blättern befreit, **zu Suppen und Gemüse** in Röschen von beliebiger Größe getheilt und die Stiele dann mit dem Messer abgeputzt.

Will man die Blume ganz kochen, so wird der Stiel möglichst weit abgeschnitten, aber so, daß die Blume ganz bleibt und nicht beschädigt wird.

So zugeputzt kocht man 1 kg. Blumenkohl in 2 l. Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Salz und 20 g. frischer Butter so lange, bis er sich mit einer Spicknadel leicht durchstechen läßt, alsdann wird derselbe mit einem Sieblöffel vorsichtig herausgehoben, gut abgetropft und in die dazu bestimmte Schüssel gelegt, oder nach Vorschrift verwendet.

Für corpulente Personen giebt man ihn so mit dem entfetteten Fond von dem nach Nr. 799 gedünsteten Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmen Geflügel.

I. Vorschrift. **Mit Butter.** 1 kg. nach Nr. 618 vorbereiteter Blumenkohl wird mit 60 g. zerlassener, etwas gebräunter Butter übergossen und mit 60 g. = 6 Eßl. geriebener, in 30 g. Butter geröfteter Semmel bestreut.

---

*) Wenn der Kohl älter und sehr sauer ist, drückt man ihn vor dem Ansetzen mit den Händen scharf aus und schmeckt ihn mit Zucker ab.

**) Man kann zum Nachgießen auch Weißwein oder Champagner verwenden und dasselbe mit frischen Austern garniren.

***) Anstatt Mehlzusatz kann man das Kraut mit einer großen, roh geriebenen Kartoffel verrühren.

Digitized by Google

II. Vorschrift. **Mit Buttersauce.** 1 kg. nach Nr. 618 vorbereiteter Blumenkohl wird mit ½ l. einer der abgerührten Buttersaucen Nr. 444, 448, 448a oder 451 übergossen.

III. Vorschrift. **Mit weißer Coulissauce.** 1 kg. nach Nr. 618 vorbereiteter, in kleine Röschen getheilter Blumenkohl wird mit 1 l. einer der weißen Saucen Nr. 421, 424, 440 oder 442 übergossen.

Nr. 619. Blumenkohl in Schmalz gebacken.

Zum Garniren größerer Braten, Geflügel etc.

1 kg. nach Nr. 618 vorbereiteter und gekochter Blumenkohl in größere Röschen getheilt wird 1 Stunde in sehr kräftiger Fleischbrühe oder Weißwein marinirt, alsdann auf eine Serviette oder reines Löschpapier zum Abtrocknen gelegt, hierauf am Stiel eine Gabel gespießt, in Backteig Nr. 3361 getaucht, etwas abgetropft, in Backfett Nr. 536 hellgelb gebacken und zur besseren Entfettung wieder auf eine Serviette oder reines Löschpapier gelegt.

Nr. 620. Ueberkrusteter (Gratinirter) Blumenkohl.

Zu allerhand größerem Braten oder als Zwischenspeise gegeben.

Eine ganze Blume (ca. 1 kg.) nach Nr. 618 vorbereiteter, jedoch nur halbweich gekochter Blumenkohl wird in eine Schüssel gelegt, mit ¼ l. Bechamelle Nr. 453 begossen, alsdann mit 80 g. = 8 Eßl. geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback oder Parmesankäse bestreut, 60 g. in kleine Stückchen getheilte frische Butter darauf gelegt und hoch gestellt in der Röhre bei guter Oberhitze ¼—½ Stunde gebacken. Wird in derselben Schüssel zu Tisch gegeben.

IV. Klasse. Keimgemüse.

Spargel. Hopfenkeime. Junge Maiskolben.*)

Berechnet zu ca. 2 l. Gemüse.

Nr. 621. Spargel.

Vorbereitung.

Der Spargel wird mit einem scharfen Messer in der Weise sauber geschält, daß zuerst die holzige Schale von unten nach oben abgezogen, alsdann die zarte Schale von oben nach unten abgeschnitten wird.

Zu Stangenspargel bindet man je nach Stärke 5—10 Stangen mit einem Faden so zusammen**), daß die Spitzen in gleicher Höhe liegen, alsdann schneidet man den unteren Theil gleichmäßig ab und zwar so, daß die Stangen möglichst lang bleiben, aber ja nicht holzig sind.

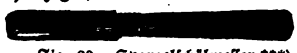


Fig. 23. Spargelschälmesser.***)

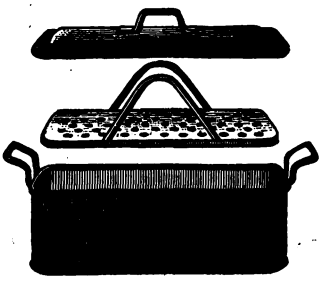


Fig. 24. Spargelkocher.

*) Junge Maiskolben sind ihrer gleichartigen Zubereitung wegen hier eingereiht worden.

**) Bei Verwendung des Spargelkochers ist das Zusammenbinden der Stangen überflüssig.

***) Dieses sehr empfehlenswerthe Spargelschälmesser ist zu beziehen von L. Kunde in Dresden, Wilsdrufferstr.

Digitized by Google

Zum Spargelgemüse schneidet man die Stangen in 3—4 Centim. lange Stücke, **zu Suppen** ebenso oder nur 1 Centim. lang.

So zugeputzt wird der Spargel in kochendes Salzwasser gelegt (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) und solange (ca. 15—20 Minuten) gekocht, bis sich derselbe mit einer Spicknadel leicht durchstechen läßt, man vermeide aber dabei ein Zuweichwerden.

Für corpulente Personen giebt man ihn so mit dem entfetteten Fond von nach Nr. 799 gedünstetem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmem Geflügel.

Nr. 622. Stangenspargel.

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Geflügel etc. oder als Zwischenspeise gegeben.

1 kg. geschälter, nach Nr. 621 vorbereiteter gekochter Spargel in Stangen wird auf einen Teller gelegt, an oder auf die Spitzen 4 Eßl. = 40 g. in 20 g. Butter geröstete, geriebene Semmel gelegt und der Spargel selbst mit 60 g. zerlassener Butter begossen oder zerlassene Butter dazu gegeben.

Nr. 623. Spargelgemüse.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Zungen und dergleichen.

1 kg. geschälter und geschnittener, nach Nr. 621 vorbereiteter gekochter Spargel wird mit $^1/_2$ l. der Nr. 444, 448, 448a und 451 aufgeführten abgerührten Saucen übergossen.

Nr. 624. Spargel in Schmalz gebacken.

Zum Garniren größerer Braten, von Geflügel, Fischen und dergleichen.

1 kg. geschälter, in 5—10 Centim. lange Stücke geschnittener, nach Nr. 621 vorbereiteter, halb weich gekochter Spargel wird an eine Gabel gespießt, in Backteig Nr. 3361 getaucht, in Backfett Nr. 536 hellgelb gebacken und zur besseren Entfettung auf eine Serviette oder reines Löschpapier gelegt.

Nr. 625. Ueberkrusteter (Gratinirter) Spargel.

Wird als Zwischenspeise gegeben, desgleichen zu allerhand Braten.

1 kg. geschälter, in 1 Centim. lange Stückchen geschnittener, nach Nr. 621 vorbereiteter, aber nur halbweich gekochter Spargel wird in einer Schüssel mit $^1/_2$ l. Bechamelle Nr. 453 übergossen, alsdann mit 80 g. = 8 Eßl. geriebener Semmel, gestoßenem Zwieback oder geriebenem Parmesankäse überstreut, 60 g. in kleine Stückchen getheilte frische Butter gleichmäßig vertheilt darauf gelegt, alsdann in dem Ofen hoch gestellt, bei guter Ofenhitze $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde gebacken und in derselben Schüssel zu Tisch gegeben.

Nr. 626. Spargel in Büchsen conservirt.

Der Spargel wird nach Nr. 621 zugeputzt, frisch oder kurz blanchirt, so in die Büchsen eingelegt, daß die Spitzen oben sind und 1—$1^1/_2$ Centim. zwischen Spitzen und Deckel Raum bleibt, alsdann werden die Büchsen mit abgekochtem und wieder erkaltetem Salzwasser aufgefüllt (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 1 g. trockne Salicylsäure) und gut verlöthet, Glasbüchsen verkorkt und verpicht, hierauf werden die Büchsen je nach Größe $^1/_2$—1 Stunde langsam in Wasser ge-

Digitized by Google

kocht (Siehe Vorbemerkungen der Compote Nr. 773), alsdann das Gefäß vom Ofen entfernt, nach 5 Minuten herausgehoben, trocken abgewischt, etiquettirt und aufbewahrt.

Schnittspargel wird auf gleiche Weise behandelt, die Stückchen jedoch so dicht wie möglich eingelegt.

Bei Verwendung des conservirten Spargels wird die Büchse geöffnet, ins Wasserbad gestellt und so heiß gemacht, alsdann das Wasser abgegossen und der Spargel wie gekochter Spargel verwendet.

Nr. 627. Hopfenkeime.

Diese werden zugeputzt, in 2—3 Centim. lange Stückchen geschnitten, alsdann wie Spargel nach Nr. 623, 625 und 626 zubereitet und zu denselben Speisen gegeben.

Nr. 628. Junge Maiskolben.

Werden wie Spargel (Siehe Nr. 621—626) zubereitet und verwendet, wenn dieselben zu stark sind, lang gespalten.

V. Klasse. Distelgemüse.

a) Artischocken. b) Cardonen.

Berechnet für 6 Personen.

Zu allerhand Braten, Geflügel, Fischen und dergl., ferner als Zwischenspeisen verwendet.

Nr. 629. Gekochte Artischocken.

Von 12 Stück Artischocken schneidet man den Stiel am Boden glatt ab, entfernt die äußeren Blätter soweit, daß der Boden bis ziemlich an den Rand frei wird, hierauf schneidet man die übrigen Blätter mit einem scharfen Messer $^2/_3$ quer ab, den Boden sauber rund und legt so die Artischocken 1—2 Stunden in mit Citronensaft angesäuertes Wasser (pro l. Wasser = 10 g. Citronensaft)*), hierauf kocht man sie in gesalzenem, mit Citronensaft angesäuertem Wasser (pro l. Wasser = 10 g. = 1 Kfl. Salz und 10 g. Citronensaft) je nach Größe und Alter $^1/_2$—1 Stunde, d. h. solange, bis sich die inneren Blätter und der Bart leicht abziehen lassen; ist dies der Fall, so taucht man sie in kaltes Wasser, zieht die inneren Blätter ab und entfernt mit einem Kfl. oder abgerundetem, stumpfem Messer den Bart, sodaß der Boden nicht beschädigt wird. Nachdem die Artischocken so vorgerichtet und sauber ausgespült sind, bringt man sie nochmals in kochendes, gesalzenes und angesäuertes Wasser, giebt pro l. Wasser 10 g. frische Butter dazu und kocht sie vollends weich, oder wenn sie vorher schon genügend weich waren, läßt man sie darin wieder heiß werden, hebt sie mit einem Sieblöffel aus, legt sie mit dem Boden nach oben auf eine Serviette oder Sieb zum Abtropfen, nach diesem kranzförmig neben- und aufeinander in gleicher Weise auf einen runden flachen Teller und giebt sie mit $^1/_4$ l. einer der abgerührten Buttersaucen Nr. 444, 448, 448a und 451 oder spanischer Sauce Nr. 404 und 392, oder man gießt die Sauce gleich über die Artischocken.

Nr. 630. Gedünstete Artischocken.

Von 12 Stück Artischocken schneidet man den Stiel glatt ab, entfernt die äußeren Blätter soweit, daß der Boden ziemlich frei wird, hierauf schneidet man

*) Man kann auch den Boden mit Citronensaft einreiben und dann in reines Wasser legen.

Digitized by Google

sie in der Mitte vom Boden nach oben je nach Größe in 2 oder 4 Theile, entfernt die inneren Blätter mit dem Bart so, daß der Boden nicht beschädigt wird, alsdann stutzt man die übrigen Blätter mit einer Scheere halb ab und legt die Artischocken so vorbereitet 1—2 Stunden in mit Citronensaft angesäuertes Wasser (pro l. Wasser 10 g. Citronensaft), hierauf kocht man sie 10 Minuten in gesalzenem, angesäuertem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 10 g. Citronensaft), spült sie mit kaltem Wasser und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb oder eine Serviette. Während dieser Zeit läßt man 100 g. Butter oder 50 g. Butter und 50 g. feinstes Olivenöl im Ofen schmelzen, giebt 1 g. Zwiebelextract und 1 Eßl. gehackte, grüne Petersilie dazu, legt die Artischocken nebeneinander in die Butter, läßt sie 3 Minuten im Ofen damit ziehen, alsdann gießt man $^1/_8$ l. sehr kräftige Fleischbrühe und $^1/_8$ l. Weißwein oder Madeira zu, deckt das Kasserol zu und dünstet die Artischocken unter öfterem Begießen derselben mit ihrem Fond und, wenn nöthig, unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe weich, hierauf nimmt man sie mit einem Sieblöffel aus dem Fond, läßt sie abtropfen und häuft sie in einer flachen Schüssel auf. Der Fond wird mit 20 g. = 2 Kfl. in $^1/_8$ l. kalter Fleischbrühe angequirltem Mehl verdickt, 20 g. frische Butter, Sardellenbutter Nr. 542 oder Krebsbutter Nr. 550, und 15 Tropfen Gewürzcomposition 6 zugesetzt und über die Artischocken gegossen.

Nr. 631. Artischockenböden.

Von 12 großen oder 18 Stück kleinen Artischocken werden Stiele, alle Blätter und der Bart ab- und ausgelöst, letzterer mit einem abgerundeten Messer oder Gemüsebohrer, die Böden sauber rund geschnitten, 1—2 Stunden in mit Citronensaft angesäuertem Wasser (pro l. Wasser = 10 g. Citronensaft) marinirt, hierauf in gesalzenem, mit Citronensaft angesäuertem Wasser (pro l. Wasser = 10 g. = 1 Kfl. Salz und 10 g. Citronensaft) halb weich gekocht, alsdann kalt gespült und in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne eingelegt, $^1/_8$ l. Madeira oder Weißwein, $^1/_8$ l. sehr kräftige Fleischbrühe zugegossen und zugedeckt unter öfterem Begießen mit ihrem Fond weich gedünstet, wenn nöthig unter Zugießen von Fleischbrühe, alsdann werden die Böden auf einem runden, flachen Teller mit der unteren Seite nach oben kranzförmig neben- und übereinander gelegt. Der Fond wird mit 20 g. = 2 Kfl. in $^1/_8$ l. kalter, kräftiger Fleischbrühe angequirltem Mehl verdickt und so über die Artischocken gegossen.

Man decorirt dieses Gemüse hie und da mit braisirten Salathäupteln oder gebackener, grüner Petersilie.

Zu Suppen werden die Artischockenböden in Scheibchen oder Stäbchen geschnitten mit etwas Butter und Fleischbrühe weich gedünstet, zu klaren Suppen auf 1 Sieb geschüttet und mit etwas Fleischbrühe abgespült.

Nr. 632. Gefüllte Artischocken.

Als Zwischenspeise zu geben.

Man bereitet 12 Stück Artischocken in derselben Weise wie bei Nr. 629 beschrieben worden, füllt sie alsdann mit $^1/_2$ kg. eines der Nr. 2622—2643 beschriebenen Ragoûts, bestreut sie obenbrauf mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback, beträufelt sie mit 40 g. zerlassener Butter oder Krebsbutter, stellt sie

Digitized by Google

nebeneinander in ein mit Butter ausgestrichenes Kasserol, dieses alsdann hoch in eine Röhre und bäckt sie bei guter Oberhitze in ungefähr 1/4 Stunde hellbraun.

Nr. 633. Gefüllte Artischockenböden I.*)

Als Zwischenspeise zu geben.

12 Stück Artischocken werden wie Nr. 631 beschrieben zugeschnitten und marinirt, dann 10 Minuten in gleicher Weise gekocht und kalt gespült. Während dessen hackt man 1 l. Champignons, untermengt diese mit 100 g. geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback, 1 Eßl. gehackter, grüner Petersilie, 1/8 l. Madeirasauce Nr. 392, etwas Salz und 10 Tr. Muscatextract oder Pfefferextract, füllt damit die Artischocken, bindet über jede eine Speckscheibe, stellt sie nebeneinander in ein mit Butter ausgestrichenes Kasserol, giebt 1/8 l. Weißwein oder Madeira, ferner 1/8 l. sehr kräftige Fleischbrühe dazu und dünstet sie unter öfterem Begießen mit ihren Fond, wenn nöthig, unter Zugießen von Fleischbrühe weich, alsdann hebt man sie mit einer Schaufel heraus, entfernt die Speckscheiben und stellt sie kranzförmig neben- und übereinander auf eine flache, runde Schüssel, während dessen verdickt man den Fond mit 20 g. = 2 Kfl. in 1/8 l. kalter Fleischbrühe glatt gequirltem Mehl und gießt diese Sauce über die Artischocken.

Nr. 634. Gefüllte Artischockenböden II.*)

Als Zwischenspeise zu geben.

12 Stück Artischockenböden wie bei Nr. 631 beschrieben vorbereitet, füllt man mit 1/2 kg. einer der Nr. 575—589 beschriebenen Farcen, stellt sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreut sie mit geriebener Semmel oder zerstoßenem Zwieback, gießt 1/8 l. kräftige Fleischbrühe zu, bedeckt sie mit einem mit Butter gestrichenen Papier und dünstet sie im Ofen bei guter Oberhitze vollends weich. Auf eine flache, runde Schüssel gießt man 1/4 l. Madeirasauce Nr. 392 und stellt die Artischocken kranzförmig darauf.

Nr. 635. Gebackene Artischocken.

Als Zwischenspeise zu geben. Auch zu größeren Braten etc.

12 Stück große oder 24 Stück kleine Artischocken werden wie bei Nr. 631 beschrieben vorbereitet, alsdann mit 1/2 kg. einer der Nr. 575—589 beschriebenen Farcen flach gefüllt, je zwei aneinander gedrückt, in gequirltes Ei getaucht, mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback bestreut, nochmals in Ei getaucht und bestreut, alsdann in Backfett Nr. 536 schön hellbraun gebacken.

Man kann diese auch in Backteig Nr. 3361 tauchen und dann in Backfett ausbacken.

Nr. 636. Artischocken in Blechbüchsen conservirt.

Die Artischockenböden werden wie Nr. 631 beschrieben vorbereitet, aber nur 10 Minuten gekocht, dann kalt gespült, in die Blechbüchsen gelegt, diese mit gesalzenem, gekochtem aber wieder erkaltetem Salzwasser vollgefüllt (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 1 g. trockene Salicylsäure), dann gut verlöthet, zwei Stunden im Wasserbad gekocht.

*) Sehr zarten, jungen Kohlrabi kann man wie Artischockenböden zuschneiden und auf gleiche Weise zubereiten.

Digitized by Google

b) Cardonen.

Spanische Artischocken. Golddistel. Distelkohl.

Zu allerhand Braten, Geflügel, Fischen, Kalbsmilch, Hühnercoteletten etc.

Nr. 637. Vorbereitung.

Die abgestutzten Stengel und Blattrippen werden im Herbst mit Stroh umwickelt, einige Wochen in Erde gegraben und dadurch gebleicht.

Man schneidet die Cardonen in 12 cm lange Stücke, das untere Ende mit der Knolle spaltet man je nach Stärke in 2 oder 4 Theile und legt sie 1—2 Stunden in mit Citronensaft angesäuertes Wasser (pro Liter Wasser = 10 g. Citronensaft), hierauf bringt man sie in mit Citronensaft angesäuertes, gesalzenes, kochendes Wasser (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 10 g. Citronensaft), kocht sie darin 5—10 Minuten, d. h. so lange, bis sich die faserige Haut mit einem Tuche abreiben läßt, ist dies der Fall, so legt man sie in kaltes Wasser, reibt mit einem Tuche die Faser ab und legt sie wieder in Wasser und Citronensaft, wie vorher.

Zu Suppen werden dieselben in Würfelform geschnitten und in etwas Butter und Fleischbrühe weich gedünstet.

Nr. 638. Cardonengemüse.

1 kg. nach Nr. 637 vorbereitete Cardonen werden in 2 oder 4 cm lange Stückchen geschnitten, mit 60 g. Butter und $^1/_8$ l. sehr kräftiger Fleischbrühe unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe und Rütteln des Gefäßes weich gedünstet (was mitunter ziemlich lange dauert), alsdann quirlt man 40 g. = 4 Kfl. Mehl mit $^1/_4$ l. sehr kräftiger Fleischbrühe oder Sahne und 10 Tr. Muscatextract oder Pfefferextract glatt, gießt die Masse zu den Cardonen, rührt sie um, läßt sie einmal aufstoßen und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Nr. 639. Cardonen in Schmalz gebacken.

1 kg. nach Nr. 637 vorbereitete Cardonen werden in eine mit 40 g. Butter ausgestrichene Pfanne gelegt, $^1/_8$ l. sehr kräftige, weiße Fleischbrühe zugegossen und zugedeckt unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe und Rütteln des Gefäßes weich gedünstet, alsdann hebt man sie mit einer Schaufel heraus, legt sie zum Entfetten und Abtropfen auf eine Serviette, hierauf taucht man sie in gequirltes Ei, wälzt sie in geriebener Semmel, gestoßenem Zwieback oder Mehl, wiederholt dies noch einmal und bäckt sie möglichst auf einmal in einer großen Pfanne in 120 g. = $^1/_2$ Stückchen Butter auf beiden Seiten hellbraun oder man taucht sie in Backteig Nr. 3361 und bäckt sie nach und nach in Backfett Nr. 536 schön gelbbraun.

Nr. 640. Ueberkrustete (Gratinirte) Cardonen.

1 kg. nach Nr. 637 vorbereitete Cardonen schneidet man in 2 oder 4 cm lange Stückchen, kocht sie in mit Citronensaft angesäuertem, gesalzenem Wasser und Butter (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz, 5 g. Citronensaft und 10 g Butter) weich, alsdann schüttet man sie auf ein Sieb und läßt sie gut abtropfen.

Während dieser Zeit streicht man 1 Schüssel mit 20 g. Butter aus, schüttet $^1/_4$ kg. Cardonen hinein, gießt darüber $^1/_8$ l. Bechamelle Nr. 453 oder weiße Kraftsauce Nr. 442, streut darüber 60 g. geriebenen Parmesankäse und wiederholt dies noch 3 Mal, alsdann streut man 60 g. = 6 Eßl. geriebene Semmel oder ge-

Digitized by Google

geriebenen Zwieback darüber, beträufelt diese mit 40 g. zerlassener Butter oder Krebsbutter, stellt die Schüssel hoch in den Ofen und bäckt sie in 15—30 Minuten schön hellbraun. Wird in derselben Schlüssel zu Tisch gegeben.

VI. Klasse. Schotengemüse.

a) Feldschoten. b) Zuckerschoten. c) Grüne Bohnen.

Berechnet zu ca. 2 l.

a) Feldschoten.

Zu gekochtem Rindfleisch, Hammelfleisch etc.

Nr. 641. Vorbereitung.

Man verwendet hierzu nur junge, zarte Schoten, womöglich die sogenannte Schnabelschote. Die Faser an der Rückennaht wird von der Spitze aus abgezogen, die Schote aufgebrochen, die Körnchen ausgestreift und die innere harte Haut vom Stiel aus von der Schale abgezogen.

Zu Suppen werden meist nur die Kerne verwendet und zwar in der Fleischbrühe weich gekocht oder mit ein wenig Butter oder Fleischbrühe weich gedünstet.

I. Vorschrift. **Mit Semmel gebunden.** 4 l. = 1 kg. nach Nr. 641 vorbereitete Schoten werden mit 60 g. Butter oder Fett, 10 g. = 1 Kfl. Salz, 30 g. = 1 Eßl. Zucker und $^1/_8$ l. = 1 Otasse Fleischbrühe unter zuweiligem Zugießen von Fleischbrühe und Schwenken des Gefäßes in ca. 15—30 Minuten weich gedünstet, alsdann mit $1^1/_2$ l. Fleischbrühe und 10 Tr. Muscatextract aufgefüllt, 2 Eßl. gehackte, grüne Petersilie und 60 g. = 6 Eßl. geriebene Semmel zugesetzt, umgerührt und einmal aufgekocht.

II. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** 4 l. = 1 kg. nach Nr. 641 vorbereitete und, wie bei der I. Vorschrift beschrieben, weichgedünstete Schoten werden mit 1 l. brauner Grundsauce Nr. 382 oder weißer Grundsauce Nr. 414, denen man zuvor 10 Tr. Muscatextract und 2 Eßl. gehackte, grüne Petersilie zugesetzt hat, aufgefüllt, einmal aufgekocht und wenn nöthig mit Salz abgeschmeckt.

Nr. 642. Schotenkerne.

Berechnet zu ca. 1 l.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Hühnern, Tauben, Kalbsmilch, Fischen etc.

I. Vorschrift. **Mit Mehl gebunden.** 2 l. = 1 kg. frische Schotenkerne werden mit 60 g. Butter, 20 g. = 2 Kfl. Zucker und $^1/_8$ l. = 1 Otasse Wasser oder Fleischbrühe unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe und Schwenken des Gefäßes in ca. 15—30 Minuten weich gedünstet, alsdann quirlt man 40 g. = 4 Kfl. Mehl mit $^1/_4$ l. Wasser, Fleischbrühe oder Sahne glatt, giebt 10 Tr. Muscatextract, 2 Eßl. gehackte, grüne Petersilie dazu, gießt die Masse zu den Schotenkernen, läßt sie unter Rütteln des Gefäßes einmal aufstoßen und schmeckt sie mit Salz ab.

II. Vorschrift. **Mit Butter.** 2 l. = 1 kg. frische Schotenkerne werden in 4 l. gesalzenes, kochendes Wasser geschüttet (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), junge Schotenkerne in ca. 15 Minuten, ältere in ca. 20—30 Minuten weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, abgetropft, alsdann in einem Kasserol mit 80 g. Butter, 10 g. = 1 Kfl. Salz, 10 g. = 1 Kfl. Zucker auf dem Feuer geschwenkt, bis sie gehörig heiß sind, dann sofort zu Tisch gegeben.

In England giebt man diese mit gehackter, frischer Pfefferminze bestreut.

Digitized by Google

III. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** 2 l. = 1 kg. frische Schotenkerne werden, wie in der II. Vorschrift beschrieben, weichgekocht, alsdann mit ½ l. der Nr. 444 oder 451 beschriebenen abgerührten Buttersauce übergossen und heißgestellt.

IV. Vorschrift. **Für corpulente Personen.** 2 l. Schotenkerne werden mit wenig Fleischbrühe oder Wasser in 15—30 Minuten weich gedünstet, alsdann mit dem entfetteten Fond von dem nach Nr. 799 gedünsteten Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmen Geflügel übergossen.

Nr. 643.*) Schotenkerne in Blechbüchsen conservirt.

Frische Schotenkerne werden in kaltem Wasser gewaschen, alsdann 2 l. in 4 l. kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, 3 Minuten gekocht (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 1 g. trockne Salicylsäure), auf ein Sieb geschüttet, abgetropft und so die bereitstehenden Blechbüchsen damit gefüllt. Nachdem das Schotenwasser erkaltet, gießt man die Büchsen damit voll, verlöthet sie gut und kocht sie, je nachdem die Kerne jung oder alt sind und nach Größe der Büchse, ½—1 Stunde im Wasserbad, hierauf hebt man dasselbe vom Feuer, nimmt die Büchsen nach 5 Minuten heraus, trocknet sie gut ab, klebt Etiquetten darauf und bewahrt sie auf.

Nr. 644. Getrocknete Schotenkerne.

Die Schotenkerne werden auf Horden gestreut, möglichst rasch im Ofen oder an der Sonne getrocknet. Bei ihrer Verwendung müssen dieselben erst gelesen und gewaschen, dann in kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet, aufgekocht und abgegossen werden, nach diesem wie frische Schotenkerne Nr. 642 I—IV zubereitet.

Diese sind im Handel unter dem Namen russische Schotenkerne zu haben.

b) Nr. 645. Zuckerschoten.

Von diesen zieht man die Faser von der Spitze aus ab, schneidet den Stiel ab, bricht sie in beliebig lange Stücke und bereitet sie dann wie die Feldschoten Nr. 641, I und II und wie Schotenkerne Nr. 642, I—IV.

c) Grüne Bohnen.

Zu gekochtem, gedünstetem und gebratenem Hammelfleisch, Rindfleisch. Zunge, Schinken, geräuchertem Lachs, Heringen etc. etc.

Berechnet zu ca. 1 l.

Nr. 646. Vorbereitung.

Von diesen wird von der Spitze aus die harte Faser an der Rückennaht abgezogen, der Stiel abgeschnitten, alsdann die Bohnen mit der linken Hand zwischen Daumen und Mittelfinger auf dem Zeigefinger liegend gehalten, mit der rechten Hand mittelst eines Messers oder sogen. Bohnenschneiders schräg in Scheibchen (Filets) geschnitten, gewaschen und abgetropft. Junge Bohnen werden dann gleich mit etwas Butter und Fleischbrühe weich gedünstet, ältere Bohnen jedoch vor dem Dünsten erst blanchirt, d. h. man schüttet 2 l. = 1 kg. geschnittene Bohnen in 4 l. gesalzenes, kochendes Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), kocht sie 5 Minuten, schüttet sie dann auf ein Sieb und läßt sie gut abtropfen.



Fig. 25. Bohnenschneider.

*) Man kann die Schotenkerne auch in kaltem Wasser waschen, auf ein Sieb abtropfen und frisch in die Büchsen einlegen und dann wie weiter beschrieben behandeln.

Digitized by Google

Hie und da werden die Bohnen, nachdem sie von Faser und Stiel befreit sind, nur in Stücke gebrochen oder auch ganz zubereitet.

Zu Suppen werden dieselben in gleicher Weise behandelt.

I. Vorschrift. **Mit Mehl gebunden.** 2 l. = 1 kg. nach Nr. 646 vorbereitete Bohnen werden mit 60 g. Butter, 10 g. = 1 Kfl. Salz, 1/8 l. Fleischbrühe oder Wasser unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe oder Wasser und Schwenken des Gefäßes, junge Bohnen in ca. 15 Minuten, ältere Bohnen in ca. 20 –30 Minuten weichgedünstet, während dessen quirlt man 40 g. = 4 Kfl. Mehl mit 1/4 l. kalter Fleischbrühe, Sahne oder Wasser und 1 g. Pfefferkrautextract glatt, gießt die Masse zu den Bohnen, rührt sie um, läßt sie unter zeitweiligem Rütteln des Gefäßes einmal aufstoßen, giebt 2 Kfl. gehackte grüne Petersilie dazu und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

II. Vorschrift. **Mit Butter.** 2 l. = 1 kg. nach Nr. 646 vorbereitete Bohnen werden in 4 l. gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), junge Bohnen in ca. 15 Minuten, ältere Bohnen in ca. 20—30 Minuten weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, abgetropft, alsdann in einem Kasserol mit 80 g. Butter und 10 g. = 1 Kfl. Salz auf dem Feuer geschwenkt, bis sie gehörig heiß sind, dann sofort zu Tisch gegeben.

III. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** 2 l. = 1 kg. nach Nr. 646 vorbereitete und nach der II. Vorschrift weichgekochte Bohnen werden entweder mit 1/2 l. der Nr. 451 beschriebenen abgerührten Buttersauce oder mit brauner Coulissauce Nr. 382 oder mit weißer Coulissauce Nr. 414, welcher 1 g. Pfefferkrautextract zugegeben wurde, übergossen und heißgestellt.

IV. Vorschrift. **Wie Stangenspargel zubereitet.** Von 1 kg. jungen zarten Bohnen (womöglich Wachsbohnen) zieht man, wenn nöthig, von der Spitze aus die Faser an der Rückennaht ab, schneidet den Stiel ab, bindet sie wie Stangenspargel in Bündel und kocht sie in gesalzenem Wasser und Butter weich (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 10 g. Butter), legt sie abgetropft, wie Stangenspargel auf einen Teller, entfernt die Fäden, bestreut sie mit 40 g. geriebenem Parmesankäse und giebt sie mit 80 g. zerlassener, schwach gebräunter Butter.

V. Vorschrift. **Für corpulente Personen.** 2 l. = 1 kg. nach Nr. 646 vorbereitete Bohnen werden mit wenig Fleischbrühe oder Wasser in 15—30 Minuten weichgedünstet, alsdann mit dem entfetteten Fond von dem nach Nr. 799 gedünsteten Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmen Geflügel übergossen.

Nr. 647. Grüne Bohnen in Blechbüchsen.

Diese werden nach Nr. 646 vorbereitet und wie Schotenkerne Nr. 643 zubereitet.

Nr. 648.*) Gesalzene Bohnen.

Diese werden nach Nr. 646 zugeputzt und geschnitten, in kaltem Wasser gewaschen, auf einem Siebe gut abgetropft, 1 kg. = 2 l. geschnittene Bohnen mit 20 g. = 2 Kfl. Salz und 2 g. trockener Salicylsäure untermengt, fest in Töpfe eingedrückt und diese gut verbunden, kalt aufbewahrt.

Nr. 649. Getrocknete Bohnen.

Diese werden nach Nr. 646 zugeputzt und geschnitten, auf Horden dünn aufgestreut und möglichst rasch auf dem Ofen oder in der Sonne getrocknet.

*) Beim Verbrauch werden dieselben in ungesalzenem Wasser aufgekocht, dann wie grüne Bohnen Nr. 646 I-III und V zubereitet.

Digitized by Google

Beim Verbrauch müssen dieselben vorher 1—2 Stunden in Wasser eingeweicht und dann wie grüne Bohnen behandelt werden.

VII. Klasse. Wurzelgemüse.

Schwarzwurzel, Petersilienwurzel, Pastinakwurzel, Raponticawurzel, Möhren (Carotten), Kleine Carotten, Teltower Rübchen, Kerbelrübchen und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Zungen, Würsten, Fischen etc.

Berechnet zu ca. 1½—2 l.

Nr. 650. Vorbereitung.

Diese werden kalt gewaschen, mit einem Messer die äußere Haut abgeschabt oder dünn abgeschnitten (geputzt), wieder in kaltes Wasser gelegt, abgewaschen und abgetropft, dann in Scheibchen, Würfel, Stäbchen oder mit dem Dressir- oder Zurichtemesser geschnitten oder mit Gemüsebohrern ausgestochen (Siehe Nr. 663). Von kleinen Carotten, Teltower Rübchen und Kerbelrübchen wird nur der Blattboden und die Wurzelspitze abgeschnitten. — So vorbereitet, werden junge Gemüse gleich gedünstet, alte dagegen erst in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) 5 Minuten gekocht, auf in Sieb geschüttet, abgetropft und dann erst gedünstet.



Fig. 26. Dressir- oder Zurichtemesser.

Als Suppeneinlage werden die so vorbereiteten Gemüse in wenig Fleischbrühe und etwas Butter weich gedünstet.

I. Vorschrift. **Mit Mehl gebunden.** 1 kg. nach Nr. 650 vorbereitete Wurzeln werden mit 60 g. Butter, 30 g. = 1 Eßl. Zucker, 10 g. = 1 Kfl. Salz und ⅛ l. Fleischbrühe oder Wasser unter zeitweiligem Zugießen von Wasser oder Fleischbrühe und Rütteln des Gefäßes in ca. ¼—¾ Stunde, je nach Alter weichgedünstet, während dieser Zeit quirlt man 40 g. = 4 Kfl. Mehl mit ¼ l. kalter Fleischbrühe, Wasser oder Sahne, 10 Tr. Muscatextract und 2 Eßl. gehackte grüne Petersilie glatt, gießt die Masse zu den Wurzeln, rührt sie um und läßt sie unter zeitweiligem Rütteln des Gefäßes einmal aufstoßen.

II. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** 1 kg. nach Nr. 650 vorbereitete und nach der I. Vorschrift ohne Butter weich gedünstete Wurzeln übergießt man mit ½ l. der Nr. 444 und 451 beschriebenen abgerührten Buttersauce oder ½ l. brauner Grundsauce Nr. 382, weißer Grundsauce Nr. 414 oder Madeirasauce Nr. 392, läßt sie unter zeitweiligem Rütteln des Gefäßes auf dem Feuer einmal aufstoßen und würzt sie nach Belieben mit einigen Tr. Muscatextract.

III. Vorschrift. **Für corpulente Personen.** 1 kg. nach Nr. 650 vorbereitete Wurzeln werden in wenig Fleischbrühe weich gedünstet, mit dem entfetteten Fond von dem nach Nr. 799 gedünsteten Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch oder zahmen Geflügel übergossen.

Nr. 651. Gebackene Wurzeln und Knollen.

Zum Garniren von allerhand Braten, Geflügel, Fischen etc.

Die Wurzeln werden nach Nr. 650 zugeputzt, in 5—10 cm lange Stücke gespalten, nach der I. Vorschrift ziemlich weich gedünstet, alsdann auf eine Serviette

Digitized by Google

zum Entfetten gelegt, in Backteig Nr. 3361 getaucht und in Backfett Nr. 536 schön gelb gebacken. — Kleine Carotten, Teltower Rübchen und Kerbelrübchen bleiben ganz.

Nr. 652. Kleine Carotten, Teltower Rübchen, Kerbelrübchen in Blechbüchsen.

Diese werden nach Nr. 650 zugeputzt, wie die Schotenkerne Nr. 643 blanchirt und zubereitet.

Nr. 653. Meerrettiggemüse.

Zu gekochtem Rindfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, zahmem Geflügel etc.

100 g. geriebener Meerrettig, 100 g. = 10 Eßl. geriebene Semmel werden mit 1¾ l. kräftiger fetter Fleischbrühe aufgefüllt und kurz aufgekocht.

VIII. Klasse. Nr. 654. Knollengemüse.

Sellerie, Kohlrabi, weiße Rüben, gelbe Rüben (Kohlrüben), Erdartischocken und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten gleichen oder ähnlichen Arten.

Diese werden sauber geschält, dann wie die Wurzeln Nr. 650 vorbereitet und diesen gleich zubereitet.

Nr. 655. Zwiebeln, Porréezwiebeln, Schalotten.

Vorbereitung.

Diese werden geschält, in Scheiben oder Stücke geschnitten (kleine Zwiebeln von der Größe einer Haselnuß oder Wallnuß bleiben ganz), in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, kalt gespült und abgetropft.

I. Vorschrift. **Mit Semmel gebunden.** Zu gekochtem Hammelfleisch etc. 1 kg. nach Nr. 655 vorbereitete grüne Zwiebeln mit den Röhren werden mit 60 g. Butter, Speck oder Fett und ⅛ l. Fleischbrühe unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe und Rütteln des Gefäßes ca. 15—30 Minuten weich gedünstet, alsdann mit 1½ l. Fleischbrühe und 10 Tr. Muscatextract aufgefüllt, 90 g. = 9 Eßl. geriebene Semmel zugerührt und einmal aufgekocht.

II. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** Zu gedünstetem und gebratenem Hammelfleisch etc. 1 kg. nach Nr. 655 vorbereitete und nach der I. Vorschrift weich gedünstete grüne Zwiebeln mit den Röhren werden mit ½ l. brauner Grundsauce Nr. 382, weißer Grundsauce Nr. 414 oder Bechamelle Nr. 453 übergossen und heiß gestellt.

Nr. 656. Gebackene Zwiebeln.

Zum Garniren von allerhand Braten, Gemüsen, Geflügel, Fischen etc.

Kleine Zwiebeln von der Größe einer Haselnuß oder Wallnuß werden in Fleischbrühe, gesalzenem Wasser oder Wein (pro l. Wasser oder Wein 10 g. = 1 Kfl. Salz, 10 g. = 1 Kfl. Zucker und 10 g. Butter) ziemlich weich gekocht auf ein Sieb geschüttet, abgetropft, mit einer Spicknadel angestochen, bei größeren Mengen auf einen Drahtfieblöffel soviel, daß sie nebeneinander liegen, in Backteig Nr. 3361 eingetaucht, in Backfett Nr. 536 schön gelb gebacken und auf eine Serviette zum Entfetten gelegt.

Nr. 657. Glanz- (Glasirte) Zwiebeln.

Zum Garniren von allerhand Gemüsen, Braten, Geflügel, Fischen etc.

½ kg. kleine Zwiebeln von der Größe einer Wallnuß werden geschält, in einem

Digitized by Google

Kasserol mit 30 g. Butter, 30 g. = 1 Eßl. Zucker und soviel Fleischbrühe oder Wein übergossen, daß sie bedeckt sind, alsdann solange geschmort, bis die Zwiebeln genügend weich sind und eine schöne gelbe oder hellbraune Farbe angenommen haben.

Es empfiehlt sich, wenn der Zucker gebräunt ist, etwas Wasser, Fleischbrühe oder Wein zuzugießen und nochmals unter Rütteln des Gefäßes einzudünsten, damit die Zwiebeln recht gleichmäßig gebräunt werden.

Nr. 658. Gefüllte Zwiebeln.

Als Zwischenspeise oder zum Garniren von größeren Braten, Schinken, Fischen etc.

12 Stück gleichgroße Zwiebeln (womöglich große Mailänder oder spanische Zwiebeln) werden geschält, Blattspitzen und Wurzelboden abgeschnitten, alsdann 15 Minuten in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) gekocht, auf ein Sieb gelegt, kalt gespült, abgetropft, quer in der Mitte durchschnitten, das innere Fleisch vorsichtig herausgenommen, sodaß 2—3 Fleischringe bleiben und eine Schüssel bilden; diese werden mit einer Nr. 575—589 beschriebenen Farce (je nach Größe der Zwiebeln $^1/_2$—$^3/_4$ kg. Farce) gefüllt, in ein mit Butter ausgestrichenes oder mit Speckscheiben ausgelegtes Kasserol nebeneinander gestellt, $^1/_2$ l. Fleischbrühe oder Wein zugegossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, bei schwachem Feuer langsam weich gedünstet und vorsichtig herausgenommen. Man kann die Zwiebeln auch mit der Farce flach füllen, jedoch nur so, daß sich die Farce ausdehnen kann, ohne die Zwiebel beim Backen aufzureißen, wieder aufeinander passen und mit geriebener Semmel und Ei gut pannirt in Butter oder Backfett Nr. 536 hellgelb backen.

Kartoffeln.

Kartoffeln in der Schale. Salzkartoffeln. Butterkartoffeln. Gebratene Kartoffeln. Gebackene Kartoffeln. Fleischbrühkartoffeln. Saure Kartoffeln. Bechamellekartoffeln. Gefüllte Kartoffeln.

Berechnet für 6 Personen.

Nr. 659. Kartoffeln in der Schale.

Als allgemein separate Speise mit Butter oder Fett genossen.

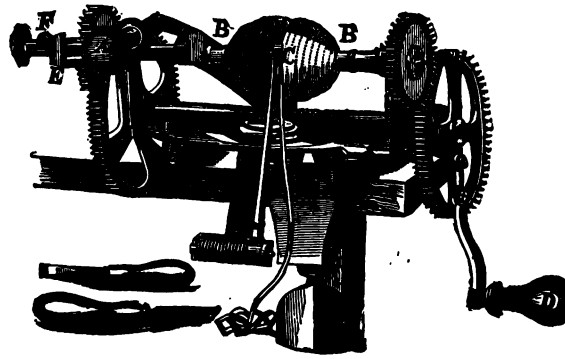


Fig. 27. Kartoffel- und Obst-Schälmaschine.*)

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen, bei älteren Kartoffeln (vom Dezember oder Januar an) ein 1 Centm. breiter Streifen Schale ringsherum abgeschnitten, mit gesalzenem, kaltem Wasser und etwas Kümmelextract (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 4 Tr. Kümmelextract) übergossen u. zugedeckt, in 20—30 Minuten weich gekocht, das Wasser abgegossen, auf die Kartoffeln eine zusammengelegte Serviette gedeckt und 5—10 Minuten warm gestellt.

*) Dieselbe ist vom Erfinder E. Herzog in Reudnitz b. Leipzig incl. alles Zubehörs für 17 ℳ 50 ₰ zu beziehen.

Digitized by Google

Es empfiehlt sich auch, die nach oben zugeputzten Kartoffeln wie bei den Gemüsepürées Nr. 552 beschrieben weich zu dämpfen. (Siehe auch Gemüsedämpfer daselbst.)

Nr. 660. Salzkartoffeln.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Fischen etc.

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und geschält, alsdann kleine Kartoffeln ganz, große dagegen in 4 Theile geschnitten, wie die Kartoffeln in der Schale weich gekocht oder gedämpft.



Fig. 28. Kartoffel- und Obst-Schäler. *)

Nr. 661. Butterkartoffeln.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Fischen etc.

Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und geschält, kleine Kartoffeln ganz, große dagegen in 4 Theile geschnitten, wie Kartoffeln in der Schale weich gekocht oder gedämpft, alsdann werden 1 kg. Kartoffeln in 40 g. zerlassener, nicht gebräunter Butter und $^1/_2$ Eßl. gehackter, grüner Petersilie geschwenkt.

Nr. 662. Geschmorte (gebratene) Kartoffeln.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, desgleichen als separate Speise.

1 kg. nach Nr. 659 in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, in 60 g. zerlassene Butter oder Fett geschüttet, mit 20 g. = 2 Kfl. Salz bestreut unter zeitweiligem Umrühren 10 Minuten gebraten.

Nr. 663. Gebackene Kartoffeln**).

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, desgleichen zum Decoriren der Kräuter und Kohlgemüse.

1 kg. roh geschälte Kartoffeln von der Größe einer Wallnuß oder mit einem Gemüsebohrer ausgestochene Kartoffeln werden in 100 g. Butter unter öfterem Schütteln der Pfanne oder in Backfett Nr. 536 schwimmend langsam, damit sie weich werden, gelbbraun gebacken, mit einem Sieblöffel herausgehoben und sofort mit 20 g. = 2 Kfl. Salz bestreut.

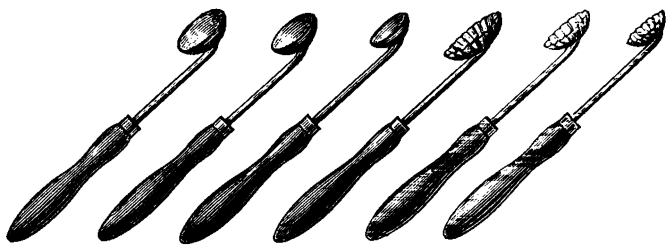


Fig. 29. Gemüsebohrer.

Häufig werden auch größere Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, auf gleiche Weise gebacken.

Nr. 664. Fleischbrühkartoffeln (Kartoffelstückchen).

Zu gekochtem Rindfleisch und Hammelfleisch.

$1^1/_2$ kg. roh geschälte, in 4 Theile geschnittene Kartoffeln werden wie Kartoffeln in der Schale weich gekocht oder gedämpft, mit 1 l. Fleischbrühe, 10 Tr. Muscatextract und 1 Eßl. gehackte, grüne Petersilie aufgefüllt.

*) Dieses Messer eignet sich auch sehr gut zum Schälen von Gurken 2c.

**) Sehr vortheilhaft ist es, dieselben in der Weise zu bereiten, daß man die geschnittenen oder geformten Kartoffeln zwischen einem Tuch abtrocknet, alsdann in schwach erhitztes Backfett schüttet und unter Umrühren so lange darin läßt, bis sie zu schwimmen anfangen, hierauf hebt man sie mit einem Sieblöffel aus, schüttet sie in einen Drahtkorb und hält diesen so lange in ein anderes Gefäß mit stark erhitztem Backfett, bis sie hellbraun und etwas aufgegangen sind.

Digitized by Google

Nr. 665. Saure Kartoffeln.

Zu gekochtem Rindfleisch, Hammelfleisch, Kuttelflecken etc., desgleichen als separate Speise.

1 kg. nach Nr. 659 in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, mit 1 l. brauner Grundsauce Nr. 382, welche mit $^1/_8$ l. Essig verkocht und der 1 g. Gewürzcomposition 6 zugesetzt wurde, übergossen.

Es empfiehlt sich auch, ungefähr 200 g. geschnittene saure Gurken, Pfeffergurken oder Senfgurken zuzusetzen und in der Sauce kurz aufzukochen.

Nr. 666. Bechamelle-Kartoffeln.

Zu gedünstetem und gebratenem Kalbfleisch, Hühnern, Tauben, Fischen etc.

1 kg. nach Nr. 659 in der Schale gekochte Kartoffeln, werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit 1 l. Bechamelle Nr. 453 übergossen.

Nr. 667. Gefüllte Kartoffeln.

Zum Garniren von größeren Braten, Geflügel, Fischen etc., desgleichen als separate Speise.

12 oder 18 Stück (je nach Größe) runde Kartoffeln werden geschält, kalt gewaschen, alsdann wie Kartoffeln in der Schale Nr. 659, 10 Minuten gekocht und in kaltes Wasser gelegt.

Hierauf wird von jeder Kartoffel ein Deckel, ungefähr der 4. Theil und auf entgegengesetzter Seite nur soviel, daß die Kartoffel steht, abgeschnitten. Jeder Deckel wird zu der betreffenden Kartoffel gelegt und diese selbst mit einem Gemüsebohrer, soweit als möglich ausgehöhlt, aber so, daß Rand und Boden mindestens 5 Millimeter stark bleiben.

Nun füllt man die Kartoffeln mit einer Nr. 575—589 beschriebenen Farcen ($^1/_2$ kg.) $^3/_4$ voll, bestreicht den Rand mit gequirltem Ei und paßt den Deckel darauf. So vorgerichtet stellt man sie nebeneinander in ein Kasserol mit 60 g. zerlassener Butter, giebt 10 g. = 1 Kfl. Zucker, $^1/_8$ l. kräftige Fleischbrühe oder Bratenfond dazu und dünstet sie langsam unter häufigem Begießen mit dem Fond zugedeckt wenn nöthig, unter zeitweiligem Zugießen von Fleischbrühe oder Wein ꝛc. ungefähr $^1/_2$ Stunde.

Man kann auch die wie oben vorbereiteten gefüllten Kartoffeln in Backteig Nr. 3361 tauchen und in Backfett Nr. 536 hellbraun ausbacken.

Kastanien.*) Maronen.

Als separate Speise, desgleichen zum Garniren von Kräutergemüsen und allerhand gebratenem Fleisch.

Berechnet zu 1 kg.

Nr. 668. Geröstete Kastanien.

Man macht in die Spitze kreuzweise einen tiefen Einschnitt und röstet sie auf der Platte einer heißen nicht glühenden Röhre oder besser unter zeitweiligem Rütteln in einem Kasserol 15 Minuten, d. h. solange, bis sie sich mit einer Spicknadel leicht durchstechen lassen und aufgesprungen sind.

Man servirt sie auf einer gebrochenen Serviette und giebt frische Butter dazu.

*) Kastanien sind ihrer Zubereitung wegen hier eingereiht worden.

Digitized by Google

Nr. 669. Gekochte Kastanien.

Die Kastanien werden, wie sie sind, in kochendes Wasser geschüttet, 5 Minuten gekocht, alsdann von der äußern und innern Schale befreit, in kaltes Wasser gelegt, hierauf nach Nr. 552 gedämpft oder in gesalzenem Wasser (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) in 5 Minuten weich gekocht, alsdann auf ein Sieb geschüttet, abgetropft, auf eine zierlich zusammengebrochene Serviette gelegt, noch 5 Minuten in den heißen Ofen gestellt und so mit frischer Butter servirt.

Nr. 670. Butter-Kastanien.

1 kg Kastanien werden, wie sie sind, in kochendes Wasser geschüttet, 5 Minuten gekocht, alsdann von der äußeren und innern Schale befreit, in kaltes Wasser gelegt. Hierauf bringt man die Kastanien gut abgetropft in 60 g. zerlassene, nicht gebräunte Butter und schwenkt sie auf dem Feuer solange, bis die Butter eingesogen und die Kastanien weich sind (ca. 10 Minuten).

Nr. 671. Glanz- (Glasirte) Kastanien.

1 kg. Kastanien werden, wie sie sind, in kochendes Wasser geschüttet, 5 Minuten gekocht, von der äußeren und inneren Haut befreit und in kaltes Wasser gelegt. Hierauf giebt man in ein Kasserol 60 g. = 2 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Wasser und kocht diesen so lange, bis derselbe gelbbraun geworden ist, alsdann gießt man $^1/_8$ l. kräftige Fleischbrühe, Wasser oder Weißwein dazu, ferner 60 g. frische Butter und sobald diese geschmolzen ist, die Kastanien, welche man unter Rütteln des Gefäßes so lange dünstet, bis die Sauce ganz dick ist und die Kastanien eine schöne hellbraune Farbe angenommen haben.

Nr. 672. Ueberzuckerte (Candirte) Kastanien.

Ausgesucht große Kastanien kocht oder dämpft man wie Nr. 669, jedoch etwas weniger weich, hierauf werden sie an ein spitzes Hölzchen oder Spicknadel gespießt, in nach Nr. 774, IV. zum Flug gekochten Zucker getaucht, auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech gelegt und erkaltet auf einem Teller gehäuft oder in zierliche Papierkästchen gelegt, servirt.

IX. Klasse. Pilzgemüse.*)

Champignons, Steinpilze, Gelbschwämme
und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Arten.

Berechnet zu ca. 1 l.

Nr. 673. Vorbereitung.

Diese werden sauber abgeputzt, die sandigen Stiele abgeschnitten, große Pilze in Scheibchen oder Würfel geschnitten, kleine in der Mitte lang gespalten, in vielem kaltem Wasser gewaschen auf ein Sieb geschüttet und abgetropft.

Als Suppeneinlage werden sie dann in der Fleischbrühe weich gekocht oder mit etwas Butter weich gedünstet.

*) Da hie und da giftige Pilze unterlaufen, wird empfohlen, die Pilze alle vor der weiteren Zubereitung in verdünnten Essig (1 Theil Essig und 2 Theile Wasser) einmal aufzukochen und dann mit kaltem Wasser zu spülen, wodurch sie unschädlich werden sollen, was sich besonders bei frischen Morcheln empfiehlt, da diese im frischen Zustande giftig sein sollen.

Digitized by Google

I. Vorschrift. **Mit Mehl gebunden.** 1 kg. = 2 l. nach Nr. 673 vorbereitete frische Pilze werden mit 60 g. Butter, 20 g. = 2 Kfl. Pfeffersalz in ca. 30 Minuten weichgedünstet. Während dessen quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Mehl mit $^1/_8$ l. Fleischbrühe, Bratenfond, oder Wasser glatt, giebt einen Eßl. gehackte, grüne Petersilie dazu, gießt diese Masse zu den Pilzen, rührt sie um und läßt sie auf dem Feuer einmal aufstoßen.

II. Vorschrift. **Mit Sauce gebunden.** 1 kg. = 2 l. nach Nr. 673 vorbereitete und nach der I. Vorschrift weich gedünstete Pilze rührt man mit $^1/_4$ l. Bechamelle Nr. 453 auf dem Ofen heiß.

III. Vorschrift. **Gebratene Pilze.** 1 kg. = 2 l. nach Nr. 673 vorbereitete Pilze dünstet man nach der I. Vorschrift so lange, bis die Butter klar hervortritt und giebt sie so zu Tisch.

Diese Vorschrift ist weniger empfehlenswerth, weil durch das scharfe Eindünsten (Braten) die Pilze sehr schwer verdaulich werden.

Nr. 674. Pilze in Büchsen conservirt.

Die Pilze werden nach Nr. 673 vorbereitet, aufs Feuer gestellt, einmal im eigenen Saft aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und abgetropft.

So vorbereitet bringt man sie in Glasbüchsen*), übergießt sie pro kg. mit einer Mischung, bestehend aus $^1/_4$ l. Wasser oder Essig; 10 g. = 1 Kfl. Salz und 10 g. alkoholische Salicylsäurelösung 1 : 10, hierauf verschließt man die Büchsen luftdicht (Siehe Vorbemerkungen der Compote Nr. 773) und bewahrt sie an kühlen Orten auf.

Nr. 675. Frische Morcheln zu reinigen.

Das sandige Stück des Stieles wird vorsichtig abgeschnitten, hierauf die Morcheln mit kochendem Wasser gebrüht, damit sie biegsam werden und beim Reinigen nicht brechen. Nun werden sie in vielem kalten Wasser solange gespült, bis man annehmen kann, allen Sand aus den Falten entfernt zu haben. Man muß sie aber stets aus dem Wasser herausheben, weil der Sand zu Boden fällt und beim Abgießen die Morcheln wieder verunreinigen würde. Man erneuert das Wasser so oft, bis es ganz klar und rein bleibt.

Nr. 676. Getrocknete Morcheln zu reinigen.

Diese werden zuerst in kaltem Wasser gewaschen, hierauf setzt man sie mit viel kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie unter öfterem Umrühren darin, bis dasselbe heiß ist, damit die Morcheln biegsam werden, nun hebt man dieselben mit einem Sieblöffel heraus und legt sie in ein Sieb, welches in viel kaltem Wasser steht, dreht die sandigen Stiele heraus und spült die Morcheln solange, bis man annehmen kann, allen Sand aus den Falten entfernt zu haben.

Man wiederholt das Abspülen in reinem kalten Wasser so oft, bis dasselbe völlig klar bleibt.

Nr. 677. Gedünstete Morcheln.

240 g. frische nach Nr. 675 oder 120 g. getrocknete nach Nr. 676 gereinigte Morcheln werden mit 50 g. Butter und $^1/_8$ l. Fleischbrühe in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden

*) Die mit Wasser aufgefüllten Pilze kann man auch in verlötheten Blechbüchsen aufbewahren.

Digitized by Google

unter zeitweiligem Zugießen von etwas Fleischbrühe weich gedünstet und so zu Suppen, Gemüsen und Saucen ꝛc. verwendet.

Nr. 678. Morchelgemüse.

Die nach Nr. 477 gedünsteten Morcheln werden entweder mit 20 g. = 2 Kfl. Mehl, welches in 1/8 l. kalter Fleischbrühe glatt gequirlt wurde, durch Aufkochen damit oder mit 1/4 l. Bechamellesauce Nr. 453 gebunden.

Nr. 679. Morcheln in Büchsen conservirt.

Frische Morcheln werden nach Nr. 675 gereinigt, dann wie Pilze Nr. 674 weiter behandelt.

Trüffeln.

Als separate Speise, desgleichen zu allerhand gebratenem Fleisch, Geflügel, Wild, ferner zum Decoriren und Garniren.

Berechnet zu ca. 1 kg.

Nr. 680. Vorbereitung.

Diese werden in viel kaltem Wasser mit einer harten Bürste sauber abgebürstet, alsdann in reinem kalten Wasser gut gewaschen, und die rauhe Schale mit einem scharfen Messer abgeschnitten.

I. Vorschrift. **Gedünstete Trüffeln naturell.** 1 kg. nach Nr. 680 vorbereitete ganze Trüffeln werden mit 60 g. Butter, 1/2 Flasche Wein oder Champagner oder 1/4 l. Kraftbrühe Nr. 11, I oder II und 1 g. Gewürzcomposition 6 eine Stunde zugedeckt, wenn nöthig unter zeitweiligem Zugießen der verwendeten Flüssigkeit gedünstet, d. h. solange, bis sie sich mit einer Spicknadel leicht durchstechen lassen, alsdann werden sie herausgenommen, in einer Schüssel zugedeckt und der Fond, wenn nöthig, rasch bis 1/8 l. eingedampft, alsdann über die Trüffeln gegossen.

II. Vorschrift. **Gedünstete Trüffeln mit Madeira-Sauce.** 3/4 kg. nach der I. Vorschrift weich gedünstete Trüffeln werden in Scheibchen geschnitten mit 1/4 l. Madeira-Sauce Nr. 392 heiß gerührt.

Nr. 681. Trüffeln in Büchsen conservirt.

Die nach Nr. 680 vorbereiteten Trüffeln werden in Blech- oder Glasbüchsen gelegt, mit Madeira voll gegossen, vorschriftsmäßig verschlossen (Siehe Vorbemerkungen der Compote Nr. 773), kleine Trüffeln 2 Stunden, große Trüffeln 3 Stunden langsam im Wasserbad gekocht, dann vom Feuer genommen, die Büchsen nach 5 Minuten herausgehoben, abgetrocknet und mit Etiquetten versehen aufbewahrt.

X. Klasse. Rankenfrucht-Gemüse.

Nr. 682. Gurken, Kürbisse, Wassermelonen

und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Arten.

Zu allerhand gebratenem Fleisch, desgleichen als separate Speise.

Berechnet für 6—8 Personen.

Diese werden in Stücke gespalten, geschält (Gurken vorher geschält), die weiche Kernmasse mit einem Löffel ausgeschabt, alsdann in Würfel geschnitten, gewaschen

Digitized by Google

und abgetropft. 1 kg. = 2 l. in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) in ca. 10—15 Minuten weich gekocht oder gedämpft (Siehe Nr. 552) und mit 1 l. Madeira-Sauce Nr. 392 oder Bechamelle Nr. 453 übergossen und heiß gestellt.

Nr. 683. Gefüllte Gurken.

Als separate Speise gegeben.

12 Stück 15 Centim. lange, gerade und gleichgeformte Gurken werden geschält, an einer Seite die Spitze 2—3 Centim. abgeschnitten und die Gurken mit einem Gemüsebohrer vorsichtig, aber soweit wie möglich ausgebohrt, alsdann mit einer Nr. 575—589 beschriebenen Farce $^7/_8$ voll gefüllt, der Rand wird mit gequirltem Ei bestrichen, die abgeschnittene Spitze darauf gepaßt und die Gurken in Schreibepapier, welches mit Butter bestrichen wurde, eingewickelt und oben und unten fest zugebrochen.

So vorbereitet legt man sie in ein Kasserol mit 60 g. zerlassener Butter, gießt $^1/_2$ l. kräftige Fleischbrühe oder Wein, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 1 g. Gewürzcomposition 6 zu und dünstet die Gurken zugedeckt $^1/_2$ Stunde, alsdann nimmt man sie heraus, wickelt sie vorsichtig aus, legt sie neben- und übereinander auf einen ovalen Teller, verdickt den Fond mit 40 g. = 4 Kfl. in $^1/_4$ l. kalter Fleischbrühe eingequirltem Mehl und gießt die Sauce über die Gurken.

XI. Klasse. Nr. 684. Mischgemüse (Macedoine).

(Auch Potage oder Leipziger Allerlei genannt.)

Berechnet für 6—8 Personen.

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Coteletten, zahmem Geflügel, Jungen etc.

Man verwendet hierzu:

$^1/_4$ kg. Spargel: Derselbe wird geschält, in 2—3 Centim. lange Stückchen geschnitten und in $^1/_2$ l. Wasser mit 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz in 15—20 Minuten weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und abgetropft.

$^1/_4$ l. Blumenkohl: Derselbe wird in nicht zu kleine Röschen getheilt, die Stiele sauber abgeputzt in $^1/_2$ l. Wasser mit 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz und 5 g. Butter so weich gekocht, daß er sich mit einer Spicknadel leicht durchstechen läßt, dann auf ein Sieb gelegt und abgetropft.

$^1/_4$ l. jungen zarten Kohlrabi: Derselbe wird geschält, in Scheibchen, Stäbchen oder mit dem Chartreusemesser geschnitten, dann mit 5 g. Butter und 2 Eßl. Fleischbrühe in 20—25 Minuten weich gedünstet.

$^1/_4$ l. kleine Carotten: Diese werden sauber geputzt, in kaltem Wasser gewaschen, ganz oder lang in 2—4 Theile oder mit dem Chartreusemesser lang durchschnitten, dann mit 5 g. Butter und 2 Eßl. Fleischbrühe in 20—25 Minuten weich gedünstet.

$^1/_4$ l. frische Schotenkerne (oder $^1/_8$ l. getrocknete Schotenkerne). Diese werden mit 5 g. Butter und 2 Eßl. Fleischbrühe in 15—20 Minuten weich gedünstet.

Getrocknete Schotenkerne, gut gelesen, werden zuvor in kochendem Wasser erst einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und abgetropft.

Digitized by Google

120 g. frische Morcheln (oder 60 g. getrocknete Morcheln) werden nach Nr. 675 oder 676 gereinigt und dann mit 10 g. Butter und 2 Eßl. Fleischbrühe weich gedünstet.

15 Stück Krebse werden in 2 l. Wasser mit 60 g. = 2 Eßl. Salz und ½ g. = 15 Tr. Kümmelextract 10 Minuten gekocht, alsdann auf 1 Sieb geschüttet und abgetropft.

Die Scheeren und Schweifchen der Krebse werden sauber ausgebrochen, mit etwas zerlassener Butter begossen und zugedeckt bei Seite gestellt.

Die Nasen werden abgehoben nach Nr. 550 vorbereitet und nach Nr. 2989 gefüllt.

Aus den Körpern (Rümpfen) wird nach Nr. 550 Krebsbutter bereitet. (Gut ist es, wenn man dies den Tag vorher besorgt.)

½ l. weiße Grundsauce Nr. 414 wird mit der Hälfte der Krebsbutter und der bei der Bereitung der Krebsbutter gewonnenen Krebsbrühe, in welcher ½ Kfl. Fleischextract gelöst wurde, bereitet.

Nachdem auf diese Weise alles zubereitet ist, untermengt man in der zum Serviren bestimmten warmen Schüssel den Spargel, Schotenkerne, Kohlrabi und Carotten mit der Sauce, hierauf decorirt man die Oberfläche geschmackvoll mit dem Blumenkohl, Morcheln, Krebsnasen und den Scheeren und Schweifchen der Krebse und tropft die übrige Krebsbutter gut vertheilt darauf.

Wer keine Krebse hat, bereite die Sauce mit frischer Butter und Fleischbrühe und verwende zum Decoriren anstatt der Krebsnasen die Klößchen Nr. 2984 oder Nr. 2985.

XII. Klasse. Nr. 685. Bratengarnituren.

Die bei den nachstehenden Garnituren aufgeführten Gemüse werden wie beim Mischgemüse Nr. 684 beschrieben, weichgekocht oder gedünstet, abwechselnd um den Braten gehäuft und auf die Platte etwas von dem Bratenfond gegossen.

I. Garnitur. **Spargel, Schotenkerne, Kohlrabi, Carotten und Morcheln.**

Man kann jedes Gemüse für sich mit etwas Krebssauce Nr. 424 binden.

II. Garnitur. **Spargel, grüne Bohnen, Blumenkohl, Möhren, Champignons.**

Man kann die einzelnen Gemüse mit etwas weißer Kraftsauce Nr. 442 binden.

III. Garnitur. **Gelbe Rüben, weiße Rüben, Rosenkohl, Sellerie, Morcheln.**

Man kann jedes Gemüse für sich mit etwas Bechamellesauce Nr. 453 binden. Hierbei lassen sich natürlich allgemein viele Variationen anwenden und zwar verwendet man in Ermangelung frischer Gemüse, conservirte Gemüse.

XIII. Klasse. Nr. 686. A. Gestürzte Gemüse. Chartreusen.

Als Garnitur zu allerhand größeren Braten, Geflügel, Fischen etc., desgl. als Zwischenspeisen verwendet.

Man verwendet hierzu kleine, sogenannte Chartreusenformen von Blech, streicht diese mit Butter aus und belegt den Boden mit einem mit Butter gestrichenen rund geschnittenen Papier, die gebutterte Seite nach oben. Die dazu bestimmten Gemüse müssen sehr sauber und gleichmäßig zugeschnitten und blanchirt werden, hierauf legt man die Formen mit verschiedenen Gemüsen geschmackvoll aus, wozu

Digitized by Google

Uebung, Geschick und Phantasie gehört und zwar zuerst den Boden; ist dies geschehen, so betupft man sie vorsichtig mittelst eines Pinsels, damit sie nicht verschoben werden, mit gequirltem Ei, alsdann drückt man eine dünne Schicht Fleischfarce Nr. 575—582 gleichmäßig darauf, damit die Gemüse etwas Halt bekommen und nun wird der Rand auf gleiche Weise in allerhand Zeichnungen ausgelegt, ebenfalls mit gequirltem Ei betupft und vorsichtig Farce darüber gestrichen. Ist auch dies geschehen, so füllt man den leeren Raum mit einem dicken, feinen Ragoût Nr. 2621—2643, der Rand wird mit gequirltem Ei bestrichen, das Ganze mit einer Schicht Farce bedeckt, ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt und kalt gestellt.

Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man sie im Wasserbad, nimmt das Papier ab, stürzt sie auf eine flache Schüssel, nimmt auch das am Boden gelegene Papier ab und bestreicht sie leicht mit etwas geschmolzener Glace Nr. 13.

Große Chartreusen werden auf gleiche Weise bereitet, etwas dicker mit Farce ausgestrichen, mit Gemüsen und gebratenen Fleischstücken gefüllt, im Uebrigen wie vorher beschrieben weiter behandelt.

Nr. 687. B. Bordüren. Einfassungen.

Zu feinen Ragouts und dergleichen Fleischspeisen.

Hierzu verwendet man glatte, runde Bordürenformen und bereitet dieselben wie die Chartreusen Nr. 686, legt sie jedoch ganz mit Farce aus, damit sie besseren Halt bekommen.

NB. Zu kalten Fleischsalaten bereitet man die Bordüren aus Aspic.

b) Trockene Gemüse.

Reis. Hirse. Sago. Graupen.

Berechnet für 6 Personen.

Nr. 688. Vorbereitung für Reis, Hirse und Sago.

Diese werden, wenn nöthig, sauber gelesen, mit kaltem Wasser angerührt, dasselbe abgegossen und dies so oft wiederholt bis das Wasser klar bleibt, hierauf stellt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, kocht die Gemüse unter zeitweiligem Aufrühren kurz auf, schüttet sie auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber und läßt dasselbe gut abtropfen. Diese Vorbereitung nennt man „Blanchiren".

Nr. 689. Reis in Fleischbrühe (Bouillonreis).

Zu gekochtem Rindfleisch, Hühnern, Tauben, Gans und dergl.

400 g. nach Nr. 688 vorbereiteter Reis wird in 1 l. ungefärbter Fleischbrühe (oder 1 l. Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Salz) und 40 g. Butter in ungefähr 30 Minuten unter zeitweiligem vorsichtigen Aufrühren so ausgequellt, daß die Reiskörnchen genügend weich, aber noch möglichst ganz sind, alsdann füllt man den Reis mit 1 l. kräftiger Fleischbrühe und 10 Tr. Muscatextract auf und läßt ihn noch etwas ziehen.

Man decorirt denselben entweder mit Semmelklößchen Nr. 2984 oder 2985, Morcheln Nr. 677, Spargel Nr. 621, Blumenkohl Nr. 618 oder Kohlrabi Nr. 654.

Digitized by Google

Oder man garnirt ihn mit Krebsnasen Nr. 2989, den ausgebrochenen Scheeren und Schweifchen der Krebse und einem der vorher aufgeführten Gemüse und Morcheln, betropft die Oberfläche mit Krebsbutter, welche man aus den Rümpfen der Krebse nach Nr. 550 bereitet hat. So zubereitet nennt man ihn „Potage".

Nr. 690. Ausgequellter Reis.

Als Einlage zu Suppen und Kaltschaalen,
desgleichen zu gedünstetem und gebratenem Fleisch, ferner zu Curry und Pillaw.

1/4 kg. nach Nr. 688 blanchirter Reis wird in 2 l. kochendes Wasser und 20 g. = 2 Kfl. Salz gegeben, unter zeitweiligem vorsichtigen Aufrühren 20 Minuten gekocht, auf ein Sieb geschüttet, gut abgetropft in einen warmen, nicht heißen Ofen gestellt und so unter zeitweiligem Schwenken desselben, die Feuchtigkeit etwas verdunstet.

Zu Kaltschaalen läßt man denselben dann erkalten.

Hierzu muß man die besten Reissorten, z. B. Patna- oder Carolina-Reis verwenden.

Nr. 691. Reis mit Sauce gebunden.

Zu gedünstetem und gebratenem Rindfleisch, Hammelfleisch, Hühnern, Tauben und dergl.

1/4 kg. nach Nr. 690 ausgequellter Reis wird mit 1/2 l. englischer Buttersauce Nr. 451 oder weißer Kraftsauce Nr. 442 oder Bechamellesauce Nr. 453 oder Indischer Sauce Nr. 438 übergossen.

Nr. 692. Reis mit Butter.

(Abgeschmalzener Reis.)

Zu allerhand gedünstetem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Schinken, Zungen und dergl.

1/4 kg. nach Nr. 690 ausgequellter Reis wird in ein Kasserol mit 60 g. zerlassener nicht gebräunter Butter, welcher 10 Tr. Muscatextract zugesetzt wurden, geschüttet und so geschwenkt, daß der Reis gleichmäßig mit Butter durchzogen ist, hierauf deckt man ihn zu und stellt ihn bis zum Gebrauch warm.

Vor dem Serviren wird derselbe auf einem tiefen Teller oder Schüssel gehäuft und mit 50 g. geriebener, in 25 g. Butter gelb und hart gerösteter Semmel oder mit 50 g. geriebenem Parmesankäse bestreut.

Nr. 693. Risotto.

Ein italienisches Gemüse.

Zu gekochten Hühnern, Tauben, Kalbsmilch und dergl.

125 g. = 1/2 Stückchen Butter und 1 g. Zwiebelextract werden in einem Kasserol erhitzt, sobald dieselbe steigt, schüttet man 1/4 kg. nach Nr. 688 blanchirten Reis hinein und röstet denselben darin gelb bis hellbraun, alsdann füllt man ihn mit 1 1/2 l. kräftiger Fleischbrühe, welcher man 1 Messerspitze Safran oder 2 g. Safranextract zugesetzt hat, auf, und quellt den Reis unter zeitweiligem vorsichtigen Aufrühren so aus, daß die Körnchen weich, aber noch vollkommen ganz sind, hierauf verrührt man ihn mit 100 g. geriebenem Parmesankäse, hie und da auch mit gedünsteten in Scheibchen geschnittenen Champignons oder Trüffeln.

Digitized by Google

Nr. 694. Pillaw.

Ein orientalisches Gericht.

Zu gedünstetem und gebratenem Lamm- und Hammelfleisch, jungem Geflügel, Kaninchen, Fisch etc.

Der nach Nr. 690 ausgequellte Reis wird mit dem Fond des dazu bestimmten Fleisches untermengt und noch 5—10 Minuten in die heiße Röhre gestellt, auf die Mitte einer flachen Schüssel bergartig gehäuft und mit den tranchirten Fleischstücken garnirt.

Nr. 695. Curry. (Kari, Carri oder Karik.)

Ein indisches Gericht.

Zu Curry von Kalbfleisch, Kaninchen, Geflügel, Fischen, Kalbsmilch und dergl.

30 g. Butter und 1 g. Zwiebelextract werden in einem Kasserol erhitzt, sobald die Butter steigt giebt man 1 g. Currygewürz, 4 Eßl. Sahne und 5 g. = ½ Kfl. Salz, hierauf schüttet man den nach Nr. 690 ausgequellten Reis hinein, untermengt denselben und stellt ihn noch 5—10 Minuten in die heiße Röhre.

Die oben aufgeführten Fleischgattungen werden in beliebige Stücke getheilt, mit Butter, Salz, Wasser, Fleischbrühe oder Wein gedünstet, — der Fond mit ¼ l. Indischer Sauce Nr. 438 gemischt, kurz eingekocht und diese Sauce über das Fleisch gegossen (pro kg. Fleisch 50 g. Butter, 10 g. = 1 Kfl. Salz und ⅛ l. Flüssigkeit). Das Fleisch wird in der Mitte eines flachen Tellers oder in einer flachen Schüssel gehäuft, die Sauce darüber gegossen und der Reis kranzförmig darum gelegt.

Nr. 696. Graupen als Gemüse.

Zu gekochtem Rindfleisch, Hühnern, Tauben und dergl.

I. Vorschrift. 400 g. Gräupchen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser angerührt, dasselbe durch ein Sieb abgegossen und diese Manipulation so oft wiederholt, bis das Wasser klar bleibt, hierauf giebt man 1 l. unfärbte Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser und 40 g. Butter dazu, und quellt sie unter öfterem Aufrühren, damit dieselben nicht anbrennen, auf dem Ofen langsam in ca. 1—2 Stunden aus, alsdann füllt man sie mit 1 l. kräftiger Fleischbrühe und 10 Tr. Muscatextrat auf und läßt sie noch etwas ziehen.

Man decorirt dieselben mit Semmelklößchen Nr. 2984 oder 2985, oder Spargel Nr. 621, oder Blumenkohl Nr. 618, oder Champignons Nr. 673, oder Sellerie Nr. 654, oder Kohlrabi Nr. 654 und Morcheln 677. Hie und da betropft man sie auch noch mit Krebsbutter Nr. 550.

Eisernes oder blechernes Geschirr darf deshalb nicht verwendet werden, weil Graupen darin grau werden.

II. Vorschrift. **Thüringer Art.** 400 g. Gräupchen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser angerührt, dasselbe durch ein Sieb abgegossen und diese Manipulation so oft wiederholt, bis das Wasser klar bleibt, hierauf giebt man 1 l. Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Salz (oder 1 l. ungefärbte Fleischbrühe) und 40 g. Butter dazu, quellt sie unter öfterem Aufrühren, damit die Gräupchen nicht anbrennen, auf dem Ofen langsam in ca. 1—2 Stunden aus, alsdann quirlt man 2 Eier mit ⅛ l. Wein (oder ⅛ l. Wasser und ½ g. Citronensaft) und 1 g. Citronenschaleextract glatt, legirt damit ¼ l. kochende Fleischbrühe, rührt diese unter die ausgequellten Gräupchen und giebt diese sofort zu Tisch oder stellt sie zugedeckt im Wasserbad heiß.

Digitized by Google

Nr. 697. Graupen.

Als Einlage zu Suppen und Kaltschaalen.

Die Gräupchen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser angerührt, dasselbe durch ein Sieb abgegossen und diese Manipulation so oft wiederholt, bis das Wasser klar bleibt, hierauf schüttet man sie in kochendes gesalzenes Wasser (pro 125 g. Gräupchen = 2 l. Wasser und 20 g. = 2 Kfl. Salz), quellt dieselben unter zeitweiligem Aufrühren sehr langsam in 1—2 Stunden auf, alsdann schüttet man sie auf ein Sieb, überspült sie mit kaltem Wasser so lange bis dasselbe klar abläuft, läßt gut abtropfen und giebt sie so in die Suppe oder Kaltschaale.

Kann man die Gräupchen nicht gleich verwenden, so stellt man sie in kaltem Wasser zugedeckt bei Seite und tropft sie vor dem Anrichten auf ein Sieb ab.

Nr. 698. Hirse.*)

Zu gekochtem Schinken, Rauchfleisch, Schweinefleisch und dergl.

½ kg. = ½ l. nach Nr. 688 vorbereiteter (blanchirter) Hirse wird mit 2 l. Fleischbrühe, schwach gesalzener Schinkenbrühe oder gesalzenem Wasser und 50 g. Butter langsam unter öfterem Umrühren, damit derselbe nicht anbrennt, ausgequellt, 10 Tr. Muscatextract zugerührt und wenn nöthig mit Salz abgeschmeckt.

Nr. 699. Sago (Perlsago). Tapioka (Flockensago).

Zu 2 l. Suppe oder Kaltschaale = 100 g.

Zu Fleischbrühsuppen und dergl. werden diese nach Nr. 688 beschrieben vorbereitet (blanchirt), alsdann in der Fleischbrühe langsam ohne zu kochen so lange ausgequellt, bis die Körnchen glasig erscheinen.

Zu Kaltschaalen, Fruchtsuppen und Weinsuppen werden diese wie Nr. 688 beschrieben vorbereitet (blanchirt), alsdann in 1 l. Wasser langsam ohne zu kochen so lange ausgequellt, bis die Körnchen gläsig erscheinen, alsdann kaltgestellt.

Bei Bereitung der Kaltschaalen und Suppen wird dieses eine Liter Masse als 1 l. Wasser verwendet.

Nr. 700. Kartoffelsago.

Derselbe wird mit kochendem Wasser angerührt, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser überspült und dann wie Nr. 699 beschrieben weiter behandelt.

II. Klasse. Nr. 701. Leguminosen.

Erbsen. Bohnen. Linsen.

Zu Schinken, Rauchfleisch, Schweinefleisch, allerhand Würsten und dergl.

Diese werden, wenn nöthig, rein gelesen, kalt gewaschen, womöglich 10—12 Stunden in kaltem Wasser geweicht, alsdann 10 Minuten gekocht, abgegossen, wieder mit heißem Wasser zum Feuer gestellt, in 1½—2 Stunden weich gekocht, d. h. so lange, bis sie sich leicht beißen lassen, alsdann wird das Wasser abgegossen und Bohnen mit weißer Grundsauce Nr. 414, dagegen Linsen und Erbsen mit brauner Grundsauce Nr. 382 gebunden.

Zu 1 kg. = 1 l. Leguminosen, = 1 l. Sauce.

Bohnen und Linsen werden nach Belieben mit Essig eingesäuert.

Durchgeschlagene Leguminosen (Siehe Pürées Nr. 562).

*) Hirse und Grashirse wird auch mit 1½ l. Flüssigkeit ausgequellt wie Nr. 708 bereitet.

Digitized by Google

III. Klasse. Nr. 702. Grützen.*)

Enthülste, grobgeschrotene und geputzte Getreidearten.

Weizen-, Manna- (Taganrock), Roggen-, Grünkorn-, Gersten-, Reis-, Buchweizen- (Haidekorn), Mais- (Homony oder Polenda), und Schwadengrütze 2c.

Berechnet zu 2 l. Suppe und Kaltschaale.

Nr. 703. Eiergrütze.

Zu Fleischbrühsuppen, Fischbrühsuppen und Milchsuppen.

125 g. einer der oben genannten Grütze- oder Griesarten mischt man mit 2 Eidotter in einer Pfanne mit einem Löffel gleichmäßig, stellt dieselbe in den warmen Ofen und rührt öfters um; damit die Masse nicht fest zusammenbäckt und gleichmäßig austrocknet; ist sie vollkommen trocken, so reibt man sie zwischen den Händen auseinander oder treibt sie durch ein großlöcheriges Sieb.

Dieser Eiergrütze wird in der Fleischbrühe oder Milch 15—20 Minuten gekocht.

Nr. 704. Fleischbrühgrütze.

Zu Fleischbrühsuppen.

125 g. einer der Nr. 702 genannten Grützearten oder besser der vorher beschriebene Eiergrütze Nr. 703 wird mit 1/4 l. scharf gesalzener, sehr kräftiger, kochender Fleischbrühe, der man 10 Tr. Muscatextract zugesetzt hat, unter kräftigem Durcharbeiten mit einem Holzlöffel sehr dick ausgequellt, und zwar so, daß sich die Masse vom Gefäß ablöst, alsdann wird dieselbe auf einem mit kaltem Wasser befeuchteten Teller und mit einem Holzlöffel, den man wiederholt in kaltes Wasser taucht, gleichmäßig, 1 Centim. dick, flach gedrückt und kalt gestellt. Nach dem Erkalten löst man den Grützekuchen mit einem Messer so vom Teller ab, daß derselbe nicht beschädigt wird, schneidet denselben in Würfel oder schräge Vierecke und giebt diese in die fertige Suppe.

Zu russischer Krautsuppe (Borschtsch) Sauerampfersuppe und dergl. wird der Grütze in Scheibchen geschnitten und in Butter gebraten.

Nr. 705. Fischbrühgrütze.

Mit kräftiger Fischbrühe wie Fleischbrühgrütze Nr. 704 bereitet in Fischsuppen gegeben.

Nr. 706. Milchgrütze.

Zu Milchsuppen, Weinsuppen und Fruchtsuppen.

125 g. einer der Nr. 702 genannten Grützearten oder besser der Nr. 703 beschriebene Eiergrütze, 1/4 l. kochende Milch oder Sahne, 1 Prise Salz, 1 Eßl. = 30 g. klarer Zucker, 1 g. Gewürzcomposition 7 oder 8 werden wie Fleischbrühgrütze Nr. 704 behandelt, hierzu aber der Teller anstatt mit Wasser schwach mit sehr feinem Oel bestrichen.

Nr. 707. Fruchtgrütze.

Zu Milchkaltschaalen, Wasserkaltschaalen und Weinkaltschaalen.

125 g. einer der Nr. 702 angegebenen Grützearten (besonders empfehlenswerth hierzu sind der Reis-, Weizen- und Mannagrütze), 1/8 l. einer der Nr. 3627—3650 beschriebenen Fruchtsyrupe, 1/8 l. kochendes Wasser, Weißwein oder Rothwein werden

*) Sehr harte Grütze, z. B. Manna-, Mais- und Schwadengrütze 2c. setzt man besser mit 1/2 l. Flüssigkeit an, da sie sehr lange Zeit zum vollständigen Ausquellen brauchen.

Digitized by Google

wie Fleischbrühgrütze Nr. 704 behandelt und der Teller anstatt mit Wasser mit feinstem Oel ausgestrichen.

Man giebt der Grütze den Namen des zugesetzten Fruchtsyrups, z. B. Ananasgrütze, und verwendet zu weißen Kaltschaalen rothe Grütze, z. B. Himbeerengrütze, und zu rothen Kaltschaalen weiße Grütze, z. B. Apfelsinengrütze.

Nr. 708. Buttergrütze.

a) Zu Fleischbrühsuppen und Fischbrühsuppen.

100 g. einer der Nr. 702 genannten Grützearten, 1/4 l. sehr kräftige Fleisch- oder Fischbrühe, 40 g. Butter quellt man im Wasserbad ca. 15 Minuten zugedeckt aus, alsdann rührt man die Masse im Wasserbad solange, bis sie sich sehr dick vom Geschirr, gut gebunden, ablöst, hierauf rührt man sie mit 2 Eiern und 10 Tr. Muscatextract glatt, bringt sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne 1—2 Centm. dick und läßt sie hochgestellt ca. 1 Stunde bei gelinder Hitze stehen, sodaß sie mehr austrocknet als bäckt, erkaltet stürzt man sie auf ein Bret, schneidet Würfel oder schräge Vierecke daraus und giebt sie in die fertige Suppe.

Nr. 709. Buttergrütze.

b) Zu Milch- und Fruchtsuppen.

100 g. einer der Nr. 702 genannten Grützearten, 1/4 l. Milch oder Sahne, 40 g. Butter, 1 Kfl. = 10 g. Zucker, 2 Eier, 1 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, wie Buttergrütze Nr. 708 behandelt.

Kap. V. Salate.

I. Kl. Rohe Salate. II. Kl. Gekochte Salate.
III. Kl. Gemischte Salate. IV. Kl. Gestürzte Salate.
V. Kl. Essigfrüchte, Essiggemüse und Senffrüchte.

Berechnet zu einer Schüssel für 6 Personen.

Nr. 710. Vorbemerkungen.

Hauptbedingungen zur Bereitung eines tadellosen Salates sind:

1. Das beste Olivenöl (Jungfernöl, Luccaöl, Nizzaöl, Provenceröl, Tafelöl, Speiseöl). Siehe Nr. 537.

2. Ein vollkommen reiner und jederzeit gleich starker Essig. Siehe Nr. 711. Ein guter Essig soll 2 1/2 Procent Essigsäure enthalten, man prüft denselben mittelst nebenstehender Essigwage. Man muß den Essig mit so viel Zucker versetzen, daß derselbe seinen rohen, harten Geschmack verliert, der Zucker darf jedoch nicht dominiren (vorschmecken), sondern hat nur den Zweck, dem Essig einen milden Geschmack zu verleihen.

3. Wird zu einem Salat noch Zucker verwendet, so muß dieser in dem Essig gelöst werden, dasselbe hat mit den vorgeschriebenen conservirten Gewürzen zu erfolgen.

4. Das Salz muß man ebenfalls in dem Essig auflösen, damit sich dasselbe gleichmäßig im Salat vertheilt. Man hat dann nicht

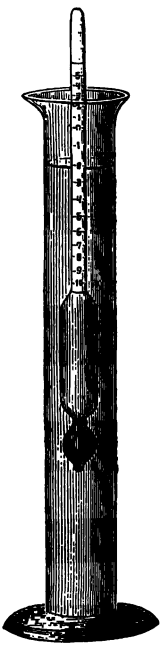


Fig. 80.
Essig-Gradmesser.

Digitized by Google

nöthig den Salat unnütz lange zu mengen, weil er dadurch unschön (lappig) wird, außerdem passirt es nur zu leicht, daß Salzkörnchen in den Falten der Blätter bleiben und dies ein großer Fehler ist.

5. Man verwende nur zarte junge Kräuter, Staudengewächse und Gemüse 2c. Diese müssen sehr sauber vorbereitet, d. h. gut gelesen, zugeputzt, gewaschen und abgetropft werden.

6. Alle Kräuter und Staudengewächse werden in viel kaltem Wasser nur kurze Zeit geschwemmt (locker gewaschen), dann mit den Händen ausgehoben, weil der Sand 2c. beim Waschen zu Boden sinkt, wenn nöthig nochmals kurz gespült, wieder ausgehoben, auf ein Sieb gelegt, abgetropft, bis zum Gebrauch frisch gestellt und unmittelbar vor dem Serviren fertig gemacht.

Rohe Salate untermengt man zuerst mittelst zweier Gabeln locker mit dem Oel, weil dadurch die Blätter 2c. zart und geschmeidig werden, alsdann übergießt man sie mit dem Essig, in welchem das Salz 2c. gelöst wurde, und untermengt sie nochmals vorsichtig.

8. Gekochte Salate bereite man am Tag vorher, damit die Gemüse saftig durchziehen, und stelle sie bis zum Gebrauch kalt.

9. Bei den gekochten Salaten wird zuerst der Essig mit dem darin gelösten Salz 2c. über die Gemüse gegossen und dann das Oel, und zwar womöglich erst kurz vor dem Anrichten, dazu gegeben.

10. Ein wesentlicher Vortheil, der leider nie beachtet wird, liegt darin, daß man die vorbereiteten (zugeputzten) Kräuter, Staudengewächse, Gemüse 2c. vor dem Waschen, d. h. in trockenem Zustand, abwägt oder abmißt, um darnach die erforderlichen Quantitäten Oel, Essig, Salz 2c. bestimmen zu können. Wer sich diese kleine Mühe nicht verdrießen läßt, wird stets einen richtig bereiteten Salat erzielen.

Essige.

Einfacher Essig. Estragonessig. Kräuteressig. Fruchtessig.

Berechnet zu 1 l.

Nr. 711. Einfacher Essig.*)

Am besten, billigsten und einfachsten bereitet man denselben durch Vermischen von 50 g. 50 procent. concentr. Essig**) mit 1 l. Wasser und 10 g. = 1 Kfl. Zucker.

Wer keine Wage hat, verwende zum Abmessen des concentrirten Essigs die in der Preisliste (Siehe Anhang) aufgeführten Meßcylinder von 10 g. Inhalt oder den Salatcylinder. Siehe Anmerkung Nr. 715.*)

Dieser so bereitete Essig hat den großen Vortheil, daß er absolut chemisch rein und stets ganz gleich stark (scharf) ist, so daß einmal bestimmte Verhältnisse immer richtig bleiben, was bei dem in dem Handel befindlichen Essig leider selten der Fall ist und dadurch in der Küche bei der Zubereitung der Speisen, ferner beim Einlegen von Essigfrüchten sehr häufig ein Verderben derselben verursacht.

*) Rothweinessig bereitet man durch Vermischen von 50 g. 50 procent. concentr. Essig mit 1/4 l. Rothwein und 3/4 l. Wasser. Weißweinessig bereitet man durch Vermischen von 50 g. 50 procent. concentr. Essig mit 1 l. leichtem Weißwein.

**) Derselbe ist in Flaschen von 1 Mark und 2 Mark aus der Fabrik Dr. L. Naumann, Königl. Hoflieferant in Dresden-Plauen, zu beziehen.

Digitized by Google

Nr. 712. Estragonessig.

1 l. einfacher Essig Nr. 711 wird mit 2 g. Estragonessiggewürz gemischt.

Nr. 713. Kräutteressig.

1 l. einfacher Essig Nr. 711 wird mit 2 g. Gewürzcomposition 6 gemischt.

Nr. 714. Fruchtessig.

$^7/_8$ l. einfacher Essig Nr. 711, $^1/_8$ l. Kirschsaft Nr. 3651 I.—IV. und 5 g. Himbeerenextract werden gemischt.

Auf gleiche Weise kann man alle gemischten Fruchtessige mit Hilfe der vorhandenen Fruchtextracte und Fruchtsäfte bereiten.

I. Klasse. Rohe Salate.

Kräutersalate. Staudengewächssalate. Sauerkrautsalat. Gurkensalat. Rettigsalat. Erdartischockensalat.

Nr. 715. Kräutersalate.*)

Man verwendet hierzu:

Sauerampfer, Spinat, Portulac, Brunnenkresse, Kresse, Boretsch, Rapunzeln und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Kräuter.

I. Vorschrift. **Mit Essig und Oel.** Die Kräuter werden sauber gelesen, von den Blattstielen und Wurzelknollen befreit, das Gewicht festgestellt und dann in viel kaltem Wasser geschwemmt (locker ge-

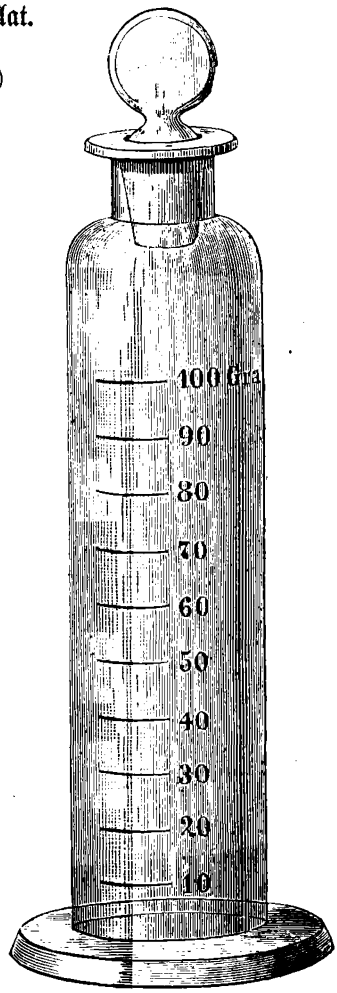


Fig. 31. Meßcylinder.

*) In Familien, wo viel Salat gegessen wird, kann die Bereitung desselben durch folgende Methode, die der Verfasser schon seit Jahren in seiner Haushaltung eingeführt hat, sehr erleichtert werden durch Verwendung des nebenstehenden Meßcylinders, welcher in Geschäften chemischer Geräthe bis zu 1000 g. Inhalt zu haben ist.

Man bereitet sich eine Salzlösung aus 250 g. Salz, 250 g. Zucker und 1 l. Wasser, indem man diese Ingredienzien in einem Topf auf dem Feuer unter zeitweiligem Umrühren nur heiß werden läßt, bis Salz und Zucker gelöst sind, alsdann durch ein sauber gebrühtes ausgewundenes Tuch gießt und erkaltet in einer Flasche verkorkt aufbewahrt.

Die Bereitung der Kräuter- und Staudengewächssalate erfolgt nun in der Weise, daß man zu 200 g., wie in der I. Vorschrift beschrieben, vorbereiteten Kräutern und Salaten 2c. zuerst in den Cylinder 40 g. Oel, dann 20 g. Salzlösung und 40 g. Essig füllt, hierauf den Stöpsel aufsetzt, diesen, den Cylinder in der Hand haltend, mit dem Zeigefinger fest drückt und tüchtig schüttelt, wodurch sich Oel und Essig emulsionartig verbinden.

Man hat hierbei die Annehmlichkeit, daß Alles früher vorbereitet und zurecht gestellt werden kann, so daß man unmittelbar vor dem Serviren den Cylinder nur zu schütteln und den Salat mit dem Inhalt zu untermengen braucht.

Durch die emulsionsartige Verbindung des Oeles mit dem Essig erzielt man dasselbe Resultat, als wenn man das Oel, wie in der Einleitung beschrieben, zuerst mit den Blättern mischt.

Wer Zucker am Salat nicht liebt, bereite seine Salzlösung aus 250 g. Salz und $^7/_8$ l. Wasser.

Digitized by Google

waschen) mit den Händen ausgehoben, auf ein Sieb abgetropft und bis zum Gebrauch frisch gestellt.

Kurz vor dem Anrichten werden 200 g. so vorbereiteter Kräuter mit 40 g. = 2 Eßl. Oel mittelst zweier Gabeln, in einer Schüssel locker untermengt, alsdann 10 g. = 1 Kfl. Salz, nach Geschmack auch ebensoviel Zucker in 40 g. = 2 Eßl. Essig gelöst, über die Kräuter gegossen und nochmals locker untermengt.

Nach Belieben kann man diesen Salaten 1 Eßl. fein geschnittenen Schnittlauch oder Zwiebelröhre oder 10 Tropfen Schnittlauchextract beimischen.

II. Vorschrift. **Mit Mayonnaise.** 200 g. wie in der ersten Vorschrift beschrieben vorbereitete Kräuter werden anstatt mit Oel und Essig mit $^1/_4$ l. dünn gehaltener Mayonnaise Nr. 456, I.—IV. oder Remouladensauce Nr. 468 untermengt.

III. Vorschrift. **Mit Speck.** 80 g. kleinwürfelig geschnittener Speck wird blaß gelb geröstet, 10 g. = 1 Kfl. Pfeffersalz in 40 g. = 2 Eßl. Essig gelöst, unter den geschmolzenen Speck geschüttet und diese Flüssigkeit etwas verkühlt über 200 g. wie in der I. Vorschrift beschriebenen vorbereiteten Kräuter gegossen und untermengt.

Es empfiehlt sich die Speckwürfel vorher mit einem Löffel herauszunehmen und zuletzt über den Salat zu streuen, damit sie durch den Essig nicht aufgeweicht werden.

Nr. 716. Staudengewächssalate.

Kopfsalate und Endiviensalate aller Art und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten ähnlichen Staudengewächse.

Von diesen werden die größeren, schadhaften und groben Blätter entfernt, der Strunkboden abgeschnitten, von den übrigen Blättern die starken Blattrippen ausgeschnitten, die Blätter in nicht zu kleine Stücke gezupft, von den inneren zarten Blättchen, den sogenannten Herzchen, wird der Strunk möglichst kurz abgeschnitten, der übrige Theil desselben abgeputzt, und wenn das Herzchen klein ist, ganz zu den Blättern gelegt, wenn es groß ist in 2—4 Theile gespalten, und so auf der Wage das Gewicht festgestellt. Alsdann in viel kaltem Wasser geschwemmt (locker gewaschen) mit den Händen ausgehoben, auf ein Sieb gelegt und gut abgetropft.

Man bereitet diese wie die Kräutersalate Nr. 715 nach der I., II. oder III. Vorschrift.

Nr. 717. Sauerkrautsalat.

Wenn das Sauerkraut durch Alter zu scharf geworden ist, drückt man es vorher mit den Händen scharf aus.

400 g. sehr gutes mildes Sauerkraut wird mit zwei Gabeln aufgelockert und dann wie die Kräutersalate Nr. 715 nach der I., II. und III. Vorschrift zubereitet.

Nach Belieben bestreut man den Salat mit etwas gemahlenem Pfeffer.*)

Nr. 718. Gurkensalat.

I. Vorschrift. **Mit Essig und Oel.** Eine Gurke, ungefähr 500 g. schwer, wird geschält, in Scheibchen geschnitten oder gehobelt mit 40 g. = 2 Eßl. Oel gemengt, alsdann 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz (oder Pfeffersalz) in 80 g. = 4 Eßl. Essig

*) Hierzu sind die kleinen Handpfeffermühlen sehr zu empfehlen, weil der gestoßene Pfeffer häufig verfälscht in den Handel kommt.

Digitized by Google

gelöst, über die Gurke gegossen, damit untermengt und mit etwas gemahlenem Pfeffer bestreut.

Man kann denselben nach Belieben auch $^1/_2$ Eßl. fein geschnittenen Schnittlauch, Zwiebelröhre oder 10 Tropfen Schnittlauchextract beimischen.

II. Vorschrift. **Mit Mayonnaise.** Eine Gurke, ungefähr 500 g. schwer, wird in Scheibchen geschnitten oder gehobelt, mit $^1/_8$ l. etwas scharf in Essig gehaltener Mayonnaise Nr. 456, I.—IV. oder Remouladensauce Nr. 468 untermengt und mit Salz abgeschmeckt.

Nr. 719. Rettigsalat.

400 g. geschälte Rettige werden in Scheibchen geschnitten oder gehobelt, mit 10 g. = 1 Kfl. Salz bestreut, zwischen zwei Tellern geschüttelt und zugedeckt eine Stunde bei Seite gestellt, hierauf das Salzwasser rein abgegossen und dann wie Gurkensalat Nr. 718 nach der I. oder II. Vorschrift fertig gemacht.

Nr. 719 a. Radieschensalat.

Große Radieschen werden geschält, kleine ungeschält, wie Rettigsalat Nr. 719 behandelt.

Nr. 720. Erdartischockensalat.

Die Knollen werden sehr dünn geschält, in Scheibchen geschnitten und dann wie Gurkensalat Nr. 718 nach der I.—II. Vorschrift bereitet.

II. Klasse. Gekochte Salate.

Nr. 721. Kohlkeimchensalat.

500 g. Kohlkeimchen werden sauber gelesen und gewaschen, in gesalzenem Wasser halbweich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, gut abgetropft, wie Gurkensalat Nr. 718 nach der I. oder II. Vorschrift bereitet.

Nr. 722. Cichoriensalat.

Die Cichorienpflänzchen werden gelesen und gewaschen, wie Kohlkeimchensalat Nr. 721 zubereitet.

Nr. 723. Rosenkohlsalat.

Die äußeren, losen, welken Blättchen werden von den Röschen abgelöst, die harten Stielkanten abgeschnitten und gewaschen, alsdann 500 g. schön geschlossene Röschen in gesalzenem Wasser halb weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, gut abgetropft, wie Gurkensalat Nr. 718 nach der I. oder II. Vorschrift bereitet.

Nr. 724. Welschkohlsalat.

Von den Kohlköpfen werden die äußeren groben und schadhaften Blätter entfernt und die Köpfe je nach Größe in 4—8 Theile gespalten, die starken Blattrippen und Strünke ausgeschnitten und das Gewicht festgestellt, alsdann in viel kaltem Wasser geschwemmt (locker gewaschen), mit den Händen ausgehoben und in gesalzenem Wasser halb weich gekocht, hierauf auf ein Sieb geschüttet, gut abgetropft und 500 g. Welschkohl wie Gurkensalat Nr. 718 nach der I. oder II. Vorschrift bereitet.

Digitized by Google

Nr. 725. Kalter Krautsalat.

Von den Kohlköpfen (Roth- oder Weißkraut) werden die äußeren schadhaften groben Blätter entfernt, die Köpfe je nach Größe in 4—8 Theile gespalten, die starken Blattrippen und Strünke ausgelöst und der Kohl selbst quer nudelartig geschnitten, das Gewicht festgestellt, in kaltem Wasser gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, 5 Minuten in gesalzenem Wasser gekocht, wieder auf ein Sieb geschüttet, gut abgetropft und dann 400 g. Kraut wie Kräutersalat Nr. 715 nach der I. oder III. Vorschrift bereitet.

Nr. 726. Warmer Krautsalat.

Siehe Nr. 612.

Nr. 727. Bohnensalat.

I. Vorschrift. Von jungen zarten Bohnen wird von der Spitze aus die harte Faser an der Rückennaht abgezogen, der Stiel abgeschnitten, alsdann die Bohnen in der linken Hand zwischen Daumen und Mittelfinger auf dem Zeigefinger liegend, gehalten, mit der rechten Hand mittelst eines Messers oder sogenannten Bohnenschneiders (siehe Nr. 646) schräg in Scheibchen (Filets) geschnitten. So vorbereitet schüttet man 1 l. = ½ kg. Bohnen in 2 l. gesalzenes kochendes Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), kocht sie darin weich, schüttet sie auf ein Sieb, dann gut abgetropft in die zum Serviren bestimmte Schüssel und untermengt sie mit einer Sauce, bestehend aus: ¼ l. Essig, ½ Kfl. Zucker, 10 g. = 1 Kfl. Salz (oder 10 g. Pfeffersalz) und 1 g. Pfefferkrautextract oder einen kleinen Zweig gewiegtes Pfefferkraut, zuletzt mischt man 2 Eßl. Oel dazu.

II. Vorschrift. **Mit Remouladensauce.** Die wie in der I. Vorschrift beschriebenen weich gekochten Bohnen untermengt man mit ¼ l. Remouladensauce Nr. 468.

Nr. 727a. Schotensalat.

Die nach Nr. 641 und nach Nr. 645 vorbereiteten in Salzwasser weich gekochten Feld- oder Zuckerschoten oder nach Nr. 642, II. weich gekochte Schotenkerne werden wie Bohnensalat Nr. 727, I. und II. Vorschrift zubereitet.

Nr. 728. Blumenkohlsalat.

I. Vorschrift. Der Blumenkohl wird von den grünen Blättern befreit, in Röschen von beliebiger Größe getheilt, die Stiele mit dem Messer abgeputzt, dann 500 g. so vorbereiteter Blumenkohl in 1 l. kochendes Wasser mit 10 g. = 1 Kfl. Salz gegeben und darin so lange gekocht, bis er sich mit einer Spicknadel oder Gabel leicht durchstechen läßt, hierauf schüttet man ihn vorsichtig auf ein Sieb, läßt gut abtropfen, legt ihn zierlich in die zum Serviren bestimmte Schüssel und übergießt ihn mit einer Sauce, bestehend aus: ⅛ l. = 1 Otasse Essig, ⅛ l. = 1 Otasse Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Zucker (nach Belieben auch etwas mehr), 10 g. = 1 Kfl. Salz (oder Pfeffersalz).

Die nicht in der Sauce liegenden Röschen werden zeitweilig mittelst eines Löffels mit derselben begossen.

Beim Serviren kann man vorher etwas von der Sauce abgießen, den Salat nach Belieben mit Oel betropfen und gemahlenem Pfeffer bestreuen.

II. Vorschrift. **Mit Mayonnaise.** Der Blumenkohl wird wie in der I. Vorschrift beschrieben weich gekocht und mit ¼ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV übergossen.

Digitized by Google

Nr. 729. Spargelsalat.

1 kg. Spargel wird mit einem scharfen Messer in der Weise sauber geschält, daß zuerst die holzige Schale von unten nach oben abgezogen, alsdann die zarte Schale von oben nach unten abgeschnitten wird. Hierauf wird derselbe entweder gebunden, als Stangenspargel, oder in beliebig lange Stückchen geschnitten in kochendem Salzwasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) so lange (ca. 15–20 Minuten) gekocht, bis sich derselbe mit einer Spicknadel oder Gabel leicht durchstechen läßt, alsdann hebt man Stangenspargel mit einer Bratengabel oder Fischschaufel aus, legt ihn in die zum Serviren bestimmte Schüssel, schneidet die Faden mit einer Scheere auf und zieht sie so vorsichtig heraus. Schnittspargel schüttet man auf ein Sieb und läßt ihn gut abtropfen. So vorbereitet wird derselbe wie Blumenkohlsalat Nr. 728 nach der I. oder II. Vorschrift zubereitet.

Nr. 730. Hopfenkeimsalat.

½ kg. ganz junge zarte Hopfenkeimchen werden sauber gewaschen, in beliebig lange Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und wie Blumenkohlsalat Nr. 728 nach der I. oder II. Vorschrift zubereitet.

Nr. 731. Artischockensalat.

½ kg. nach Nr. 631 zugeschnittene und weich gekochte Artischockenböden werden in 4 Theile geschnitten, wie Blumenkohlsalat Nr. 728 nach der I. oder II. Vorschrift zubereitet.

Nr. 732. Selleriesalat.

Drei mittelgroße geschälte Sellerieknollen (ca ½ kg.) werden ganz in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser, 10 Gr. = 1 Kfl. Salz) so lange gekocht, bis sie sich mit einer Spicknadel sehr leicht durchstechen lassen, hierauf in kaltes Wasser gelegt, nochmals mit dem Messer nachgeputzt, in beliebige Scheiben geschnitten und dann wie Blumenkohlsalat Nr. 728 nach der I. oder II. Vorschrift zubereitet.

Nr. 733. Kohlrabisalat.

Wie Selleriesalat Nr. 732 zubereitet.

Nr. 734. Möhrensalat.

Wie Selleriesalat Nr. 732 zubereitet.
Kleine Carotten und Teltower Rübchen bleiben ganz.

Nr. 735. Weißer Rübensalat.

Wie Selleriesalat Nr. 732 zubereitet.

Nr. 736. Gelber Rübensalat.

Wie Selleriesalat Nr. 732 zubereitet.

Nr. 737. Rother Rübensalat.

Siehe Nr. 767. Eingelegte rothe Rüben.

Nr. 738. Schwarzwurzelsalat.

Die Wurzeln werden sauber gewaschen, abgeschabt, nochmals gewaschen, in gesalzenem Wasser (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) weich gekocht, hierauf in

Digitized by Google

kaltes mit Citronensaft angesäuertes Wasser (pro l. Wasser 10 g. Citronensaft) gelegt, mit dem Messer, wenn nöthig, nochmals nachgeputzt, in beliebige Stücke gespalten, und dann 500 g. Wurzel wie Blumenkohl Nr. 728 nach der I. oder II. Vorschrift zubereitet.

Nr. 739. Rapunticawurzel-Salat.

Wie Schwarzwurzelsalat Nr. 738 zubereitet.

Nr. 740. Kartoffelsalat.

I. Vorschrift. **Mit Essig und Oel.** 1½ kg. nicht mehlige Kartoffeln werden gewaschen, wie üblich weich gekocht, geschält und in Scheibchen geschnitten. Nun giebt man in 1 Schüssel: ¼ l. Essig, ⅛ l. = 1 Otasse Wasser oder Fleischbrühe, 10 g. = 1 Kfl. Salz (oder Pfeffersalz), ½ Kfl. Zucker und eine mittelgroße geriebene oder fein gehackte Zwiebel, rührt Alles gut untereinander, giebt noch ⅛ l. = 1 Otasse Oel*) dazu, ebenso die Kartoffeln und untermengt den Salat mit 2 Holzlöffeln vorsichtig so, daß die Scheibchen möglichst ganz bleiben.

Nach Belieben streut man gemahlenen Pfeffer darüber.

II. Vorschrift. **Mit Mayonnaise.** 1½ kg. nicht mehlige, wie üblich weich gekochte, geschälte, in Scheibchen geschnittene Kartoffeln werden vorsichtig mit ½ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV untermengt.

Nr. 741. Maronensalat. Kastaniensalat.

500 g. nach Nr. 669 gekochte Maronen werden mit ¼ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV oder Remouladensauce Nr. 468 vorsichtig untermengt.

Nr. 742. Pilzsalat.

1 l. kleine Champignons oder Steinpilze ꝛc. werden sauber zugeputzt, in Scheiben geschnitten und mit 40 g. = 2 Eßl. Oel weich gedünstet, alsdann mit ⅛ l. = 1 Otasse Essig, 5 g. = ½ Kfl. Salz (oder 5 g. Pfeffersalz) untermengt, nach Belieben mit gemahlenem Pfeffer bestreut und mit Capern und Sardellen decorirt.

Nr. 743. Fleischsalat.

½ kg. Reste von gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Fleisch werden in Stückchen (Streifchen) geschnitten und entweder wie Bohnensalat Nr. 727 fertig gemacht oder mit ¼ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV oder Remouladensauce Nr. 468 gemengt.

Nr. 744. Fischsalat.

500 g. Reste von gekochten Fischen werden sauber entgrätet, mit ¼ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV oder Remouladensauce Nr. 468 untermengt.

Nr. 745. Leguminosen-Salate. Hülsenfrucht-Salate.

Man giebt diese in heißen Tagen anstatt der betreffenden Gemüse zu gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Fleisch, Wurst und dergl.

I. Vorschrift. 500 g. nach Nr. 701 weich gekochte Leguminosen (Erbsen, weiße Bohnen oder Linsen) werden mit ⅛ l. = 1 Otasse Essig, ⅛ l. = 1 Otasse

*) Anstatt Oel kann man auch 120 g. in Würfel geschnittenen, gelb gebratenen Speck dazu verwenden, dann heißt er Speksalat.

Digitized by Google

Wasser oder Fleischbrühe, 10 g. = 1 Kfl. Salz (oder 10 g. Pfefferſalz) und 10 g. = 1 Kfl. Zucker untermengt.

Nach Belieben kann man auch 40 g. = Eßl. Oel zumiſchen.

II. Vorſchrift. **Mit Mayonnaiſe.** 500 g. nach Nr. 701 weich gekochte Leguminoſen (Erbſen, weiße Bohnen oder Linſen) werden mit $^1/_4$ l. Mayonnaiſe Nr 456, I—IV untermengt.

III. Klaſſe. Gemiſchte Salate.

Heringsſalat. Aepfelſalat. Bunter Salat. Holländiſcher Salat. Schwediſcher Salat. Polniſcher Salat. Ruſſiſcher Salat. Italieniſcher Salat. Türkiſcher Salat.

Dieſe Salate müſſen etwas reichlicher bemeſſen werden, einestheils um ſie genügend decorativ ausführen zu können, anderntheils, weil viele davon als ſelbſtſtändige (ſeparate Speiſe) gegeben werden.

Man bereitet von den Salaten, wo nicht beſtimmte Quantitäten angegeben ſind, von jeder Sorte $^1/_4$ oder $^1/_2$ der gegebenen Vorſchrift von den einfachen Salaten.

Nr. 746. Heringsſalat.

Ein oder zwei Heringe werden einige Stunden gewäſſert, dann gehäutet, ſauber entgrätet, in Würfel oder Scheibchen geſchnitten, mit dem Kartoffelſalat Nr. 740 untermengt.

Man kann hierzu auch marinirte Heringe verwenden, ebenſo einen gleichen Salat aus Sardellen oder Anchovis bereiten.

Nr. 747. Aepfelſalat.

Zum halben Quantum Kartoffelſalat Nr. 740 mengt man $^1/_4$ kg. geſchälte, vom Kernhaus befreite, in Scheibchen, Würfel oder Stückchen geſchnittene feine Aepfel.

Dieſer Salat wird häufig auch noch mit einem gut ausgewäſſerten, gehäuteten, entgräteten und in Würfel geſchnittenen rohen oder marinirten Hering bereitet.

Nr. 748. Bunter Salat.*)

I. Vorſchrift. Auf eine flache runde Schüſſel häuft man in die Mitte kalten Rothkrautſalat Nr. 725, drückt in die Mitte eine Roſe Blumenkohlſalat Nr. 728, um das Rothkraut herum legt man einen Kranz gleichmäßig geſchnittenen Sellerieſalat Nr. 732, alsdann einen Kranz grünen Rapunzelſalat Nr. 715, alsdann gleichmäßig geſchnittene Rothrüben Nr. 767, um dieſe als Schluß einen etwas breit aufgetragenen Kranz Endivienſalat Nr. 716 und in dieſen Kranz hinein in gleicher Entfernung 4 hartgekochte in 2 Theile geſchnittene Eier.

II. Vorſchrift. Man häuft in die Mitte einer flachen runden Schüſſel Kartoffelſalat Nr. 740, um dieſen herum, jedoch nicht kranzförmig, ſondern jede Sorte für ſich in hübſchem Farbenwechſel nebeneinander gereiht folgende Salate. Grüner Schotenkernſalat Nr. 727a, Bohnenſalat Nr. 727, kleiner Carottenſalat Nr. 734, Spargelſalat Nr. 729, Rothrüben Nr. 767, Blumenkohlſalat Nr. 728 und um den

*) Selbſtredend können dieſe Salate mit Geſchick und Geſchmack in allen möglichen Variationen zubereitet werden z. B. mit Hilfe von zierlich geformten Ausſtechern, Dreſſirmeſſern, Gemüſebohrern u. dergl. mehr. Dieſe erfordern aber viel Mühe und Zeit.

Digitized by Google

Salat herum einen Kranz von Rapunzelsalat Nr. 715, ebenso in die Mitte des Kartoffelsalates etwas Rapunzel.

Nr. 749. Holländischer Salat.

Ein ausgewässerter, gehäuteter und von den Gräten ausgelöster Hering wird in Würfel oder Stäbchen (Filets) geschnitten, mit 2 Eßl. Perlzwiebeln Nr. 768, dem halben Quantum würfelig geschnittenen Sellerisalat Nr. 732, dem viertel Quantum Kartoffelsalat Nr. 740 untermengt und mit Rosenkohlsalat Nr. 723 garnirt.

Nr. 750. Schweizer-Salat.

Das halbe Quantum Sellerisalat Nr. 732, ebensoviel Rothrüben Nr. 767 werden untermengt und mit Rapunzelsalat Nr. 715 oder Endiviensalat Nr. 716 garnirt.

Nr. 751. Schwedischer Salat.

Ein entgräteter marinirter Hering, 150 g. kalter Rinderbraten, ½ Quantum Kartoffelsalat Nr. 740, einige Rothrüben Nr. 767, 125 g. geschälte, vom Kernhaus befreite Aepfel, 3 Stück ausgewässerte, entgrätete Sardellen, 125 g. Pfeffergurken, alles würfelig geschnitten, werden mit 1 Eßl. Capern, ferner mit 1 Eßl. gehackter Petersilie untermengt (falls der Salat zu trocken, giebt man beliebig verdünnten Essig und etwas Oel daran), garnirt ihn mit 2 hart gekochten, in 4 Theile geschnittenen Eiern und 12—24 Stück frisch ausgebrochenen, von den Bärten befreiten und mit Citronensaft betropften Austern.

Nr. 752. Polnischer Salat.

500 g. kalter Kalbsbraten und 500 g. kalter Rinderbraten werden in Stäbchen geschnitten, mit ½ l. Remouladensauce Nr. 468 vermengt und mit Herzchen von Kopfsalat oder Endiviensalat Nr. 716 garnirt.

Nr. 753. Russischer Salat.

250 g. kalter Kalbsbraten, 250 g. gekochtes Ochsenmaul, 250 g. gekochter, entgräteter Fisch, 1 ausgewässerter entgräteter Hering, 125 g. Pfeffergurken werden in Würfel oder Stäbchen geschnitten, mit 1 Eßl. Capern, 1 Eßl. Perlzwiebeln Nr. 768 und ½ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV untermengt und mit Mixed-pickles, Cervelatwurst, Sardellen und dergl. belegt.

Nr. 754. Italienischer Salat.

Ein ausgewässerter, gehäuteter, entgräteter Hering, 125 g. gekochte Pökelzunge, Cervelatwurst oder Salami, 250 g. Kalbsbraten, 250 g. gekochte Kartoffeln, 125 g. gekochter Sellerie, 125 g. geschälte, vom Kernhaus befreite Aepfel, alles würfelig geschnitten, werden mit ½ l. Mayonnaise Nr. 456, I—IV oder Remouladensauce Nr. 468 untermengt und der Salat sehr reich belegt mit Sardellen, geschnittenen Bricken, Cervelatwurst, kleinen Pfeffergurken, geschnittenen Senfgurken, Perlzwiebeln, Rothrüben Nr. 767, Blumenkohlsalat Nr. 728, kleiner Carottensalat Nr. 734 und dergl.

Digitized by Google

Nr. 755. Türkische Salate.

250 g. süße Mandeln oder Haselnüsse werden gebrüht, geschält, in kaltes Wasser gelegt und gut abgetropft, mit 10 g. = 1 Kfl. Salz, 5 Tr. Knoblaucheztract oder 1—2 Zehen geschälten Knoblauch, 10 g. in Wasser geweichte, ausgedrückte Semmel und 10 g. Citronensaft im Mörser sehr fein gestoßen, alsdann nach und nach soviel Wasser zugegossen (zugerührt), bis die Masse die Consistenz einer Mayonnaise besitzt.

Mit dieser Sauce bereitet man die Nr. 715—745 beschriebenen Salate.

Nr. 756. Türkischer Gurkensalat.

Derselbe wird meist zu Ende einer Mahlzeit gegeben.

250 g. Quark, 10 g. = 1 Kfl. Salz, 5 Tr. Knoblaucheztract oder 1—2 Zehen geschälter, dann gestoßener Knoblauch werden zusammen mit soviel kaltem Wasser angerührt, daß die Sauce die Consistenz einer Mayonnaise bekommt.

1 Gurke (ca. ½ kg.) wird geschält, in Scheibchen geschnitten oder gehobelt und mit der vorstehenden Sauce und ½ Otasse Haselnuß großer Eisstückchen untermengt.

IV. Klasse. Nr. 757. Gestürzte Salate.

Man verwendet zu diesen glatte runde Formen mit flachem Boden oder sogenannte Bordürenformen.

Zur Bereitung dieser Salate, welche ungemein mannigfaltig hergestellt werden können, gehört die größte Accuratesse, sehr geschickte Hände und guter Geschmack. Nachfolgende Vorschrift soll als Beispiel dienen.

Eine Anzahl gelbe, weiße und rothe Rüben werden sauber gewaschen, geschält und nochmals gewaschen in ½ Centim. dicke Scheiben geschnitten und diese mit zierlich geformten Ausstechern sehr sauber ausgestochen, alsdann in gesalzenem Wasser jede Sorte für sich nicht allzu weich gekocht, was man mit einer Spicknadel prüft, alsdann mit einem Sieblöffel ausgehoben und abgetropft in die Salatsauce, bestehend aus ⅛ l. = 1 Otasse Essig, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 10 g. = 1 Kfl. Salz (oder 10 g. Pfeffersalz), gelegt und darin 2—3 Stunden, d. h. jede Sorte für sich, marinirt.

Während dieser Zeit packt man die Form in sehr klein (womöglich schneeartig) geschlagenes Eis ein, wischt dieselbe mit einer Serviette nochmals sauber aus und belegt den Boden gleichmäßig mit blanchirtem Rosenkohl, welcher in Aspic, und zwar jedes Röschen einzeln, getaucht wird, hierauf gießt man soviel Aspic darauf, daß eine glatte Fläche gebildet wird, und läßt den Aspic erstarren.

Nun nimmt man die ausgestochenen Rüben aus der Marinade und legt sie zum Abtropfen auf eine Serviette, taucht mit der Gabel die Stückchen in Aspic und stellt in geschmackvoller Weise, in wechselnden Farben die Seitenwand der Form aus, jedoch so, daß noch 1 Centim. vom Rande frei ist, bedeckt auch diese Fläche gleichmäßig mit Aspic, was man durch geschicktes Begießen und Drehen der Form bewerkstelligt.

Ist auch die Seitenwand durch Erstarren des Aspic fest geworden, so füllt man den leeren Raum mit einem mit dicker Mayonnaise bereiteten Blumenkohl-, Spargel- oder Artischockensalat, jedoch nur so hoch, wie die Form ausgestellt ist,

Digitized by Google

den übrigen Raum gießt man mit Aspic voll und läßt diesen in Eis stehend fest erstarren.

Hierauf taucht man die Form kurz und vorsichtig in warmes, nicht heißes Wasser, wischt sie mit einem sauberen Tuch rein ab und stürzt sie, wie üblich, auf eine flache Schüssel, d. h. die Schüssel wird auf die Form gelegt, fest angedrückt mit der Form umgewendet, die Form vorsichtig abgezogen und der Salat sofort wieder kalt gestellt.

Hat man eine Bordürenform verwendet, so wird der innere leere Raum mit einem feinen bereitstehenden Salat bergartig gefüllt und so zur Tafel gegeben.

In dieser Weise bereitet man auch ganz kleine Formen aus Aspic mit sorgfältig vorbereiteten marinirten Gemüsen und verwendet dieselben zu Garnituren für kalten Aufschnitt und dergl.

V. Klasse. Essigfrüchte, Essiggemüse und Senffrüchte.

Als Zuspeise zu allerhand kalten und warmen Fleischspeisen, Fleischsalaten, Ragoûts etc. Desgleichen zu allerhand Decorationen.

Nr. 758. Vorbemerkungen.

Man verwendet hierzu einen $2^1/_2$ %igen rein schmeckenden Essig, am vortheilhaftesten den Nr. 711 angegebenen. Hierzu empfiehlt es sich sehr, pro l. Essig = 5 g. alcoholische, 10 %ige Salicylsäurelösung zuzusetzen und die Essigfrüchte und Gemüse gut verschlossen in möglichst kalten Räumen aufzubewahren, und zwar womöglich im Eiskeller, da sich dort dieselben jahrelang halten, sobald sie sauber und korrekt eingelegt wurden.

Bei Essigfrüchten und Gemüsen, die rasch genußfähig werden sollen, empfiehlt es sich, den Essig mit dem Salz und Gewürz heiß darauf zu gießen; sollen dieselben jedoch recht lange halten, so ist es besser, den Essig mit dem Salz und Gewürz kalt aufzugießen.

Zum Aufbewahren größerer Mengen Gurken, Kürbis, Bohnen ꝛc. verwendet man irdene Töpfe oder Büchsen und verbindet dieselben mit in Salicylsäurewasser gewaschenem Pergamentpapier, (pro l. Wasser = 20 g. 10 % ige alcoholische Salicylsäurelösung) für kleinere Mengen Früchte, Pilze, Gemüse, kleine, fingergroße Gurken ꝛc. Glasbüchsen, welche mit Pergament- oder Wachspapierunterlage gut verkorkt und verpicht oder mit geschmolzenem Paraffin zugegossen werden.

Man muß besonders anfangs von Zeit zu Zeit nachsehen, ob sich der Essig wesentlich trübt; ist dies der Fall, so gießt man denselben ab, spült die Früchte oder Gemüse mit kaltem Wasser ab, schichtet dieselben in das zuvor sorgfältig gereinigte Gefäß und übergießt sie abermals mit einer frischen, der bei der Vorschrift beschriebenen Mischung von Essig, Gewürz und Salz, verschließt die Gefäße wie vorher und bewahrt sie vorschriftsmäßig auf.

Nr. 759. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird in kleinere oder größere Rösschen getheilt, zugeputzt und in gesalzenem Wasser weich gekocht (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), alsdann ausgehoben, gut abgetropft und erkaltet in Glasbüchsen geschichtet, mit soviel Kräuteressig Nr. 713, dem man etwas Salz zufügt, übergossen, daß der Blumenkohl bedeckt ist, hierauf werden die Gläser vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt.

Digitized by Google

Nr. 760. Bohnen.

Von möglichst zarten grünen Bohnen wird der Stiel abgeschnitten und die Faser an der Naht abgezogen; so vorbereitet werden sie in gesalzenes, kochendes Wasser geschüttet (pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), in ungefähr 10—15 Minuten halbweich gekocht, alsdann auf einem Sieb gut abgetropft, erkaltet in das dazu bestimmte Gefäß geschichtet und mit einem Einlegeessig, bestehend aus $^1/_2$ l. Wasser, $^1/_2$ l. Essig, 20 g. = 2 Kfl. Pfeffergurkensalz (oder 20 g. = 2 Kfl. Salz und 1 g. Pfeffergurkengewürz) so übergossen, daß die Bohnen bedeckt sind, alsdann vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Nach 6—8 Tagen sind die Bohnen bereits genießbar.

Gurken.

Pfeffergurken. Senfgurken. Wassergurken.

Nr. 761. Pfeffergurken.*) Gewürzgurken.

Die frischen Gurken werden mit kaltem Wasser und einer Bürste abgewaschen, faulige Stellen ausgeschnitten, alsdann mit Kochsalz bestreut und so zwei Stunden bei Seite gestellt. Hierauf spült man die Gurken mit kaltem Wasser ab, schichtet sie in Gefäße, übergießt sie mit einer Mischung aus 1 l. kaltem oder heißem Essig, 20 g. Pfeffergurkensalz (oder 20 g. = 2 Kfl. Salz und 1 g. Pfeffergurkengewürz), und 5 g. 10 % iger alcoholischer Salicylsäurelösung. Nun verbindet man die Gefäße mit Blase oder Pergamentpapier und bewahrt sie in kühlen Räumen auf. Siehe Nr. 758.

Zu einem Schock (60 Stück) mittelgroße Pfeffergurken braucht man 5 l. Essig und ein Gefäß von 10 l. Inhalt.

Nr. 762. Senfgurken.

Die Gurken werden geschält, lang durchgeschnitten, mit einem Löffel die Kernmasse rein ausgeschabt, in beliebig große lange Stücke geschnitten, alsdann tüchtig eingesalzen (pro kg. Gurken 40 g. = 4 Kfl. Salz), mit den Händen untermengt und so in einem Asch 12 Stunden bei Seite gestellt; hierauf werden sie aus der Salzlake genommen, entweder mit kaltem Wasser abgespült und gut abgetropft oder mit einer Serviette abgetrocknet, in die Gefäße eingeschichtet, mit einer Mischung, bestehend aus 1 l. heißen Essig, 1 g. Senfgurkengewürz und 5 g. 10 % iger alcoholischer Salicylsäurelösung übergossen, so daß die Gurken bedeckt sind. Um das Bloßliegen der aufschwimmenden Gurken zu verhüten, was ein Verderben der oberen Stücke verursachen würde, legt man entweder einen passenden Porzellanteller darauf oder man stemmt in das Gefäß streng passende, gut gebrühte Holzspäne hinein, nach dem Erkalten werden sie dann vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Wer es liebt, kann als Decoration etwas weiße Senfkörner und sehr kleinwürfelig geschnittenen Meerrettig dazwischen streuen.

Zu einem Schock mittelgroßer Senfgurken braucht man 5 l. Essig und ein Gefäß von 20 l. Inhalt.

Nr. 763. Wassergurken.

Die frischen Gurken werden mit kaltem Wasser und einer Bürste abgewaschen, faulige Stellen ausgeschnitten, alsdann mit Kochsalz bestreut und 2 Stunden bei

*) Cornichons sind kleinfingergroße Pfeffergurken.

Digitized by Google

Seite gestellt. Hierauf spült man die Gurken mit kaltem Wasser ab, schichtet sie in Gefäße, übergießt sie mit einer Mischung aus $^3/_4$ l. Wasser, $^1/_4$ l. Essig, 30 g. = 1 Eßl. Wassergurkensalz (oder 30 g. = 1 Eßl. Salz u. 1 g. Wassergurkengewürz), läßt sie ca. 8 Tage offen stehen, nur mit einem Bretchen und Stein bedeckt, damit die Gurken nicht obenauf schwimmen. Nachdem gießt man die Flüssigkeit ab, wäscht die Gurken in kaltem Wasser ab und schichtet sie wieder in das vorher gut gereinigte Gefäß, in welchem sie wieder mit einer Mischung wie vorher beschrieben und 5 g. 10%iger alcoholischer Salicylsäurelösung übergossen werden. Nun verbindet man das Gefäß gut und bewahrt die Gurken in kalten Räumen auf. Zu einem Schock Wassergurken braucht man 10 l. Flüssigkeit und ein Gefäß von 20 l. Inhalt. Bei der Fabrication im Großen verwendet man Fässer.

Nr. 764. Senfkürbis.

Man verwendet hierzu die langwachsenden grünen Kürbisse in ganz unreifem Zustande und bereitet sie genau wie die Senfgurken Nr. 762.

Nr. 765. Mais.

Junge Maiskolben werden ganz oder lang gespalten, nachdem man die zarte Haut abgezogen hat, 2 Tage in gesalzenes Wasser gelegt (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), alsdann in erneutes gesalzenes kochendes Wasser geschüttet, in ungefähr 10 Minuten ziemlich weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, kalt gespült, abgetropft in Glasbüchsen geschichtet, mit so viel Kräuteressig Nr. 713, dem man etwas Salz zusetzt, übergossen, daß der Mais bedeckt ist, alsdann vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Nr. 766. Pilze.

Champignons und Steinpilze.

Kleine Pilzchen werden sauber zugeputzt und gewaschen, größere Pilze lang durchschnitten oder würfelig geschnitten, in kochendes, gesalzenes Wasser gegeben (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz), darin weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und gut abgetropft, alsdann in Glasbüchsen geschüttet und so viel Kräuteressig Nr. 713, dem man etwas Salz und 5 g. 10%ige alcoholische Salicylsäurelösung zufügt, darüber gegossen, daß dieselben bedeckt sind, alsdann vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Nr. 767. Rothe Rüben.

Dieselben werden sauber gewaschen, in gesalzenem Wasser (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz) in ungefähr 30 Minuten weich gekocht, dann kalt gespült, geschält, in Scheibchen oder mit dem Chartreusemesser in zierliche gleich große und gleich geformte Stücke geschnitten, in Gefäße eingeschichtet und mit einer Sauce, bestehend aus: $^1/_2$ l. Essig, $^1/_2$ l. Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Salz, 15 Tr. Kümmelextract oder 1 g. Senfgurkengewürz darüber gegossen. Man streut sehr kleinwürfelig geschnittenen Meerrettig dazwischen.

Digitized by Google

Zwiebeln.

Perlzwiebeln. Schalotten.

Nr. 768. Perlzwiebeln.

Diese werden gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet, $^1/_2$ Stunde in einer irdenen oder emaillirten Pfanne in einen warmen, nicht heißen Ofen gestellt, alsdann die Schale mit den Händen abgerieben, hierauf werden sie eingesalzen, 24 Stunden bei Seite gestellt, dann nochmals auf einem Tuch abgetrocknet in Glasbüchsen gefüllt, mit so viel Kräuteressig Nr. 713 übergossen, daß die Zwiebeln bedeckt sind, alsdann vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Nr. 769. Schalotten.

Diese werden geschält, 12 Stunden in gesalzenes Wasser gelegt (pro Liter 10 g. = 1 Kfl. Salz), alsdann auf einem Tuch abgetrocknet, in Glasbüchsen geschüttet und so viel Kräuteressig Nr. 713 darüber gegossen, daß dieselben bedeckt sind, hierauf vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Gemischte Essigfrüchte und Gemüse.

Mixed-pickles und Picalilly.

Nr. 770. Mixed-pickles.

Die jungen Früchte und Gemüse, z. B. Zwergbohnen, kleine Röschen Blumenkohl, kleine Gurken, kleine Zwiebeln, Maiskolben, kleine Wachsbohnen, reife Judenkirschen 2c. werden zugeputzt, jede Sorte für sich, mit Ausnahme der Judenkirschen in Salzwasser halb weich gekocht, auf einem Siebe gut abtropfen gelassen, alsdann schön gemischt in die Gläser eingelegt. Nun gießt man den Essig, Salz und Gewürz darüber (pro Liter Essig 20 g. = 2 Kfl. Salz und 1 g. Mixed-pickles-Gewürz) verkorkt und verpicht die Gläser.

Nr. 771. Picalilly.

Picalillysauce: 150 g. = 6 Eßl. Sareptasenfmehl, 60 g. = 2 Eßl. Zucker, 1 g. Picalillygewürz, 20 g. = 2 Kfl. Salz werden gut gemischt, mit 1 l. Essigsprit angerührt und auf die in die Gläser eingeschichteten Gemüse gegossen.

Die jungen Früchte (Gemüse), z. B. Bohnen, kleine Gurken, Blumenkohl und Zwiebeln 2c. werden nach Art der Mixed-pickles zugeputzt, jede Sorte für sich in Salzwasser halbweich gekocht, auf einem Sieb gut abtropfen gelassen, alsdann in die Gläser gemischt eingelegt, die Sauce darüber gegossen, gut verkorkt und verpicht.

Nr. 772. Tyroler Senffrüchte.

Zu gedünstetem und gebratenem Fleisch.

Man verwendet hierzu: Rankenfrüchte, Kernfrüchte, Steinfrüchte und Feigen, bereitet dieselben wie die Rankenfrüchte Nr. 776 nach der II. Vorschrift vor, verrührt aber die dort angeführte Sauce noch heiß mit 50 g. = 2 Eßl. weißem Senfmehl.

Man bereitet meist Kürbis, Melonen, Gurken, Aepfel, Birnen, Pflaumen, Feigen, je nachdem man es hat, gemischt in die Gläser eingelegt, die Senfsauce darüber gegossen, die Büchsen vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt. Siehe Nr. 758.

Digitized by Google

Kap. VI. Compote.*)

I. Kl. Rankenfruchtcompote. II. Kl. Diſtelgewächscompote.
III. Kl. Kernfruchtcompote. IV. Kl. Steinfruchtcompote.
V. Kl. Beerenfruchtcompote. VI. Kl. Gemiſchte Compote.
VII. Kl. Geſtürzte Compote.

Zu allerhand gebratenem Fleiſch, Mehlſpeiſen etc., desgleichen zu Decorationen.

Berechnet zu ungefähr 1—2 kg.

Nr. 773. Vorbemerkungen.

Haupterforderniſſe bei der Zubereitung guter haltbarer Compots ſind folgende:

1. Vollſtändig geſunde, nicht überreife Früchte.

Sehr reife Früchte zerfallen beim Kochen zu leicht und ſind daher nur zu Mus oder Marmelade geeignet.

2. Beſter reinſchmeckender Zucker, Eſſig, Alcohol, Rum, Arac, Cognac ꝛc.

Zu Compots ganzer oder in Stücke getheilter Früchte, welche aufbewahrt werden ſollen, muß der Zucker geläutert und zur beſtimmten Conſiſtenz (Grade) gekocht werden, wobei man 6 Grade unterſcheidet. (Siehe Nr. 774.)

3. Tadellos ſaubere Zubereitung und tadellos ſauberes irdenes oder glaſirtes (emaillirtes) Geſchirr. Die Früchte werden ſorgfältig ausgeſucht und mit einer Serviette abgewiſcht, damit nicht etwa fleckige oder bereits faulige verwendet werden. Zum Zerſchneiden und Schälen verwende man womöglich verſilberte Meſſer oder in Ermangelung deſſen empfiehlt es ſich, die geſchälten oder geſchnittenen Früchte in Citronenſaftwaſſer (pro l. Waſſer = 10 g. Citronenſaft) zu tauchen, damit ſie ihre ſchöne Farbe behalten und nicht etwa durch die Meſſer roſtig (braun oder grau) werden.

Zum Umrühren, wo ſolches erforderlich iſt, verwende man nur ſilberne Löffel oder neue gebrühte Holzlöffel.

4. Sehr gut zu verſchließende Gefäße, Töpfe, Glasbüchſen oder ſtark verzinnte Blechbüchſen.

5. Sehr kühle, beſſer kalte Räume, nicht etwa dumpfige Keller, zur Aufbewahrung.

Das Kochen der Dunſtobſt-Compote in Glasbüchſen. Nachdem die Glasbüchſen vorſchriftsmäßig gefüllt ſind, überbindet man ſie mit in Salicylſäurewaſſer gewaſchener Blaſe (pro l. Waſſer = 20 g. 10 %ige alcoholiſche Salicylſäurelöſung) oder man verkorkt dieſelben und überbindet ſie nach Art des Champagners mit Bindfaden, damit die Korke nicht herausgetrieben werden und verpicht dieſe ſpäter, oder man verwendet die im Handel befindlichen hermetiſch ſchließenden Glasbüchſen; hierauf ſtellt man ſie auf Stroh oder Heu in ein Kaſſerol, umpackt ſie mit Stroh oder Heu, füllt das Geſchirr bis ziemlich an den Hals der Büchſen mit kaltem Waſſer, ſtellt es auf's Feuer und kocht ſo die Büchſen je nach Art des Compotes die vorgeſchriebene Zeit, alsdann wird das Geſchirr vom Feuer entfernt, nach dem Erkalten die Büchſen herausgenommen, ſauber abgewiſcht, etiquettirt und aufbewahrt.

Das Kochen der Dunſtobſt-Compote in Blechbüchſen erfolgt, nachdem dieſelben vorſchriftsmäßig gefüllt und gleichmäßig gut verlöthet ſind (wobei Colophonium, nicht etwa das ſogenannte Löthwaſſer, beſtehend aus Salzſäure und Zink, verwendet werden muß) in einem Kaſſerol mit ſoviel Waſſer angefüllt, daß dieſelben,

*) Fruchtpürées und Marmeladen: Siehe die betreffenden Kapitel Nr. 592—602.

Digitized by Google

bedeckt sind, erst auf der einen Seite, dann auf der andern Seite stehend gekocht und dabei beobachtet, ob sich etwa Blasen zeigen; ist dies der Fall, so muß die betreffende Stelle mit einem scharfen Instrument angezeichnet und dann nachgelöthet werden, da selbst die kleinste Oeffnung unbedingtes Verderben des Inhaltes verursacht.



Fig. 32. Dosenöffner.

Beim Verbrauch werden die Büchsen geöffnet, indem man mit einem sogenannten Dosenöffner den Boden ausschneidet.

Zum Würzen resp. Verbessern des Geschmackes der Compote verwendet man auch anstatt der meist vorgeschriebenen Gewürzcomposition 8 je nach Belieben und Geschmack: Apfelsinenschaleextract, Citronenschaleextract, Erdbeerenextract, Fruchtcomposition, Himbeerenextract, Ingberextract, Mandarinenextract, Orangeblüthenextract, Pomeranzenextract, Vanilleextract und dergl., und zwar die auf den Etiquetten der Extracte vorgeschriebenen Quantitäten.

Nr. 774. Das Kochen des Zuckers.

Das Klären (Läutern) und Einkochen zu bestimmten Consistenzen (Graden) geschieht wie folgt: 1—2 Eiweiß werden gequirlt mit $^1/_2$ l. kaltem Wasser angerührt, in einem irdenen oder glasirten Geschirr auf 1 kg. klaren oder klein geschlagenen Zucker gegossen, umgerührt, zum Feuer gestellt und so lange von einer Seite gekocht, bis die Flüssigkeit crystallklar hervortritt, alsdann heiß durch ein gut gebrühtes, kalt gespültes und scharf ausgewundenes Barchenttuch in ein glasirtes Geschirr gegossen, wieder auf's Feuer gestellt und beim Einkochen folgende Grade beobachtet.

I. Grad. **Zum Faden- oder Breitlauf.** Wenn ein Tr. zwischen Zeigefinger und Daumen beim Oeffnen derselben einen kurzen Faden spinnt, ist der kleine Faden, und wenn sich ein längerer Faden bildet, der große Faden erreicht.

Oder wenn der Zucker vom Löffel in breiten, etwas zähen Tr. abläuft, der Breitlauf erreicht.

Die Zuckerwage zeigt beim kleinen Faden heiß = 26 Grad und kalt = 31 Grad.

Beim großen Faden heiß = 32 Grad, kalt = 37 Grad.

II. Grad. **Zur Perle.** Wenn ein Tr. zwischen Zeigefinger und Daumen beim Oeffnen derselben einen kurzen zähen Faden spinnt, so ist die kleine Perle und wenn er beim weiten Oeffnen einen langen zähen Faden bildet, die große Perle erreicht.

Die Zuckerwage zeigt heiß zur kleinen Perle = 32 Grad und kalt = 37 Grad; zur großen Perle heiß = 38 Grad, kalt 0 Grad.

III. Grad. **Zur Blase.** Wenn man den Schaumlöffel aus dem Zucker nimmt, auf die innere Seite bläst und sich dabei auf der anderen Seite durch die Löcher des Löffels Blasen bilden.

Die Zuckerwage zeigt heiß = 41 Grad und kalt 0 Grad.

IV. Grad. **Zum Flug.** Wenn beim Blasen in den Schaumlöffel kleine Blasen fortfliegen, so ist der kleine Flug erreicht, fliegen viele und größere Blasen fort, so ist der starke Flug erreicht.

Die Zuckerwage zeigt beim kleinen Flug wie zur Blase heiß = 41 Grad, kalt 0 Grad. Zum starken Flug = 43 Grad.



Fig. 33. Zucker-Gradmesser (Zuckerwage).

Digitized by Google

V. Grad. **Zum Bruch.** Wenn ein glatt geschnittenes rundes Holzstäbchen erst in den Zucker, dann in bereitstehendes kaltes Wasser getaucht, eine harte zerbrechliche Perle bildet, die sich vom Stäbchen ablöst.

Die Zuckerwage zeigt heiß = 48 Grad.

VI. Grad. **Zum Caramel.** Wenn eine mit einem Holzstäbchen in kaltes Wasser getauchte Perle zwischen den Zähnen nicht mehr pechartig klebt, sondern harte und spröde ist.

Die Zuckerwage zeigt heiß = 49 Grad.

Es ist hierbei zu bemerken, daß der Uebergang von einem Grad zum anderen ziemlich rasch geht, also größte Aufmerksamkeit erforderlich ist und besonders bei den höheren Graden, wo ein Anbrennen des Zuckers leicht stattfindet. Der geübte Fachmann erkennt die Consistenz vielfach schon am Kochen selbst.

Nr. 775. Die Aufbewahrung der Compote.

Bei den zum Aufbewahren bestimmten Compots ist darauf Rücksicht zu nehmen, daß dieselben durch entsprechende Zubereitung, Verpackung und Aufbewahrung längere Zeit conservirt werden und zwar verlangt man eine Haltbarkeit von einem Jahr, d. h. von einer Ernte zur anderen.

Als Conservirungsmittel verwendet man Zucker, Essig, Alkohol, Rum, Arac, Cognac, Abschluß der Luft, d. h. dicht geschlossene Gefäße und kalte Räume zur Aufbewahrung, und es ist Thatsache, daß diese Conservirungsmittel im richtigen Verhältniß angewandt, bei ganz korrekter Zubereitung sich als genügend conservirend erwiesen haben, indeß ist es nicht zu leugnen, daß beim Einsieden der Früchte nur zu leicht Umstände einwirken, die selbst einem geübten Fachmann die sorgfältigste Arbeit verderben, es sind daher die Chemie und Technik Hand in Hand gehend unausgesetzt bestrebt gewesen, die Conservirung der für die Küche wichtigen Naturprodukte zu unterstützen und Mittel zu schaffen, welche die Verderben bedingende Gährung und Schimmelbildung verhindern; es ist dies unter Anderen Salicylsäure, von welcher man eine zehnprocentige alkoholische Lösung bereitet und zu Compots, die sich lange halten sollen, je nach dem geringeren oder größeren Zuckergehalt derselben, 5—10 g. einer solchen Lösung pro kg. ohne Nachtheil für die Gesundheit zusetzen kann.

Das Verschließen der zum Aufbewahren der Compote bestimmten Töpfe, Büchsen und dergl. geschieht in der Weise, daß man auf die erkalteten Compote ein in 10 % ige alcoholische Salicylsäurelösung getauchtes weißes Löschpapier (sogenanntes Filtrirpapier), welches in gleicher Größe der Fläche des Compots geschnitten sein muß, deckt, alsdann die Gefäße selbst mit in Salicylsäurewasser (pro l. Wasser 20 g. 10 % ige alcoholische Salicylsäurelösung) gewaschener, Blase oder Pergamentpapier mittelst Bindfaden fest überbindet oder verkorkt und verpicht, alsdann in möglichst kalten Räumen aufbewahrt.

I. Klasse. Nr. 776. Rankenfruchtcompote.

Man verwendet hierzu:

Kürbisse, Melonen, Wassermelonen, Gurken 2c.

und giebt dem Compot den Namen der betreffenden Frucht.

Digitized by Google

I. Vorschrift. **Frisch mit klarem Zucker.** Melonen und Wassermelonen werden gespalten, mit einem Löffel die lockere Kernmasse ausgeschabt, alsdann die Früchte in 2—3 Centim. dicke Scheiben geschnitten, geschält und nochmals in der Mitte 1—2mal quer durchschnitten, so auf einen Teller gehäuft und mit Zucker bestreut, oder mit einer Schale klarem Zucker zu Tisch gegeben.

II. Vorschrift. **Mit Essig und Zucker.** 1 kg. geschälte und entkernte Frucht, Kürbisse, Melonen, Wassermelonen und Gurken, wird in ungefähr 10 Centim. lange, 4 Centim. breite und 2 Centim. dicke Stücke oder mit dem Chartreusemesser in zierliche Stückchen geschnitten, in verdünntem Essig (1/4 l. Essig, 3/4 l. Wasser, 5 g. = 1/2 Kfl. Salz) in ungefähr 10 Minuten nicht ganz weich gekocht, jedoch so, daß sich die Stücke mit einer Gabel nicht allzuschwer durchstechen lassen.

Hierauf hebt man sie mit einem Sieblöffel, ohne die Stücke zu beschädigen, aus, läßt sie gut abtropfen und schichtet sie so vorbereitet in irdene Töpfe oder Glasbüchsen und übergießt sie mit einer Sauce*), bestehend aus: 1/4 l. Essig, 300 g. Zucker und 4 g. Gewürzcomposition 8, welche zuvor beim Aufkochen abgeschäumt oder heiß durch ein gebrühtes, kalt gespültes, scharf ausgewundenes Barchenttuch gegossen wird, und bewahrt sie erkaltet vorschriftsmäßig auf. Siehe Nr. 775.

Nr. 777. Weinbeeren.

I. Vorschrift. **In Zucker gesotten.** 500 g. Zucker und 1/4 l. Wasser oder Wein werden aufgekocht, in die kochende Flüssigkeit 1 kg. von den Trauben gezupfte Weinbeeren geschüttet, 5 Minuten darin gekocht, alsdann mit dem Sieblöffel ausgehoben und abgetropft in eine Schüssel gelegt. Der Saft wird zur Hälfte eingekocht, 5 g. Citronensaft und 2 g. Gewürzcomposition 8 zugesetzt, gut abgeschäumt oder noch heiß durch ein gebrühtes, kalt gespültes und scharf ausgewundenes Barchenttuch und dann über die Beeren gegossen.

II. Vorschrift. **Im Dunst gekocht, mit Zucker.*)** Man schneidet die Weinbeeren mit einer Scheere von der Traube ab, füllt damit Glas- oder Blechbüchsen, gießt so viel geklärten Zucker dazu, daß die Büchse 3/4 voll ist, verschließt dieselben vorschriftsmäßig und kocht sie 5 Minuten im Wasserbad. Siehe Nr. 773.

III. Vorschrift. **Im Dunst gekocht, mit Essig und Zucker.*)** 1 kg. mit der Scheere von den Trauben abgeschnittene Weinbeeren füllt man in Glasbüchsen, übergießt dieselben mit einer Sauce, bestehend aus 1/4 l. Essig, 500 g. Zucker, 2 g. Gewürzcomposition 8, welche nach dem Aufkochen gut geschäumt oder durch ein gebrühtes, kalt gespültes und scharf ausgewundenes Barchenttuch gegossen wurde, 3/4 voll, verschließt sie vorschriftsmäßig und kocht sie 5 Minuten im Wasserbad. Siehe Nr. 773.

Nr. 778. Tomaten-, Paradiesäpfel-, Liebesäpfelcompot.

I. Vorschrift. **In Zucker conservirt.** 1 kg. reife, nicht weiche Tomaten werden sauber abgewischt, ringsherum mit einer Nadel durch die Schale gestochen, mit 1/2 kg. zum 2. Grad gekochten Zucker Nr. 774, II übergossen. Nach 24 Stunden gießt man den Saft rein ab und kocht ihn wieder zum 2. Grad ein; nach 24 Stunden wiederholt man diese Manipulation, fügt 10 g. Citronensaft hinzu und gießt ihn heiß auf die Früchte.

*) Hier empfiehlt es sich besonders, auf 1 l. Flüssigkeit 10 g. 10%ige alcoholische Salicylsäurelösung zuzusetzen.

Digitized by Google

Erkaltet füllt man sie mit dem Saft in Gläser, verschließt und bewahrt sie wie üblich auf. Siehe Nr. 775.

II. Vorschrift. **Im Dunst gekocht.** 1 kg. reife, nicht weiche Tomaten werden sauber abgewischt, ringsherum die Schale mit einer Nadel durchstochen, in Glasbüchsen oder Blechbüchsen geschichtet, die Büchsen mit $^1/_2$ kg. zum 2. Grad gekochten Zucker $^3/_4$ gefüllt, vorschriftsmäßig verschlossen, 10 Minuten im Wasserbad gekocht und aufbewahrt. Siehe Nr. 773.

II. Klasse. Nr. 779. Distelgewächscompote.

Ananas.

I. Vorschrift. **Frisch, mit klarem Zucker.** Von einer schön reifen Ananasfrucht wird die Krone glatt abgeschnitten, die Frucht geschält und in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, die Krone darauf und so auf einer Glasschale oder einem Teller mit einer Schale klarem Zucker zu Tisch gegeben.

Oder die Frucht wird in Würfel oder Scheibchen geschnitten, mit Zucker untermengt in einer Compotschüssel servirt.

II. Vorschrift. **In Zucker conservirt.** $^1/_2$ kg. geschälte, in Scheibchen geschnittene Ananasfrucht wird mit $^1/_2$ kg. klarem Zucker untermengt, nach 24 Stunden gießt man den Saft ab, kocht ihn bis zum 2. Grad Nr. 774, II ein und gießt ihn erkaltet auf die Frucht, füllt das Compot in Gläser und verschließt und bewahrt diese wie üblich auf. Siehe Nr. 775.

Oder man füllt die eingezuckerte Frucht gleich in Gläser, schüttet obendrauf noch eine Schicht klaren Zucker, verschließt die Büchsen und bewahrt sie wie üblich auf. Siehe Nr. 775.

III. Vorschrift. **Im Dunst gekocht.** Eine Ananasfrucht wird geschält, in egale runde Scheiben geschnitten, in eine dazu passende Blechbüchse gelegt, die Büchse mit bis zum 2. Grad gekochtem Zucker Nr. 774, II so voll gefüllt, daß die Frucht ziemlich bedeckt ist, alsdann gut verlöthet und $^3/_4$ Stunde im Wasserbad gekocht. Siehe Nr. 773.

III. Klasse. Kernfruchtcompote.

Nr. 780. Frische Aepfel, Birnen und Quitten ꝛc.

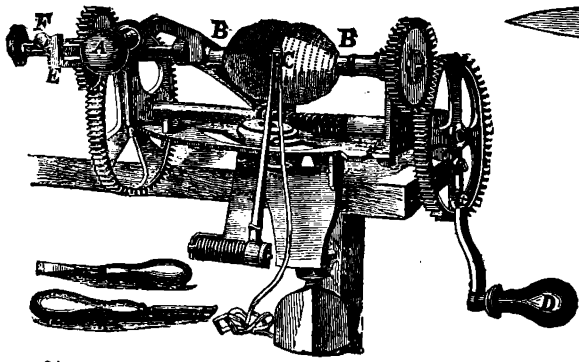


Fig. 34. E. Herzog's verbess. Obst- und Kartoffel-Schälmaschine.*)

*) Besonders für große Kücheneinrichtungen empfehlenswerth.



Fig. 35. Obst- und Kartoffel-Schälmesser.

Man giebt dem Compot den Namen der betreffenden Obstart.

I. Vorschrift. **Gedünstet.** 1 kg. geschälte vom Kernhaus befreite Früchte werden in möglichst gleich große Stücke geschnitten und zwar Quitten in 8 Theile, Aepfel und Birnen je nach Größe derselben in 2, 4, 6 Theile ge-

Digitized by Google

spalten, kleine möglichst gleich große Aepfel und Birnen auch ganz in 1 l. Wasser, 100 g. Zucker, 5 g. Citronensaft und 1 g. Gewürzcomposition 8 (oder in 1 l. einer der Nr. 3653 bis 3671 angegebenen Limonaden) weich gedünstet.

Hie und da decorirt man dieses Compot mit sauber ausgelesenen und gewaschenen Corinthen, gemischt mit lang geschnittenen süßen Mandeln oder auch mit klaren Fruchtgelées.

II. Vorschrift. **Mit Essig und Zucker.** ½ kg. Zucker wird mit ½ l. Essig unter Abschäumen aufgekocht, hierauf legt man 1 kg. nach der I. Vorschrift vorbereitete Früchte hinein und kocht sie darin weich, hebt sie mit dem Sieblöffel aus und legt sie in die dazu bestimmten Gefäße. Der Saft wird zur Hälfte eingekocht, 2 g. Gewürzcomposition 8 zugemischt und über die Früchte gegossen. Nach dem Erkalten die Büchsen vorschriftsmäßig geschlossen und aufbewahrt. (Siehe Nr. 775.)

III. Vorschrift. **Im Dunst gekocht.** Die Früchte werden wie bei der I. Vorschrift vorbereitet, dann wie Ananas III. Vorschrift in Blechbüchsen oder Glasbüchsen eingesotten. Birnen und Quitten kocht man 1—1½ Stunden.

Nr. 781. Getrocknete Aepfel und Birnen.

250 g. getrocknete Früchte werden mit kaltem Wasser gewaschen bis das Wasser klar abläuft, alsdann 12—24 Stunden mit 1 l. kaltem Wasser geweicht, hierauf mit demselben Wasser 150 g. = 5 Eßl. Zucker, 7½ g. Citronensaft und 2½ g. Gewürzcomposition 8 aufs Feuer gestellt und bei mäßiger Hitze ohne Umrühren weich gedünstet.

Nr. 782. Apfelsinen (Orangen), Mandarinen ꝛc.

I. Vorschrift. **Frisch, mit Zucker.** Die Früchte werden sauber geschält, so daß auch die innere weiße Schale möglichst rein entfernt ist, alsdann sauber auseinander gebrochen, kranzförmig in eine flache Compotschüssel gehäuft, mit Zucker bestreut und etwas Wein darüber gegossen oder mit einem der Nr. 3627—3650 angegebenen Fruchtsyrupe übergossen.

1 kg. Apfelsinen erfordern ungefähr 150 g. = 5 Eßl. Zucker und ⅛ l. Wein oder ¼ l. Fruchtsyrup.

II. Vorschrift. **In Zucker gesotten und im Dunst gekocht.** Wie die Weinbeeren Nr. 777, I—III. bereitet.

Nr. 783. Hagebuttencompot.

I. Vorschrift. **Aus frischen Früchten.** ½ kg. sauber entkernte frische Hagebutten werden gewaschen, mit 1 l. Wasser in ca. 15 Minuten halbweich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, abgetropft, in ½ kg. zum zweiten Grad gekochten Zucker geschüttet und vollends weich gekocht, aber so, daß sie ganz bleiben, hierauf hebt man sie mit dem Sieblöffel aus, füllt sie abgetropft in Gläser oder in die zum Serviren bestimmte Schüssel, kocht den Zucker wieder zum zweiten Grad ein, giebt 10 g. Citronensaft und 1 g. Gewürzcomposition 8 dazu und füllt ihn auf die Früchte. Die Gläser schließt und bewahrt man wie üblich auf. (Siehe Nr. 775.)

II. Vorschrift. **Aus getrockneten Früchten.** ¼ kg. getrocknete Früchte, wie die I. Vorschrift bereitet.

Digitized by Google

Nr. 784. Wallnüsse.

Die Wallnüsse werden gepflückt, solange die innere harte Schale noch nicht entwickelt, der Kern aber schon deutlich ausgebildet ist. Die Früchte werden mit einer Gabel ringsherum gestochen, alsdann 10 Tage in kaltes Wasser gelegt, was jeden Tag erneuert wird; hierauf in Wasser so weich gekocht, daß sie sich mit einer Spicknadel leicht durchstechen lassen, alsdann legt man sie noch eine Nacht hindurch in kaltes Wasser, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie gut abtropfen.

Nun giebt man ½ kg. so vorbereitete Nüsse in ½ kg. zum dritten Grad eingekochten Zucker Nr. 774, III., läßt sie darin einmal aufkochen und stellt sie dann zugedeckt 24 Stunden bei Seite, nach dieser Zeit gießt man den Zucker ab, kocht ihn wieder zum dritten Grad ein, giebt 2 g. Gewürzcomposition 8 dazu und gießt ihn auf die in Gläser eingeschichteten Nüsse, welche wie üblich verschlossen und aufbewahrt werden (Siehe Nr. 775).

Nr. 785. Frische Feigen.

24 Stück mittelgroße, frische Feigen werden in kochendes Wasser geschüttet, einmal aufgekocht, mit dem Sieblöffel ausgehoben, 10 Minuten in kaltes Wasser, alsdann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt.

Während dieser Zeit klärt man 250 g. Zucker mit ¼ l. Wasser oder Wein vorschriftsmäßig, legt die Feigen hinein und dünstet sie langsam weich, alsdann nimmt man sie mit dem Sieblöffel heraus und legt sie in eine Schüssel oder Glasbüchse, kocht den Saft zum zweiten Grad ein, giebt 10 g. Citronensaft und 1 g. Citronenschaleextract dazu, gießt den Zucker auf die Feigen und bewahrt sie nach Vorschrift verschlossen auf (Siehe Nr. 775).

Nr. 786. Getrocknete Feigen.

24 Stück getrocknete Feigen, 100 g. Zucker und ½ l. Wasser oder leichter Weißwein werden in ungefähr 1½ Stunde bei mäßiger Hitze langsam, ohne Umrühren weich gekocht, wenn nöthig unter Nachgießen von Flüssigkeit, alsdann 5 g. Citronensaft und 1 g. Citronenschaleextract zugesetzt und kalt gestellt, bis zum Gebrauch.

Nr. 787. Stachelbeeren.

Grüne, noch unreife Stachelbeeren werden von Stiel und Blüthen befreit, wie Weinbeeren Nr. 777, I.—III. bereitet.

IV. Klasse. Nr. 788. Steinfruchtcompote.

Man verwendet hierzu:

Frische Kirschen, Amarellen, Apricosen, Pfirsiche, Pflaumen, Mirabellen, Marillen, Reineclauden 2c.

und giebt dem Compot den Namen der betreffenden Frucht.

I. Vorschrift. **Frisch, mit Zucker.** 1 kg. oder 2 l. Früchte*) werden sauber entsteint und zwar größere Sorten, z. B. Apricosen, Pfirsichen 2c., in 2 Theile geschnitten, die Kerne entfernt. Die Pflaumenarten werden lang aufgeschnitten,

*) Sollen größere Früchte, wie Apricosen, Pfirsichen, Pflaumen 2c. geschält werden, so legt man die ganze Frucht auf einen Sieblöffel, taucht sie in heißes Wasser, bis sich die Haut (Schale) leicht abziehen läßt.

Digitized by Google

auseinander gebrochen oder auch in 2 Theile geschnitten und die Kerne entfernt. Bei den Kirschen wird der Kern mit einem gebogenen Draht (Haarnadel) an der Stielöffnung herausgezogen oder mit einem sogenannten Kirschenentkerner ausgestoßen. So zubereitet werden die Früchte in eine flache Schüssel so eingelegt, daß die innere Seite nach unten gerichtet ist, mit Zucker bestreut und ein Glas Wein darüber gegossen. Oder anstatt Zucker und Wein pro kg. Frucht mit $^1/_4$ l. einer der Nr. 3627 bis 3650 beschriebenen Fruchtsyrupe übergossen.

II. Vorschrift. **Gedünstet.** 1 kg. oder 2 l. Früchte werden, wie bei der I. Vorschrift beschrieben, vorbereitet mit 120 g. = 4 Eßl. Zucker, $^1/_4$ l. Wasser oder Wein, 5 g. Citronensaft und 1 g. Gewürzcomposition 8, 15 Minuten gedünstet.

III. Vorschrift. **Mit Essig und Zucker.** 1 kg. oder 2 l. sehr gesunde Früchte werden mit dem Stiele abgenommen, bei Kirschen derselbe bis 1 cm lang abgeschnitten, sauber abgewischt, mit einer Nadel ringsherum durchstochen und in ein irdenes Gefäß gelegt.

Während dieser Zeit kocht man $^1/_4$ l. Essig und $^1/_2$ kg. Zucker auf, gießt denselben heiß auf die Früchte und läßt diese zugedeckt 24 Stunden stehen, hierauf gießt man den Saft ab, kocht die Früchte, doch nicht alle zu gleicher Zeit, darin einmal auf, hebt sie mit einem Sieblöffel aus, giebt sie in die zum Serviren bestimmte Schüssel oder in Glasbüchsen, kocht den Saft unter Abschäumen bis zum zweiten Grad Nr. 774, II ein, fügt 4 g. Gewürzcomposition 8 zu und gießt ihn erkaltet über die Früchte. Die Gläser werden vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt (Siehe Nr. 775).

IV. Vorschrift. **In Zucker conservirt.** 1 kg. oder 2 l. Früchte werden wie bei der I. Vorschrift beschrieben vorbereitet, in einem irdenen Gefäß mit $^1/_2$ kg. zum zweiten Grad eingekochten Zucker übergossen, 24 Stunden zugedeckt bei Seite gestellt, alsdann der Saft abgegossen und wieder zum zweiten Grad Nr. 774, II eingekocht, über die Früchte gegossen; nach abermals 24 Stunden wird diese Manipulation wiederholt, die Früchte in Gläser geschichtet, zum Saft 5 g. Citronensaft und 1 g. Gewürzcomposition 8 zugesetzt, über die Früchte in die Gläser gefüllt und diese vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt (Siehe Nr. 775).

V. Vorschrift. **Im Dunst gekocht.** Die Früchte werden ganz oder wie bei der I. Vorschrift beschrieben vorbereitet, in Glasbüchsen oder Blechbüchsen eingelegt, diese $^3/_4$ mit geläutertem Zucker Nr. 774 gefüllt, alsdann vorschriftsmäßig verbunden oder verlöthet 15 Minuten im Wasserbad gekocht (Siehe Nr. 773).

Nr. 789. Getrocknete Stein-Früchte.

Kirschen, Amarellen, Apricosen, Pfirsichen, Pflaumen, Mirabellen, Marillen, Reineclauden 2c.

750 g. getrocknete Steinfrüchte mit Kern oder 500 g. ohne Kern werden mit kaltem Wasser gewaschen, bis das Wasser klar abläuft, alsdann 24 Stunden mit 1 l. Wasser eingeweicht, hierauf mit demselben Wasser 150 g. Zucker, $7^1/_2$ g. Citronensaft, $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 8 zugesetzt und langsam in ca. 30 Minuten weich gekocht.

Man kann dieselben auch, nachdem sie gewaschen sind, gleich mit kaltem Wasser wie oben ansetzen und so langsam weich kochen.

Digitized by Google

V. Klasse. Beerenfruchtcompote.

Nr. 790. Heidelbeeren und Brombeeren.

I. Vorschrift. **Frisch, mit klarem Zucker.** Die frischen Beeren werden sauber ausgelesen, in einem Sieb mit kaltem Wasser abgespült, abgetropft auf einen Teller oder Glasschale gehäuft mit einer Schale klarem Zucker servirt.

Oder man untermengt 1 l. = ½ kg. gewaschene Beeren mit 120 g. = 4 Eßl. klarem Zucker und gießt ⅛ l. = 1 Wgls. Wein darüber.

II. Vorschrift. **Gedünstet.** 1 kg. = 2 l. gelesene und gewaschene Beeren werden mit 300 g. klarem Zucker gemengt in einem irdenen oder emaillirten Topf unter zeitweiligem Aufrühren aufgekocht und vom Ofen entfernt. Nach 24 Stunden giebt man 5 g. Fruchtcomposition (und wenn man dieselben aufheben will, auch 10 g. = 2 Kfl. alcoholische 10 % Salicylsäurelösung) dazu, schüttet die Masse auf ein Sieb, läßt sie etwas abtropfen und bringt die dicke Masse (das Compot) in das dazu bestimmte Gefäß.

Den gewonnenen Saft kann man auf Flaschen gefüllt aufbewahren und später zu Suppen, Kaltschaalen, Limonaden oder Fruchtsaucen verwenden, man rechnet dann bei Verwendung desselben auf ¼ l. Saft ¾ l. Wasser.

Dieses Compot hält sich auch, wenn der Topf einfach mit einem Teller bedeckt an einem kühlen Ort gestellt wird, besonders wenn man ein mit Salicylsäurelösung getränktes Papier darauf legt (Siehe Nr. 775).

Will man den Saft nicht aufheben, so läßt man denselben zur Hälfte einkochen und rührt ihn erkaltet zu den Früchten.

Nr. 791. Erdbeeren und Himbeeren.

I. Vorschrift. **Frisch, mit klarem Zucker.** Die frischen Beeren werden sauber ausgelesen in einem Sieb mit kaltem Wasser abgespült, abgetropft auf einen Teller oder Glasschale gehäuft mit einer Schale klarem Zucker servirt.

Oder man untermengt 1 l. = ½ kg. gewaschene Beeren mit 120 g. = 4 Eßl. klarem Zucker und gießt ⅛ l. = 1 Wgls. Wein darüber.

II. Vorschrift. **Gedünstet.** 1 kg. = 2 l. gelesene und gewaschene Beeren werden mit 300 g. klarem Zucker gemengt in einem irdenen oder emaillirten Topf unter zeitweiligem Aufrühren aufgekocht und vom Ofen entfernt. Nach 24 Stunden giebt man 10 g. Citronensaft und 2 g. Erdbeeren- oder Himbeerenextract dazu (wenn man dieselben aufheben will auch noch 10 g. = 2 Kfl. alcoholische 10 % Salicylsäurelösung), schüttet die Masse auf ein Sieb, läßt sie etwas abtropfen und bringt die dicke Masse (das Compot) in das dazu bestimmte Gefäß.

Den gewonnenen Saft kann man auf Flaschen gefüllt aufbewahren und später zu Suppen, Kaltschaalen, Limonaden oder Fruchtsaucen verwenden, man rechnet dann bei Verwendung desselben ¼ l. Saft auf ¾ l. Wasser.

Dieses Compot hält sich auch, wenn der Topf einfach mit einem Teller bedeckt an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, besonders wenn man ein mit Salicylsäurelösung getränktes Papier darauf legt (Siehe Nr. 775).

Digitized by Google

Will man den Saft nicht aufheben, so läßt man denselben zur Hälfte einkochen und rührt ihn erkaltet zu den Früchten.

III. Vorschrift. **In Zucker conservirt.** ½ kg. schöne große Früchte werden in ½ kg. zum dritten Grad eingekochten Zucker geschüttet, nach 2 Minuten mit dem Sieblöffel herausgehoben, der Saft wieder zum dritten Grad eingekocht und erkaltet auf die Früchte gegossen, nach 24 Stunden wird der Saft abgegossen, wieder zum dritten Grade eingekocht, 10 g. Citronensaft und 1 g. Himbeerenextract oder Erdbeerenextract zugesetzt, heiß auf die Beeren gegossen, sofort in die Gläser gefüllt und vorschriftsmäßig verschlossen aufbewahrt (Siehe Nr. 775).

Nr. 792. Johannisbeeren.

Diese werden von den Trauben abgezupft, wie Nr. 791, I—III bereitet, bei der II. und III. Vorschrift anstatt Erdbeer- oder Himbeerextract 1 g. Citronenschaleextract zugesetzt und der Citronensaft weggelassen.

Nr. 793. Preißelbeeren. Moosbeeren. Berberitzen.

1 kg. = 2 l. gewaschene Früchte werden mit 400 g. klarem Zucker gemengt, aufgekocht, 10 g. Fruchtcomposition zugesetzt mit den Beeren verrührt, dieselben in Töpfe oder Büchsen gefüllt und nach dem Erkalten vorschriftsmäßig verschlossen und aufbewahrt (Siehe Nr. 775).

VI. Klasse. Nr. 794. Gemischte Compote.

Man verwendet hierzu die fertigen Compote der Kern- und Steinfrüchte einfach in der Weise, daß einige Sorten untermengt werden.

Nr. 795. Rumcompot.

Tutti frutti. Götterspeise.

Man verwendet hierzu theils frische Früchte, z. B. Beerenobst Nr. 791 u. 792, Steinobst Nr. 788, Ananas Nr. 779, vorbereitet wie bei den betreffenden Compoten angegeben wurde, theils auch gekochte Früchte, z. B. das Kernobst Nr. 780 (Aepfel, Birnen, Quitten ꝛc., I. Vorschrift) Wallnüsse Nr. 784 und zwar in der Weise, daß man die Früchte zu ihrer jeweiligen Erntezeit in eine Terrine, Topf oder Büchse einlegt (bei den gekochten Früchten behält man den Saft zurück und läßt die Früchte gut abtropfen), mit Zucker bestreut, feinstem Jamaica-Rum (hie und da auch Arac oder Cognac) übergießt und zeitweilig mit einem silbernen oder gut gebrühten Holzlöffel vorsichtig aufrührt, weil sich der Zucker auf dem Boden festsetzt, ohne jedoch die Früchte zu beschädigen.

Auf ½ kg. Frucht, ½ kg. feinsten klaren Zucker und ⅛ l. Jamaica-Rum.

Wer den starken Rumgeschmack nicht liebt, nehme gleiche Theile Rum und reinen rectificirten 90—95 % Spiritus. Hat sich zu viel Saft gebildet, so kann man denselben als Fruchtsauce zu Mehlspeisen verwenden.

Digitized by Google

VII. Klasse. Nr. 796. Gestürzte Compote.

Klare Gelées mit Früchten. (Macedoine. Pains.)

Siehe auch Nr. 3550.

Man verwendet hierzu zwei runde Kuppelformen von ganz gleicher Form, eine davon jedoch im Durchmesser 2—3 cm kleiner.

Die große Form wird nach Art der Gefrierbüchsen (Siehe Nr. 3582) in Eis und Salz eingegraben, sauber ausgewischt und in diese hinein die kleinere Form mit klar geschlagenem Eis gefüllt, so gehängt, daß der Rand davon mit der äußeren Form gleich hoch steht, hierauf füllt man den leeren Raum mit einem nach Nr. 3510 bis Nr. 3548 bereiteten Fruchtgelée voll und läßt dasselbe erstarren; ist dies geschehen, so entfernt man das Eis aus der inneren Form, füllt diese mit warmem, nicht heißen Wasser und hebt sie rasch, aber vorsichtig aus, damit nicht zu viel von dem Gelée abschmilzt.

Nun füllt man den leeren Raum mit sehr sauber vorgerichteten, frischen oder gekochten, abgetropften Früchten in zierlicher Weise bis ziemlich an den Rand, d. h. so, daß dieselben mit der Außenseite das Gelée berühren, weil diese beim Stürzen zur Ansicht kommen, hierauf übergießt man die ganze Form bis an den Rand mit dem zurückgebliebenen Gelée und läßt es im Eis erstarren, alsdann hebt man die Form aus dem Eis, taucht sie in warmes, nicht heißes Wasser, wischt sie rasch aber sauber trocken ab und stürzt sie auf einen Teller oder Glasschale, wie beim Eis Nr. 3582 beschrieben, und stellt sie kalt. Hierzu müssen die Gelées etwas fester zubereitet werden, da besonders aus frischen Früchten Saft ausfließt.

Digitized by Google

II. Abtheilung.

Das Rind. Das Kalb. Der Hammel. Das Schwein.
Wild. Geflügel. Fische.
Diverse. Ragoûts. Farcirte Speisen.

Digitized by Google

Einleitung zu den Fleischspeisen.

Nr. 797. Das Kochen des Fleisches.

Siehe Nr. 1—8.

Nr. 798. Das Dünsten des Fleisches.

Das Dünsten (Dämpfen oder Schmoren) des Fleisches hat den Zweck, den Saft desselben möglichst gebunden zu halten, wodurch es nahrhafter, wohlschmeckender und leichter verdaulich als gekochtes Fleisch wird.

Das beste Product erzielt man in gut schließenden Gefäßen, weil darin auch das Aroma des Fleisches mehr gebunden bleibt (Siehe Nr. 799 und 800).

Nr. 799. Das Dünsten (Schmoren) im Papin'schen oder Umbach'schen Dampf-Topf.*)

Bei Verwendung dieser Töpfe ist hierzu noch ein gut schließendes Einsatzgefäß von Weißblech nach Art der Puddingformen erforderlich und verfährt man dabei wie folgt:

Das Fleisch wird gut geklopft, mit kaltem Wasser abgespült, alsdann gesalzen und gewürzt, ohne Wasser,**) mit dem jeweilig vorgeschriebenen Quantum Butter, Fett oder Knochenmark in das Blechgefäß gelegt, dasselbe mit dem Deckel verschlossen in den Topf, welchen man vorher $^1/_4$ mit kaltem Wasser gefüllt hat, eingestellt und dieser hierauf zugeschraubt, dann der Hahn oder das Ventil geöffnet und so aufs Feuer gestellt; sobald durch den Hahn resp. dem Ventil Dampf ausströmt, werden diese geschlossen und der Topf etwas auf die Seite des Heerdes gezogen oder auf einen heißen Dach- oder Mauerziegel gestellt (je nach Bedarf), damit das Wasser darin langsam fortkocht, bis das Fleisch weich ist, was, je nach Art oder Größe des Stückes 2--4 Stunden Zeit in Anspruch nimmt. Ein zu starkes Kochen vermeide man deshalb, weil sich dabei zu hoher Dampfdruck bildet, wodurch das Sicherheitsventil geöffnet wird, der Dampf und durch die zu hohe Temperatur auch das Aroma aus dem Einsatzgefäß ausströmt und mit dem Dampf fortgerissen wird, außerdem würde das Wasser in dem Topf dadurch verdampfen, ein zu rasches und wiederholtes Oeffnen desselben und Nachfüllen von Wasser erforderlich machen. Man muß überhaupt Obacht geben, daß das Wasser nicht ganz verkocht, was bei etwas undichtem Verschluß leicht vorkommt, in diesem Fall muß der Topf geöffnet

*) Siehe Fig. 4 u. 5.

**) Wer viel Fond wünscht, kann pro $1^1/_2$ kg. Fleisch = 1 Otasse = $^1/_8$ l. Wasser zusetzen und das zum Fleisch bestimmte Salz und Gewürz darin lösen.

Digitized by Google

und kochendes Wasser nachgefüllt werden. Vor dem Oeffnen des Topfes nehme man denselben vom Feuer, lasse ihn einige Minuten auf dem Tisch stehen, öffne zuerst den Hahn oder das Ventil, damit der Dampf entweicht, dann erst wird der Topf aufgeschraubt oder geöffnet. Ein Zuwiderhandeln dieser Vorsichtsmaßregel kann leicht heftiges Verbrühen zur Folge haben.

Der sich gebildete Fond wird wie Nr. 801 beschrieben verwendet.

Nr. 800. Das Dünsten oder Schmoren im Kunze'schen Schnellbrater oder in der Pfanne.

Ist man nicht im Besitz der Nr. 799 beschriebenen Einrichtungen, so bedient man sich der Kunze'schen Schnellbrater oder einer gewöhnlichen irdenen Pfanne, eines Topfes, oder Kasserols mit Deckel.

Bei Verwendung dieser Küchengeräthe empfiehlt es sich, das Dünsten möglichst auf offenem Heerd vorzunehmen, weil in der Röhre die vorhandene Oberhitze auf das Fleisch zu stark einwirkt und dasselbe leicht bräunt, was bei gedünstetem Fleisch, im Gegensatz zum gebratenen Fleisch, vermieden werden soll, auch sind bei Verwendung dieser Gefäße die bei den Recepten vorgeschriebenen Quantitäten Flüssigkeit erforderlich und müssen, wenn nöthig, durch Zugießen wieder ersetzt werden, damit das Fleisch immer schwach bedeckt bleibt.

Das Fleisch wird gut geklopft, alsdann mit kaltem Wasser abgespült, gesalzen und gewürzt, mit dem jeweilig vorgeschriebenen Quantum Butter, Fett oder Knochenmark in das Geschirr gelegt und die betreffende, vorgeschriebene Flüssigkeit kochend darüber gegossen, damit das Eiweiß des Fleisches auf der ganzen Oberfläche rasch gerinnt, wodurch eine dichte Schicht gebildet wird, welche den Austritt des Fleischsaftes etwas verhindert, daher muß auch das Fleisch resp. die Flüssigkeit anfangs rasch zum Kochen gebracht, dann aber sofort etwas bei Seite gezogen oder je nach Bedarf auf einen heißen Dach- oder Mauerziegel gestellt werden, damit es langsam und gleichmäßig fortdünstet, was je nach Art und Größe des Stückes oder nach Qualität 1—4 Stunden Zeit in Anspruch nimmt, daher ist auch in gewöhnlich verdeckten Pfannen oder Töpfen ein zeitweiliges Nachgießen von Flüssigkeit unerläßlich.

Nr. 801. Die Verwendung des Fonds vom gedünsteten Fleisch.

Der Fond wird, nachdem das Fleisch herausgenommen, so wie er ist oder vorher etwas abgefettet zur Bereitung der dazu bestimmten, abgerührten Saucen, Pürées oder Gemüse ꝛc. verwendet, oder mit etwas in kaltem Wasser, Wein oder Sahne ꝛc., je nach seiner Bestimmung angequirlten Mehl und zwar pro Liter Fond 40 g. = 4 Kfl. Mehl und 4 Eßl. einer der genannten kalten Flüssigkeiten durch Aufkochen damit verdickt und so zum Fleisch gegeben oder dasselbe geschnitten, damit übergossen. Ebenso kann man diese so einfach bereitete Sauce als Grundsauce benützen zu den zum Fleisch bestimmten braunen oder weißen Saucen, durch einfachen Zusatz der dort angeführten Ingredienzen und Gewürzextracte (Siehe die Tabellen der gedünsteten Fleischarten).

Die hier aufgeführten Recepte geben ca. ½ l. Sauce.

Zum Färben derselben verwendet man bei dunklem Fleisch und braunen Saucen pro Liter 2—4 g. Bouilloncouleur, zum Kalbfleisch, Hühnern ꝛc. bleibt dieselbe weiß.

Digitized by Google

Man kann zum Verdicken des Fonds auch geriebene Semmel oder braunen Pfefferkuchen verwenden und zwar pro Liter Fond 60 g. = 6 Eßl. voll und müssen auch diese Ingredienzen mit dem Fond einmal aufkochen, damit sie genügend verquellen und die Sauce sämig machen.

Nr. 802. Das Braten des Fleisches.

Das Braten des Fleisches hat den Zweck, die löslichen und unlöslichen Bestandtheile desselben zusammen zu halten, im Gegensatz zum Kochen des Fleisches, wobei die löslichen Bestandtheile als Fleischbrühe und die unlöslichen Bestandtheile als gekochtes Fleisch getrennt werden.

Das Braten erfolgt nach 5 Methoden, und zwar:

1. **Das Braten auf dem Rost.**
2. **Das Braten am Spieß.**
3. **Das Braten in der Röhre in tiefer Pfanne.**
4. **Das Braten auf dem Heerde in flacher Pfanne.**
5. **Das Ausbacken in Schmalz.**

Alle fünf Methoden haben den Zweck, das Fleisch mit seinem Saft gar zu machen, und dazu ist erforderlich, daß gleich am Anfang auf der ganzen Oberfläche des Fleischstückes eine dichte Hülle geschaffen wird durch Gerinnenlassen des im Fleisch enthaltenen Eiweißes, welche das Austreten und Verdampfen des Fleischsaftes möglichst verhindert; daß dies leider nicht vollkommen möglich und bei verschiedenen Fleischgattungen verschieden ist, ergiebt sich aus dem beim Braten entstehenden Gewichtsverlust, welcher beim Rindfleisch ca. 19 %, beim Lamm- und Kalbfleisch ca. 22 %, beim Hammelfleisch und beim Geflügel ca. 24 % beträgt.

Bei den vorher genannten fünf Bratmethoden unterscheidet man in der Hauptsache zwei Formen, die sich bei ihrer Ausführung jedoch nach Belieben modificiren lassen, und zwar:

*) **Blutig oder halbgar** zeigt sich der Braten, wenn die Temperatur im Innern des Fleisches nicht über 63 ° C. hinauskam.

Es wird erreicht durch das sogenannte englische Braten, d. h. man bratet das Fleisch bei hoher Ofenhitze nur kurze Zeit in Butter oder Fett, unter öfterem Zusatz von etwas frischer Butter oder Fett, um das Zubraunwerden desselben zu vermeiden.

*) **Unblutig oder ganz gar** zeigt sich der Braten, wenn die Temperatur im Innern des Fleisches 73 ° C. erreichte, und dies wird erzielt durch längeres Braten bei schwächerer Ofenhitze unter zeitweiligem Zugießen von etwas Flüssigkeit (Wasser, Fleischbrühe, Wein oder Sahne.)

Diese zwei Hauptformen zeigen den Weg von selbst an, welcher einzuschlagen ist, wenn der Braten mehr oder weniger blutig (englisch) oder mehr oder weniger unblutig (durchgebraten) ausfallen soll; es muß hier das Selbststudium, Uebung und die genaue Kenntniß des Ofens, wie derselbe zu feuern ist, zu Hilfe kommen.

Die braune Farbe des Bratens und der charakteristische Bratengeruch entsteht durch die längere Einwirkung der Hitze auf die Oberfläche des Fleischstückes, wodurch eine Zersetzung derselben und zwar hauptsächlich des inosinsauren Kaliums,

*) Dr. Walther Hempel hat hierzu Bratthermometer construirt, welche bei größeren Fleischstücken die verlangten Hitzegrade anzeigen.

Digitized by Google

des Kreatins und des Sarkins ꝛc. herbeigeführt, während der Glanz des Bratens durch das Fett erzielt wird; es ist daher auch erforderlich, um einen fehlerfreien Braten zu erzielen, daß derselbe mehr mit dem auf dem Fond schwimmenden Fett als mit dem Fond selbst begossen wird.

Da ferner beim Braten die von allen Seiten auf das Fleischstück einwirkende Hitze den Saft desselben nach Innen drängt, während ein Theil verdunstet und dadurch die Oberfläche mehr oder weniger hart und trocken wird, so ist es immer nöthig, den Braten vor dem Tranchiren 10—15 Minuten stehen zu lassen, wodurch der Saft wieder nach dem Rande zu drängt, diesen erweicht, saftig macht, dadurch eine gleichmäßige Vertheilung desselben im Fleisch bewirkt und das Ausfließen beim Tranchiren vermieden wird.

Das starke Ausfließen des Fleischsaftes beim Tranchiren, was viele schön finden, ist ein großer Fehler, weil dadurch der Saft dem Fleisch entzogen und dieses selbst trocken wird, was besonders beim Kaltessen von Bratenresten sehr unliebsam bemerkbar ist.

Nr. 803. Das Braten auf dem Roste.

Man verwendet den Rost nur zum Braten kleiner, flacher, nicht zu dicker Fleischscheiben, z. B. Rindsrippen (Rostbraten), Rumpfsteaks, Beefsteaks ꝛc. Siehe Tabelle für Rostbraterei.

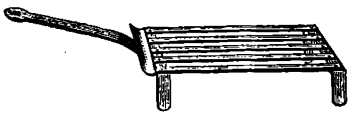


Fig. 36. Bratrost.

Da das Fleisch beim Wenden nicht angestochen werden darf, sind hierzu die sogenannten englischen Steakszangen zu empfehlen.

Es empfiehlt sich sehr, das Fleisch vor dem Braten 1 Stunde auf folgende Weise zu mariniren: ½ Otasse feinstes Provenceröl oder zerlassene Butter wird mit ½ g. Gewürzcomposition 6 und 10 g. = 1 Kfl. Salz oder Pfeffersalz in 2 g. Citronensaft auf einem Teller gemischt, die mit einem Hackemesser breit geklopften Fleischscheiben auf beiden Seiten darin eingetaucht und in einer Schüssel zugedeckt 1 Stunde bei Seite gestellt, wobei man die Stücken einmal wendet.

Das Braten erfolgt in der Weise, daß man auf dem Heerde oder einem auf Ziegelsteine gelegten Backblech erst eine dünne Schicht Asche streut, darauf eine Fläche 10 Centim. größer als der Rost selbst, für starke Hitze 4 Centim. hoch und für schwächere Hitze 2 Centim. hoch glühende Holzkohlen oder glühenden Coaks legt, auf diese stellt man den Rost, nach 5 Minuten, d. h. sobald derselbe heiß ist, bestreicht man ihn mit Butter, Fett oder Oel, nun legt man die Fleischstücken entweder direct aus der Marinade oder zuvor noch mit Ei und geriebener Semmel pannirt oder in ein mit Butter getränktes Papierkästchen oder in gebuttertem Papier eingeschlagen darauf und bäckt das Fleisch erst auf der unteren Seite, alsdann wendet man das Stück ohne anzustechen um und bäckt es auch auf der anderen Seite.

Es darf dabei nicht öfter umgewendet werden, da sonst eine ungleichmäßige Färbung entsteht.

In größeren Küchen hat man hierzu besonders eingerichtete Oefen, welche das Braten ungemein erleichtern.

In kleineren Haushaltungen, wo eine derartige Einrichtung fehlt, ist es das Beste, Bequemste und Einfachste, man macht unter dem Heerde so starkes Feuer, daß die Platte glüht, stellt den Rost darauf und bratet nach den angegebenen Regeln.

Digitized by Google

Tabelle für Rostbraterei.

Name und Art des Fleischstückes.	Gewicht in Gramm.	Bei mäßigem Feuer: Naturell.	Bei mäßigem Feuer: Pannirt.	Bei starkem Feuer: Naturell.	Bei starkem Feuer: Pannirt.
Rindsrippen (Rostbraten)	250—300	10 Minuten	12 Minuten	8 Minuten	10 Minuten
Beefsteaks (Lende)	150—200	8 „	—	6 „	—
Rumpfsteak (Nieren- oder Schwanzstück)	150—200	8 „	—	6 „	—
Kalbscoteletten (Rücken)	150—200	9 „	11 „	7 „	9 „
Kalbsschnitzel (Keule)	150—200	9 „	11 „	7 „	9 „
Hammelcoteletten (Rücken)	125—150	8 „	10 „	6 „	8 „
Schweinscoteletten (Rücken)	200—250	10 „	12 „	8 „	10 „
Hasencoteletten (Rücken)	75—100	5 „	6 „	4 „	5 „
Rehcoteletten (Rücken) *)	100—150	6 „	8 „	5 „	7 „
Rehschnitzel (Keule) *)	100—150	7 „	8 „	6 „	7 „
Rehfilet in Scheibchen *)	75—100	6 „	7 „	5 „	6 „
Hirschcoteletten*) (Rücken)	150—200	10 „	12 „	8 „	10 „
Hirschschnitzel*) (Keule)	150—200	11 „	13 „	9 „	11 „
Hirschfilet*)	100—150	9 „	11 „	7 „	9 „
Wildschweincotelett.*) (Rück.)	100—150	10 „	12 „	8 „	10 „
Wildschweinschnitzel*) (Keule)	100—150	11 „	13 „	9 „	11 „
Wildschweinfilet*)	75—100	7 „	8 „	6 „	7 „
Halbe junge Tauben	—	9 „	11 „	7 „	9 „
Taubencoteletten	—	5 „	6 „	4 „	5 „
Halbe junge Hühner	—	11 „	13 „	9 „	11 „
Hühnercoteletten	—	9 „	11 „	7 „	9 „
Hühnerbrüstchen, gespickt	—	9 „	—	7 „	—
Halbe junge Rebhühner**)	—	11 „	13 „	9 „	11 „
Rebhühnerbrüstchen**), gesp.	—	9 „	—	7 „	—
Rebhühnercoteletten**)	—	9 „	11 „	7 „	9 „
Fischschnitten in Butterpapier	100—150	4 „	—	3 „	—
Fischcoteletten	100—150	—	5 „	—	4 „
Fische, ganz	150—200	—	6 „	—	5 „
Leberschnitten	100—150	7 „	8 „	6 „	7 „
Kuheuter	100—150	8 „	9 „	7 „	8 „
Hirn in Butterpapier	75—100	7 „	8 „	6 „	7 „
Kalbsmilch	75—100	8 „	9 „	7 „	8 „

*) Gleiche Verhältnisse treten bei dem andern in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Wild ein.

**) Gleiche Verhältnisse treten bei dem andern in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Wildgeflügel von gleicher oder nahezu gleicher Größe ein.

Nr. 804. Das Braten am Spieß.

Man verwendet den Bratenwender (Spießbrater oder Bratenspieß) hauptsächlich zu größeren Fleischstücken, z. B. Lende, Roastbeef und dergl. (Siehe Tabelle für Spießbraterei.) Hierbei liegen dieselben Bedingungen zu Grunde wie beim Braten auf dem Roste, d. h. das Braten erfolgt auch hier durch directe Einwirkung der Feuergase auf das Fleisch, wodurch die Oberfläche des Stückes rasch gerinnt und das Austreten des Saftes verhindert wird. Während man auf dem Roste nur kleine, flache Fleischscheiben in ganz kurzer Zeit bei nur einmaligem Umwenden

Digitized by Google

desselben braten kann, macht es der Spieß durch seine Einrichtung, das Fleischstück fortwährend drehen zu können, möglich, große Fleischstücken zu braten.

Da diese Methode zu braten einer besonderen platzraubenden Einrichtung bedarf, so findet man dieselbe meist nur in größeren completen Küchen.

Der Bratenwender muß so angelegt sein, daß er während des Bratens vollkommen vor Luftzug geschützt werden kann. Die Feuerung wird mittelst Holz, besser jedoch mit Holzkohle oder Coaks bewirkt.

Eine halbe Stunde vor Beginn des Bratens wird angefeuert, während dieser Zeit wird das Fleischstück vorbereitet und an den Spieß angesteckt, resp. befestigt, alsdann auf den Feuerbock gelegt und langsam gedreht, wobei man das Fleischstück so mit zerlassener Butter oder Fett begießt, daß es gleichmäßig überlaufen ist; nachdem die Butter eingesogen, bestreut man es mit Bratensalz (pro kg. Fleisch 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz), ist auch dieses eingesogen, so fährt man fleißig mit Begießen fort, wobei man die abtropfende Butter wieder mit verwendet. Das Begießen muß in der Weise erfolgen, daß die Butter der beim Drehen aufsteigenden Seite zufließt, weil sie sich dadurch länger auf dem Fleischstück hält. So wird das Braten fortgesetzt, bis das Fleischstück gar ist, was man durch Druck mit der Fingerspitze fühlt. (Siehe Tabelle für Spießbraterei.)

Der abgelaufene Fond wird entfettet mit zur Bereitung der Saucen verwendet, d. h. zu einer inzwischen aus Kraftbrühe Nr. 11, fertig gemachten Sauce, z. B. brauner Grundsauce Nr. 382, Madeirasauce Nr. 392, Pilzsauce Nr. 399, Trüffelsauce Nr. 407, weißer Kraftsauce Nr. 442, Zwiebelsauce Nr. 408 und 436 oder Bechamelle Nr. 453 gemischt und damit aufgekocht.

Empfehlenswerth sind die in England verwendeten Bratenwender, die sogegenannten bottle-jacks.

Tabelle für Spießbraterei.

1 Stückchen Butter = 250 g.

Je nachdem die Braten mehr blutig oder mehr unblutig verlangt werden, ist die Bratezeit abzukürzen oder entsprechend zu verlängern. Siehe Nr. 802.

Name und Art des Fleischstückes.	Bratezeit bei flottem Feuer.	Butterquantum.
Rindslende (Filet) . .	Eine schwache Lende = $^3/_4$ St., eine starke Lende = $1^3/_4$ St.	1 resp 2 Stückchen
Rippensteak (Roastbeef)	ca. $1^1/_2$ kg. — $1—1^1/_4$ St., $5—8$ kg. $2^1/_2—3$ St.	$^1/_2$ resp. $1^1/_2$ Stück.
	Man kann hierzu zum Begießen auch frisches Lendenfett verwenden.	
	Das Fleisch muß im Sommer 6—8 Tage und im Winter 10—12 Tage abgelegen sein.	
Kalbskeule	ca. 5 kg. = $2—2^1/_2$ Stunden.	2 Stückchen.
Kalbsrücken	Ein schwacher Rücken = $1^1/_4$ St, ein starker Rücken 2 St.	1 resp. 2 Stückchen
Hammelkeule	ca. $2^1/_2$ kg. = $^3/_4—1$ St., ca. 5 kg. = $2—2^1/_2$ St.	$^1/_2$ resp. 1 Stückch.
Hammelrücken mit Fett	Ein schwach. Rücken = $^3/_4$ St., ein stark. Rücken = $1^1/_2$ St.	$^1/_2$ resp. 1 Stückch.
do. ohne Fett	" " " = $^3/_4$ " " " " = $1^1/_2$ "	1 resp. 2 Stückchen
Lammrücken	$^3/_4$ Stunde.	1 Stückchen
Schweinskeule . . .	ca. 3 kg. = 2 St., ca. 5 kg. = $2^1/_2—3$ St.	Im eignen Fett.

Digitized by Google

Fortsetzung der Tabelle für Spießbraterei.

Name und Art des Fleischstückes.	Bratezeit bei flottem Feuer.	Butterquantum.
	Das abtropfende Fett wird zum Begießen verwendet.	
Schweinsrücken . . .	" " " " " "	Im eignen Fett.
Spanferkel	1 Stunde.	1 Stückchen.
Ziege, junge	1 Stunde.	1 Stückchen.
Wildschweinskeule . .	Eine schwache Keule = 1 St., eine starke Keule = $1^1/_2$-2 St.	1 resp. 2 Stückchen
Wildschweinsrücken . .	Ein schw. Rücken = $^3/_4$ St., ein stark. Rücken = $1^1/_4$-$1^1/_2$ St.	1 resp. 2 Stückchen
Kaninchen	15—20 Minuten.	$^1/_2$ Stückchen.
Hasen	Junge Hasen $^1/_2$ Stunde, alte Hasen $^3/_4$—1 Stunde.	$^3/_4$—1 Stückchen.
Rehkeule *)	Eine schwache Keule = 1 St., eine starke Keule = $1^1/_2$ St.	1—$1^1/_2$ Stückchen.
Rehrücken *)	Ein schwacher Rücken = $^3/_4$ St., ein starker Rücken = 1 St.	1—2 Stückchen.
Hirschkeule	Eine schwache Keule = 2 St., eine starke Keule = 3 St.	2—3 Stückchen.
	Diese werden ihrer Größe wegen beim Wildprethändler meist verpfundet.	
Hirschrücken *) . . .	Ein schw. Rücken = $1^1/_2$ St., ein stark. Rücken = $2^1/_2$-3 St.	2—3 Stückchen.
Hirsch-Filet *) . . .	$^1/_2$ Stunde.	1 Stückchen.
Tauben	Junge Tauben = 15 Min., alte Tauben = 25—30 Min.	pro Taube = 40 g.
Hühner (Poularden) .	Junge Hühner = 30 Min., erwachs. Hühner = $^3/_4$—1 St.	prokg. = $^1/_2$ Stck.
Truthühner	Junge Truthühner von $1^1/_2$—2 kg. = 1 Stunde.	prokg. = $^1/_2$ Stck.
	Erwachs. Truthühner von ca. 4 kg. = 2—$2^1/_2$ Stunden.	
Gänse, wilde u. zahme	Junge Gänse von $1^1/_2$—2 kg. = $^3/_4$ Stunde.	prokg. = $^1/_2$ Stck.
Gänse, erwachsene, fette	ca. 4 kg. = $1^1/_2$—2 Stunden.	Im eignen Fett.
Enten, wilde und zahme	Junge Enten = 30 Min., alte Enten = 1 Stunde.	prokg. = $^1/_2$ Stck.
Krammetsvögel **) . .	6—8 Minuten.	pro Vogel = 10 g.
Rebhühner **) . . .	Junge Rebhühner = 15—30 M., alte Rebh. = 45—60 M.	pro St. = $^1/_4$ Stck
Fasanen **)	35—45 Minuten.	pro Fasan 1 Stck.
Birkhühner **) . . .	$^3/_4$ Stunde.	pro Birkh. 1 Stck.

*) Bei dem andern gleich- oder nahezu gleichgroßen in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Wild treten die gleichen Verhältnisse ein.

**) Bei allen in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Vögeln gleicher oder ähnlicher Größe treten dieselben Verhältnisse ein. Fasanen, Birkhühner 2c. müssen sehr gut abgehangen sein, da sie sonst nicht zart werden. Siehe Nr. 2299.

Nr. 805. Das Braten in der Röhre.

Beim Braten in der Röhre ist es die trockene Ofenhitze, welche das Garwerden des Fleisches bedingt, man darf daher die Röhre immer nur so lange öffnen, als zum Begießen des Bratens erforderlich ist.

Man verwendet hierzu:

Irdene, gut glasirte Pfannen, eiserne emaillirte Pfannen, eiserne verzinnte Pfannen (Weißblechpfannen), verzinnte kupferne Pfannen, auch Pfannen besonderer Construction, z. B. Malmwieck'sche Bratpfannen, Kunze'sche Schnellbrater 2c.

Welche Art Pfannen die vortheilhafteste ist, darüber gehen die Ansichten sehr auseinander, weshalb ich es auch hier unterlasse, ein Urtheil abzugeben, nur soviel sei bemerkt, daß ich nach eingehender Prüfung und längerer Verwendung aller Systeme dahin gelangt bin, für unblutige Braten gut glasirte irdene Pfannen, und für blutige Braten (zum sogenannten englisch Braten) Metallpfannen zu verwenden.

Digitized by Google

Der Ofen muß ½ Stunde vor Beginn des Bratens geheizt werden und zwar so, daß ein Stückchen Papier hineingelegt sich rasch bräunt.

In Oefen, welche nicht genug Oberhitze geben, stellt man die Pfannen hoch, z. B. auf einen Dreifuß, besser jedoch je nach Bedarf auf 1, 2 oder 3 auf einander gelegte Dachziegel, von welchen man natürlich die sogenannten Nasen abschlägt, damit sie glatt aufliegen. Hierzu sind auch die Brat-Jalousien zu empfehlen, da man durch diese die Unterhitze durch Oeffnen oder Schließen derselben reguliren kann. Geben Oefen dagegen zu viel Oberhitze, so brät man anfangs zugedeckt oder mit dünnen Speckscheiben belegt oder bedeckt mit einem gebutterten Papier; diese Schutzdecken müssen gegen Ende der Bratzeit entfernt werden, um die erforderliche Farbe zu erzielen, d. h. den Braten zu bräunen.

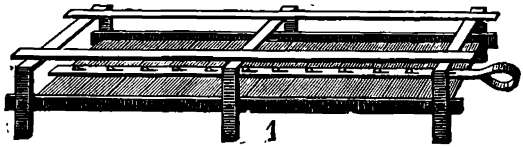


Fig. 37. Brat-Jalousie, geschlossen.

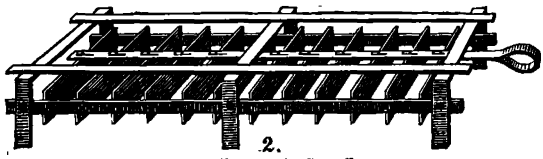


Fig. 38. Brat-Jalousie, offen.

Die Pfanne wird mit der Butter oder dem Fett in die Röhre gestellt; sobald die Butter steigt, legt man eine Bratenleiter von Holz oder Porzellan hinein und darauf das geklopfte, hie und da gespickte und gesalzene Fleisch pro kg. Fleisch 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder das betreffende jeweilig vorgeschriebene Gewürz), die bessere Seite nach unten, und begießt dasselbe sofort allseitig mit der heißen Butter oder dem heißen Fett, nun bratet man unter öfterem Begießen, bis der Fond an der Pfanne braun ansetzt; von diesem Zeitpunkt an (ausgenommen beim englisch Braten, wo nur frische Butter, im Nothfall nur Wasser zugesetzt werden darf) gießt man öfter ein wenig Wasser, Fleischbrühe, Wein, Sahne oder Bier, und zwar je nach der betreffenden Vorschrift, zu, um das Verbrennen der Butter zu verhüten und mehr Fond zu bilden, und bürstet dabei den braun angesetzten Rand dann und wann mit einer in kaltes Wasser getauchten Bratenbürste ab. Nach ungefähr ⅓ oder der halben Bratzeit wird das Fleischstück umgewendet, sodaß die bessere Seite nach oben liegt, nun bratet man in der vorher beschriebenen Weise so lange fort, bis der Braten weich und schön gebräunt ist. (Siehe Tabelle für Röhrenbraterei.)

Das Weich- oder Garsein eines Bratens erkennt man bei kleinen Stücken durch Drücken mit der Fingerspitze, größere Stücken muß man der Sicherheit halber gegen Ende der Bratzeit einmal mit einer dünnen Spicknadel durchstechen und darnach beurtheilen, ob der Braten bereits gar ist oder wie lange noch gebraten werden muß; öfteres Anstechen ist sehr nachtheilig, weil aus den Stichwunden der Saft ausfließt und dadurch das Fleisch trocken wird.

Nach beendeter Bratezeit verfährt man mit dem Fond, wie Nr. 806 beschrieben wird.

Eine andere sehr empfehlenswerthe Brat-Methode ist diese:

Das Fleischstück wird geklopft in kochendes Wasser getaucht oder damit begossen, gespickt oder ungespickt ohne Salz in die steigende Butter oder das heiße Fett gelegt.

Digitized by Google

Das Salz wird in ein wenig Wasser gelöst, und sobald der Fond braun an der Pfanne ansetzt, zuerst zum Zugießen benutzt, alsdann nach den beschriebenen Regeln fertig gebraten.

Das Uebergießen mit kochendem Wasser hat den Zweck, die Poren des Fleisches schnell zu schließen und dem Fleisch einen reinen Geschmack zu geben.

Das Auflösen des Salzes bewirkt eine gleichmäßigere Vertheilung desselben.

Tabelle für Röhrenbraterei.

1 Stückchen Butter = 250 g.

Bei solchen Braten, wo Fett, z. B. Lendenfett, Speckfett oder Knochenmarkfett 2c., verwendet werden kann, nimmt man für 1 Stückchen Butter = 200 g. Fett.

Die Bratezeit ist für unblutige oder ganz gare Braten angegeben. Für blutige oder halbgare englische Braten genügt die Hälfte der Zeit unter Beobachtung der vorher beschriebenen Bratregeln (Siehe auch Nr. 802); wünscht man daher einen Braten etwas mehr oder weniger blutig zu erhalten, so ist die Zeit von halb gar bis ganz gar dementsprechend zu regeln.

Die Qualität des Fleisches ist hierbei ganz besonders zu berücksichtigen, da Fleisch von gemästeten oder gut gefütterten Thieren immer schneller weich wird, als das Fleisch alter oder schlecht gefütterter oder abgetriebener Thiere.

Name und Art des Fleischstückes.	Bratezeit. Für blutige (Englische) Braten genügt die Hälfte der nachstehend aufgeführten Bratezeit.	Butterquantum.
Rindslende (Filet) . .	Eine schwache Lende = 3/4 St., eine starke Lende = 1 1/4 St.	3/4 resp. 1 1/2 Stück
Rindslende, gespickt .	„ „ „ = 3/4 „ „ „ „ = 1 1/4 „	1/2 „ 1 „
Roastbeef (Rippenstück)	1 1/2 kg. = 1 1/2 Std., 5—6 kg. = 3 Std.	1/2 „ 2 „
	Das Fleisch muß im Sommer 6—8 Tage, im Winter 10—12 Tage abgelegen sein.	
Rinderbrust	1 1/2 kg. = 3 Std., ca. 3—4 kg. = 4 Std.	1/2 „ 1 „
Rinderbrust, gespickt .	1 1/2 „ = 3 „ „ 3—4 „ = 4 „	1/3 „ 3/4 „
Kalbskeule	ca. 5 kg. = 2—2 1/2 Stunden.	1 Stückchen.
Kalbskeule, gespickt .	„ 5 „ = 2—2 1/2 „	3/4 „
Kalbsrücken, gespickt .	Ein schwach. Rücken = 1 1/2 St., ein stark. Rücken = 2 St.	1/2 resp. 1 Stück
Kalbsniere	ca. 2 1/2 kg. = 1 1/2 Std.	1/2 Stückchen.
Kalbsbrust	„ 2 1/2 „ = 1 1/2 „	3/4 „
Kalbsfricandeaux . .	„ 1 1/2 „ = 1—5/4 „	3/4 „
Kalbsfricand., gespickt .	„ 1 1/4 „ = 1—5/4 „	1/2 „
Kalbsbug (Vorderkeule)	„ 1 1/2 „ = 1 1/2 „	1/2 „
Hammelkeule, mit Fett	Eine kleine Keule = 2—2 1/2 St., eine große Keule = 3 St.	Im eignen Fet
Hammelkeule, entfettet	„ „ „ = 2—2 1/2 „ „ „ „ = 3 „	3/4 resp. 5/4 Stück
Hammelrücken, entfettet und gespickt . . .	Ein schw. Rücken 3/4—1 St., ein stark. Rücken 1 1/2—2 St.	1/2 „ 1 „
Lammrücken	3/4—1 Stunde.	1 Stückchen.
Ziege, junge	3/4—1 Stunde.	1 „
Schweinskeule *) . . .	ca. 3 kg. = 2—2 1/2 Std., ca. 5 kg. = 3 Std.	Im eignen Fet
	Die Schwarte wird mit einem scharfen Messer in 1 cm große, schräge Vierecke geschnitten.	

*) Schweinefleisch muß immer erst mit Wasser halb weich gedünstet werden, bevor es gebraten wird; dadur wird es saftig.

Digitized by Google

Name und Art des Fleischstückes.	Bratezeit. Für blutige (Englische) Braten genügt die Hälfte der nachstehend aufgeführten Bratezeit.	Butterquantum.
Schweinsrücken*) m. Fett	$1^1/_2$ kg. = 2 Std., ca. 5 kg. = 3 Std.	Im eignen Fett.
And. Stücke v. Schwein*)		
mager	$1^1/_2$ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „	$^1/_2$ resp. $^3/_4$ Stckch.
do.*) fett	$1^1/_2$ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „	Im eignen Fett.
Schweinsrücken (Carré)		
ohne Fett	$1^1/_2$ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „	$^1/_2$ resp. $^3/_4$ Stckch.
Schinken	Je nach Größe 2—4 St., dieser wird erst 24 St. gewässert, dann halb weich gekocht oder gedünstet und nachher erst gebraten.	Im eignen Fett.
Pökelfleisch, fett	$1^1/_2$ kg. = 2 St., ca. 5 kg. = 3 St. Wie Schinken.	do.
Pökelfleisch, mager	$1^1/_2$ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „ „ „	$^1/_2$ resp. $^3/_4$ Stckch.
Spanferkel	1 Stunde.	1 Stückchen.
Wildschweinskeule	Eine schw. Keule = $1^1/_2$ St., ein stark. Keule = $2^1/_2$-3 St.	$^3/_4$ resp. $^5/_4$ Stckch.
do. gespickt	„ „ „ = $1^1/_2$ „ „ „ „ = $2^1/_2$-3 „	$^1/_2$ „ 1 „
Wildschweinsrücken	Ein schw. Rücken = 1 St., ein stark. Rücken = $1^1/_2$—2 St.	$^3/_4$ „ $^5/_4$ „
do. gespickt	„ „ „ = 1 „ „ „ „ = $1^1/_2$—2 „	$^1/_2$ „ 1 „
Wildschweinsbug (Blatt)	$1^1/_2$ kg. = $^3/_4$ Std., ca. 3 kg. = $1^1/_2$ Std.	$^1/_2$ „ $^3/_4$ „
Kaninchen**) wildu. zahm	Junge Thiere = $^1/_2$ St., alte Thiere = $^3/_4$—1 St.	$^1/_2$ „ $^3/_4$ „
Hasen**)	Junge Hasen = $^3/_4$ St., alte Hasen = 1—$1^1/_2$ St.	$^3/_4$ „ 1 „
Rehkeule**), gespickt	Eine schw. Keule = $1^1/_2$ St., eine strk. Keule = $1^1/_2$—2 St.	1 „ 2 „
Rehrücken**), gespickt	Ein schw. Rücken = $^3/_4$ St., ein strk. Rücken = 1—$1^1/_4$ St.	$1^1/_2$ „ 2 „
Rehblatt**), gespickt	Ein schw. Blatt = 1 St., ein starkes Blatt = $1^1/_2$ St.	$^3/_4$ „ 1 „
Hirschrücken**), gespickt	ca. $1^1/_2$ kg. = 1 Std., ca. 3 kg. = $1^1/_2$ Std. Ganze Rücken entsprechend länger. Diese werden beim Wildhändler meist verpfundet.	$^1/_2$ „ 1 „
Hirschkeule**), gespickt	ca. $1^1/_2$ kg. = $1^1/_2$ Std., ca. 3 kg. = 2 Std.	$^1/_2$ „ 1 „
Hirschblatt**)	„ $1^1/_2$ „ = $1^1/_2$ „ „ 3 „ = 2 „	$^1/_2$ „ 1 „
Hirschlende**), Filet	Eine schw. Lende = $^3/_4$ St., eine starke Lende = 1 St.	$^3/_4$ „ 1 „
Tauben	Junge Tauben = $^3/_4$—1 St., alte Tauben = $1^1/_2$—2 St.	pro Taube = 40 g.
Hühner (Poularden)	Junge Hühner = 1 St., erwachsene Hühner je nach Größe = 1—2 Std.	pro Huhn = $^1/_4$ St. od. pro kg. = $^3/_4$ „
Capaunen	Je nach Alter und Größe 1—2 Std.	pro kg. = $^3/_4$ „
Truthühner	Junge Truthühner v. $1^1/_2$—2 kg. = $1^1/_2$ St., erwachsene Truthühner v. ca. 4 kg. Gewicht je nach Alter 3—$4^1/_2$ St.	pro kg. = $^3/_4$ „
Gänse†), junge	$1^1/_2$—2 kg. schwer = $1^1/_2$—2 Std.	1 Stückchen.
Gänse†), fette	Ungefähr 4 kg. schwer = $2^1/_2$—$3^1/_2$ Std.	Im eignen Fett.
Enten†), junge	1 Stunde.	$^3/_4$ Stückchen.
Enten†), fette	Je nach Alter und Größe $1^1/_2$—$2^1/_2$ Std.	Im eignen Fett.
Krammetsvögel††)	10 Minuten.	pro Vogel = 10 g.
Rebhühner††)	Junge Rebhühner = 1 St., alte Rebhühner 1—2 St.	pro Huhn = 40 g.
Fasanen††)	1 St. Diese müssen einige Wochen abgehangen sein. Siehe Nr. 2299.	pro Fasan = $^3/_4$ St.

*) Schweinefleisch muß immer erst mit Wasser halb weich gedünstet werden, bevor es gebraten wird; dadurch wird es saftig.

**) Bei dem anderen in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Wild gleicher oder ähnlicher Größe treten dieselben Verhältnisse ein.

†) Wird zum Braten Beifuß verwendet, so bindet man denselben auf die zum Braten bestimmte Bratenleiter, doch muß dieser vorher mit kochendem Wasser gebrüht sein, für junge Enten und Gänse, die nicht so lange braten als fette Gänse, muß der Beifuß sogar erst 1 Stunde gekocht und das Wasser dann weggegossen werden, damit er den rohen Geschmack verliert; dies gilt auch für andere Fleischgattungen.

††) Bei den in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Vögeln gleicher oder ähnlicher Größe treten dieselben Verhältnisse ein.

Digitized by Google

Nr. 806. Bratensauce zu bereiten für Röhrenbraterei.

Ist ein Braten fertig, so wird er aus der Pfanne genommen, in eine warme Schüssel gelegt und in die Wärmeröhre, die jedoch nicht zu heiß sein darf, 10—15 Minuten gestellt, währenddessen gießt man den Fond durch ein Siebchen in ein der Menge entsprechend großes Töpfchen, alsdann bürstet man den anhängenden Inhalt der Pfanne mit ein wenig kochendem Wasser mittelst einer Feder oder Bratenbürste sauber zusammen, gießt dies zum Fond, schöpft von diesem etwa überflüssiges Fett ab und kocht ihn einmal auf, wobei man, falls derselbe nicht sämig genug ist, ein Stück Glace Nr. 13 oder in Ermangelung dessen ein wenig in kaltem Wasser angerührtes Kartoffelmehl zusetzt und zwar zu $^1/_4$ l. Fond ungefähr $^1/_2$ Kfl. voll mit 2 Eßl. kaltem Wasser, Fleischbrühe, Wein, Sahne oder Bier angerührt, je nach Wunsch des Geschmackes, hierauf bringt man die Sauce in das dazu bestimmte Gefäß und stellt es warm, bis der Braten tranchirt ist.

Soll der Braten mit einer besonders dazu bereiteten Sauce gegeben werden (Siehe die betreffenden Tabellen), so muß diese ohne Salz bereitet sein. Der Fond wird wie vorher gewonnen, ganz entfettet, mit der fertigen Sauce gemischt und aufgekocht, wenn nöthig, mit Salz abgeschmeckt.

Nr. 807. Das Braten auf dem Heerd.

Man verwendet pro kg. Fleisch ca. 200 g. Butter oder 150 g. Fett.

Zu pannirten Fleischstücken etwas mehr.

Das Braten auf dem Heerde erfolgt in flacher Pfanne (Eierkuchenpfanne) und zwar hat man diese in Gußeisen emaillirt, Schwarzblech, Weißblech, Emaille, ferner in verzinnten Kupfer. In Ermangelung deren, oder wenn man viel auf einmal zu braten hat, kann man auch tiefe Pfannen, natürlich offen verwenden.

Das Garwerden erfolgt hierbei durch die von unten einwirkende Hitze der Heerdplatte, es ist in Folge dessen erforderlich, daß bei dieser Bratmethode ein lebhaftes Feuer unterhalten wird.

Man verwendet es bei allen in der Rostbraterei (Siehe Tabelle Nr. 803) aufgeführten Arten, also nur für kleine flach geschnittene Fleischscheiben oder gespaltenes Geflügel 2c. und zwar naturell oder pannirt.

Nachdem das Fleisch geschnitten, geklopft und gesalzen resp. pannirt ist, erhitzt man in der Pfanne die Butter, das Fett oder Oel so stark, daß die Butter steigt und bereits gelb geworden ist, während Fett oder Oel ruhig fließen muß und schwach zu rauchen beginnt, in diesem Zustand legt man die Fleischstücke hinein und bratet sie unter öfterem Rütteln der Pfanne, damit das Fleisch nicht anhängt, auf beiden Seiten hellbraun und zwar je nachdem das Stück mehr blutig oder unblutig gebraten sein soll, etwas längere oder kürzere Zeit.

Den richtigen Hitzegrad der Butter oder des Fettes zu treffen, muß durch aufmerksame Beobachtung erlernt werden, denn wird das Fleisch zu früh eingelegt, so bleibt es grau, wird es dagegen zu spät eingelegt, so daß die Butter, das Fett oder Oel bereits zu braun geworden sind, so wird die Peripherie des Fleisches zu rasch braun und das Stück im Innern nicht gar.

Bei pannirtem Fleisch ist die Farbe der Pannade das beste Zeichen, soll das Fleisch etwas blutig erhalten werden, so wird es ein wenig dicker geschnitten und

Digitized by Google

nur hellbraun (gelb) gebraten, soll das Fleisch ganz gar sein, so wird es ein wenig dünner geschnitten und kastanienbraun gebraten.

Bei naturellen Fleischstücken, Beefsteak, Rumpfsteak, Schnitzel, Coteletten 2c. empfiehlt es sich das Fleisch vor dem Braten 1 Stunde auf folgende Weise zu mariniren: $^1/_2$ Otasse feinstes Provenceröl oder zerlassene Butter wird mit $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 10 g. = 1 Kfl. Salz oder Pfeffersalz und 2 g. Citronensaft auf einem Teller gemischt, die mit einem Hackemesser breit geklopften Fleischscheiben auf beiden Seiten darin eingetaucht und in eine Schüssel zugedeckt, 1 Stunde bei Seite gestellt, wobei man die Stücken einmal wendet. Beim Braten derselben hat man als Erkennungszeichen 1. das Austreten des Blutes auf der Oberfläche, 2. das polsterartige Auftreiben der Fleischstücken und 3. bei pannirten Sachen die Farbe der Pannade auf der untern Seite, ist dies der Fall, so muß das Stück erst gewendet und nach dem Braten auf der anderen Seite aus der Pfanne entfernt werden; auch hierbei hat man es in der Hand durch stärker oder dünner geschnittene Fleischscheiben und durch etwas Zugeben oder Abkürzen in der Bratezeit ein mehr blutiges oder mehr unblutiges Stück zu erzielen. Auch hier gilt die Regel, das Fleisch nie anzustechen.

Nr. 808. Die Bereitung der Saucen für die Heerdbraten.

Die Bereitung der Saucen erfolgt einfach in der Weise, daß, nachdem man das Fleisch aus der Pfanne entfernt hat, man in die Butter ein wenig Wasser, Fleischbrühe, Sahne, Wein oder Bier, in welches man der Menge entsprechend, ein wenig Mehl und nach Belieben Fleischextract angerührt hat, zugießt, kurz aufkocht und über das Fleisch gießt; man rechnet auf $^1/_8$ l. Flüssigkeit $^1/_2$ Kfl. Mehl.

Pannirte Sachen giebt man meist ohne oder mit einer selbstständig dazu bereiteten Sauce, z. B. Gebackenes Kalbshirn mit Mayonnaise 2c.

Nr. 809. Das Ausbacken von Fleischstücken in Schmalz.

Siehe auch Schmalzbäckerei Nr. 3360.

Das Ausbacken in Schmalz ist sowohl der Rostbraterei als auch der Heerdbraterei bei Weitem vorzuziehen, da hierbei vom Safte des Fleisches fast nichts verloren geht, indem sich beim Einlegen des Stückes in den heißen Schmalz sofort eine dicht geronnene Schicht bildet, die das Ausfließen des Saftes verhindert, allerdings erzielt man auch keine Sauce, welche im Bedarfsfall extra bereitet werden muß. Man kann diese Methode, welche allerdings sehr viel Backfett oder Butter erfordert, bei allen den bei der Rostbraterei aufgeführten Speisen (Siehe Tabelle Nr. 803) anwenden und bereitet die dazu bestimmten Fleischstücke auch wie dort beschrieben vor.

Meist benützt man diese Methode für pannirte oder in Backteig Nr. 3361, I.—III. getauchte Sachen und ist bei diesen die Farbe der Pannade maßgebend, will man also mehr blutige Stücke erzielen, so schneidet man die Stücke etwas dicker und bäckt sie nur gelb oder hellbraun, will man dagegen mehr unblutige Stücke erzielen, so schneidet man sie etwas dünner und bäckt sie kastanienbraun.

Das Ausbacken kann auch in gutem Olivenöl erfolgen.

Digitized by Google

Kap. VII. Das Rind.

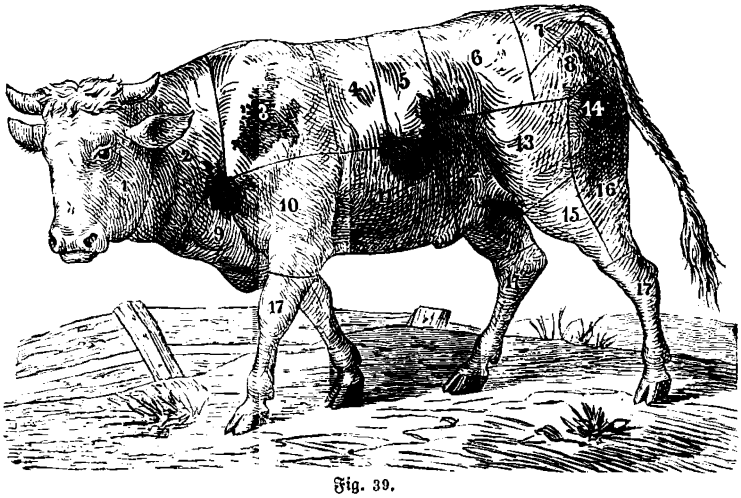


Fig. 39.

Nr. 1. Kopf. Nr. 2. Hals. Nr. 3. Schulterblatt. Nr. 4. Vorderrippe. Nr. 5. Mittelrippe. Nr. 6. Nierenstück (Schooß- oder Englischer Braten). Nr. 7. Schwanzstück. Nr. 8. Hüftenstück. Nr. 9. Wanne. Nr. 10. Oberarmstück. Nr. 11. Brustkern. Nr. 12. Flankenstück. Nr. 13. Oberweiche. Nr. 14. Hinterschenkelstück. Nr. 15. Unteres Weichenstück. Nr. 16. Wadenstück. Nr. 17. Beine. Innerhalb von 6 und 5 Lende. Innerhalb von 13, 14, 15, 16 Oberschale.

I. Qualität: Schwanzstück. Lende. Nierenstück. Vorderrippe. Hüftenstück. Hinterschenkel. Oberschale. Zunge.

II. Qualität: Oberweiche. Unterweiche. Wadenstück. Mittelrippe. Oberarm.

III. Qualität: Flanke. Schulterblatt. Brustkern.

IV. Qualität: Wanne. Hals. Beine. Kopf.

Nr. 810. Das Schlachten des Rindes.

Das Schlachten und Zerhauen der Rinder fällt bekanntlich ausschließlich dem Fleischergewerbe zu und erfolgt daher immer von gelernten Fleischern unter Beobachtung der erforderlichen Vorsichtsmaßregeln und Einrichtungen, jedoch nach verschiedenen Methoden; es soll daher hier nur in Kürze eine der gebräuchlichsten angeführt werden.

Das Thier wird mit Knieseilen versehen, mittelst eines um den Hals geschlungenen Seiles angezogen und durch einen sehr kräftigen Hieb auf die Stirn mit dem Schlagbeil oder großen Hammer betäubt, alsdann der Kopf so gewendet, daß sich derselbe auf die Hörner stützt, hierauf mit einem langen, spitzen, scharfen Messer (Schlachtmesser) eine Spanne breit unter dem Kehlkopf, unter dem sogenannten Krips, in die Vorderseite des Halses so tief gestochen, daß das Messer hinter die Gurgel kommt und diese von hinten durchschneidet, ebenso müssen die zwei Hauptadern des Halses durchschnitten werden, damit das Thier gut ausblutet.

Soll das Blut zur Wurst verwendet werden, so darf das Thier vor dem Schlachten eine Mahlzeit nicht bekommen, muß also ca. 4—5 Stunden gehungert

Digitized by Google

haben, weil sonst beim Schlachten der Mageninhalt durch den Schlund ausströmt, wodurch das Blut verunreinigt und unverwendbar wird.

Das Blut wird in einer Schüssel, in welche man 1—2 Eßl. Salz geschüttet hat, aufgefangen und dabei mit einem Quirl tüchtig gerührt und nach dem Ausbluten des Thieres noch 5 Minuten fortgerührt, alsdann an einem kalten Ort zugedeckt bei Seite gestellt. Soll es mehrere Tage aufbewahrt werden, muß man etwas Conservesalz zusetzen.

Das Ausbluten wird durch Bewegungen des Thieres unterstützt. Hierauf wird dasselbe auf den Rücken gelegt, die Haut vom Halse bis an den After aufgeschnitten und dieselbe abgezogen (abgeschlachtet), wobei Einschnitte in dieselbe sorgfältig zu vermeiden sind; es erfolgt das Abziehen der Haut häufig unterstützt von Blasebälgen oder Luftpumpen. Am Kopfe werden die Hörner mit etwas Kopfknochen mit dem Beile abgehauen, sodaß sie in der Haut hängen bleiben; nachdem die Haut bis an die Nasenlöcher, ferner von den Beinen bis an die Kniee und bis an den Hinterhals abgelöst ist, wird dem Thier an den hinteren Beinen durch die starken Flechsen eine Walze gesteckt und hochgewunden, ausgenommen und Magen, Därme, Blase, 2c. entleert und gereinigt, wie beim Schwein Nr. 1635 beschrieben steht.

Magen und Wanst werden, nachdem sie gereinigt und umgewendet, nochmals gebrüht, dann mit einer sogenannten Fleischerschelle abgeschärbt, hierauf in kaltem Wasser gewaschen und als Kuttelflecke verkauft oder zur Wurst verwendet.

Die Därme werden, wie beim Schwein Nr. 1635 beschrieben, vorgerichtet und frisch zur Wurstmacherei verwendet oder eingesalzen aufbewahrt oder aufgeblasen getrocknet, dann gerollt in den Handel gebracht; die gesalzenen Därme müssen vor ihrem Gebrauch einige Stunden mit wechselndem Wasser ausgewässert werden und die getrockneten Därme einen Tag lang mit wechselndem Wasser eingeweicht, damit sie wieder aufquellen und elastisch werden.

Der Talg (Fett, Unschlitt), bestehend aus Netz, dem Borst, ferner von Magen und Därmen abgelöst, wird zu einem Brod geformt und erkaltet wie Nr. 535 geschnitten, ausgeschmolzen und vielseitig verwendet.

Das so ausgeschlachtete Thier wird erkaltet zunächst in 2 oder 4 Theile zerhauen und womöglich einige Tage, wenn es sehr kalt ist in einem luftigen Raum oder im Sommer in dem Eiskeller aufgehängt, damit es mürbe wird, was man die Mordification des Fleisches nennt. Das weitere Zerhauen wird verschieden bewirkt; die vor Nr. 810 stehende Eintheilung des Rindes zeigt eine bewährte und vielfach angewendete Methode.

Beim Einkauf des Fleisches hat man die Beschaffenheit desselben zu berücksichtigen und thut immer besser, für wirklich gutes Fleisch gemästeter Ochsen einen entsprechend höheren Preis zu bezahlen, als für Fleisch vom abgetriebenen Vieh oder Kühen, da 1 kg. gutes Ochsenfleisch ebensoviel Nährwerth besitzt wie $1\frac{1}{2}$ kg. Fleisch von Kühen oder abgetriebenem Vieh, dabei ist ein gutes Stück Ochsenfleisch ein wirklicher Genuß, während minderwerthiges Fleisch immer unbefriedigte Resultate liefert.

Gutes Fleisch zeigt auf der Schnittfläche zarte Fasern, durchwachsen von hellgelblichem Fett, und eine lebhaft rothe, jedoch nicht zu dunkle Farbe.

Minderwerthiges Fleisch ist grob- und langfaserig, nicht mit Fett durchwachsen und meist dunkelroth gefärbt. Ein gutes Fleisch ist auch leichter verdaulich.

Digitized by Google

I. Klasse. Gekochte Rindfleischspeisen.

Nr. 811. Gekochtes Rindfleisch.

(Siehe Nr. 1. Einfache Fleischbrühe.)

Man giebt dasselbe in nachstehenden Zusammenstellungen:

Nr. 812. Rindfleisch mit Petersiliengemüse Nr. 603, I.
Nr. 813. Rindfleisch mit Sauerampfergemüse Nr. 603, I.
Nr. 814. Rindfleisch mit Kohlrabigemüse Nr. 603, I.
Nr. 815. Rindfleisch mit Brennnesselgemüse Nr. 603, I.
Nr. 816. Rindfleisch mit Kerbelgemüse Nr. 603, I.
Nr. 817. Rindfleisch mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, I.
Nr. 818. Rindfleisch mit Endiviengemüse Nr. 604, I.
Nr. 819. Rindfleisch mit Reis Nr. 689.
Nr. 820. Rindfleisch mit Gräupchen Nr. 696.
Nr. 821. Rindfleisch mit Kartoffelstückchen Nr. 664.
Nr. 822. Rindfleisch mit Nudeln Nr. 2863.
Nr. 823. Rindfleisch mit Meerrettiggemüse Nr. 653.
Nr. 824. Rindfleisch mit Schotengemüse Nr. 541, I—II.
Nr. 825. Rindfleisch mit Anchovissauce Nr. 383.
Nr. 826. Rindfleisch mit Capernsauce Nr. 384.
Nr. 827. Rindfleisch mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 828. Rindfleisch mit Dillsauce Nr. 386.
Nr. 829. Rindfleisch mit Estragonsauce Nr. 387.
Nr. 830. Rindfleisch mit Gurkensauce Nr. 388.
Nr. 831. Rindfleisch mit Heringssauce Nr. 389.
Nr. 832. Rindfleisch mit Kräutersauce Nr. 391.
Nr. 833. Rindfleisch mit Majoransauce Nr. 393.
Nr. 834. Rindfleisch mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 835. Rindfleisch mit Morchelsauce Nr. 394.
Nr. 836. Rindfleisch mit Olivensauce Nr. 396.
Nr. 837. Rindfleisch mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 838. Rindfleisch mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 839. Rindfleisch mit Pilzsauce Nr. 399.
Nr. 840. Rindfleisch mit Rosinensauce Nr. 410.
Nr. 841. Rindfleisch mit Sardellensauce Nr. 401.
Nr. 842. Rindfleisch mit Senfsauce Nr. 402 u. 454a.
Nr. 843. Rindfleisch mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 844. Rindfleisch mit Thymiansauce Nr. 405.
Nr. 845. Rindfleisch mit Tomatensauce Nr. 406.
Nr. 846. Rindfleisch mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 847. Rindfleisch mit Zwiebelsauce Nr. 408.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maronen Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865, oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.
Grießklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964
oder
Semmelklöße 2969, I und II.

Nr. 848. Rindfleisch mit Aepfelkren Nr. 471.
Nr. 849. Rindfleisch mit Apfelsinenkren Nr. 472.
Nr. 850. Rindfleisch mit Citronenkren Nr. 473.
Nr. 851. Rindfleisch mit Essigkren Nr. 474.
Nr. 852. Rindfleisch mit Gurkensalat Nr. 718.

Hierzu giebt man:
Butterkartoffeln Nr. 661.

Rindfleischreste verwendet man zu Fleischklößchen, Fleischsalaten und dergleichen.

Nr. 853. Gekochte Rindszunge.

Die Rindszunge wird frisch, wie Nr. 1 beschrieben, gekocht und sobald dieselbe weich ist, die Haut abgezogen.

Nach Nr. 1637 gepökelt oder gepökelt und geräuchert kocht man dieselbe ohne Salz.

Digitized by Google

Man giebt dieselbe in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 854. Rindszunge mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 855. Rindszunge mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 856. Rindszunge mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 857. Rindszunge mit Brennnesselgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 858. Rindszunge mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 859. Rindszunge mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 860. Rindszunge mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 861. Rindszunge mit römischem Kohl Nr. 606, II—V,
Nr. 862. Rindszunge mit chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 863. Rindszunge mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 864. Rindszunge mit Blumenkohl Nr. 618, II—III.
Nr. 865. Rindszunge mit Spargel Nr. 623.
Nr. 866. Rindszunge mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 867. Rindszunge mit jungen Maiskolben Nr. 628.
Nr. 868. Rindszunge mit Cardonen Nr. 638.
Nr. 869. Rindszunge mit Schotenkernen Nr. 642, I—IV.
Nr. 870. Rindszunge mit Zuckerschoten Nr. 645, I—IV.
Nr. 871. Rindszunge mit grünen Bohnen Nr. 646, I—V.
Nr. 872. Rindszunge mit Schwarzwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 873. Rindszunge mit Rhaponticagemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 874. Rindszunge mit Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 875. Rindszunge mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 876. Rindszunge mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 877. Rindszunge mit Kohlrabi Nr. 654, I—III.
Nr. 878. Rindszunge mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 879. Rindszunge mit Weißrüben Nr. 654, I—III.
Nr. 880. Rindszunge mit Pilzgemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 841. Rindszunge mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 882. Rindszunge mit Anchovissauce Nr. 383.
Nr. 883. Rindszunge mit Capernsauce Nr. 384.
Nr. 884. Rindszunge mit Campignonsauce Nr. 385.
Nr. 885. Rindszunge mit Dillsauce Nr. 386.
Nr. 886. Rindszunge mit Estragonsauce Nr. 387.
Nr. 887. Rindszunge mit Gurkensauce Nr. 338.
Nr. 888. Rindszunge mit Heringssauce Nr. 389.
Nr. 889. Rindszunge mit Kräutersauce Nr. 391.
Nr. 890. Rindszunge mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 891. Rindszunge mit Majoransauce Nr. 393.
Nr. 892. Rindszunge mit Morchelsauce Nr. 394.
Nr. 893. Rindszunge mit Olivensauce Nr. 396.
Nr. 894. Rindszunge mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 895. Rindszunge mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 896. Rindszunge mit Pilzsauce Nr. 399.
Nr. 897. Rindszunge mit Rosinensauce Nr. 410.
Nr. 898. Rindszunge mit Sardellensauce Nr. 401.
Nr. 899. Rindszunge mit Senfsauce Nr. 402 u. 454a.
Nr. 900. Rindszunge mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 901. Rindszunge mit Thymiansauce Nr. 405.
Nr. 902. Rindszunge mit Tomatensauce Nr. 406 od. 435.
Nr. 903. Rindszunge mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 904. Rindszunge mit Zwiebelsauce Nr. 408.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maronen Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I u. II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964.
oder
Semmelklöße Nr. 2969, I—II.

Nr. 905. Rindszunge mit Champignonsauce Nr. 418 und gebackenem Blumenkohl Nr. 619,
Nr. 906. Rindszunge mit Madeirasauce Nr. 392 und gefüllten Artischocken Nr. 632—635.

Digitized by Google

Nr. 907. Rindszunge mit Morchelsauce Nr. 394 und gefüllten Kartoffeln Nr. 667.
Nr. 908. Rindszunge mit Trüffelsauce Nr. 407 und gebackene Cardonen Nr. 639.
Nr. 909. Rindszunge mit pikanter Sauce Nr. 398 und gebackenem Kohlrabi Nr. 651.
Man giebt sie auch mit den Nr. 943—963 aufgeführten Pürées.

Nr. 910. Gekochter Ochsengaumen.

Die Ochsengaumen werden 2—3 Stunden in lauwarmes gesalzenes Wasser gelegt, um das Blut gehörig auszuziehen, wobei man sie wiederholt mit den Händen ausdrückt und das Wasser erneuert, hierauf setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, sobald das Wasser heiß, jedoch noch nicht bis zum Kochen ist, nimmt man sie heraus und schabt mit einem Messer die harte Haut ab, wäscht sie in kaltem Wasser, setzt sie mit kaltem Wasser wieder aufs Feuer (pro Liter Wasser 10 g. = 1 Kfl. Salz und 1 g. Gewürzcomposition 1) und kocht sie in 8—10 Stunden langsam weich, alsdann entfernt man den Topf vom Feuer und läßt die Gaumen entweder in der Brühe erkalten oder man nimmt sie heraus, legt sie unter ein Brett und beschwert es etwas.

So vorbereitet, verwendet man sie zu Suppen und Salat 2c.

Nr. 910a. Saure Flecke (Rindskutteln, Kuttelflecke).

Siehe Nr. 2607.

II. Klasse. Gedünstete Rindfleischspeisen.

Nr. 911. Gedünstetes Rindfleisch.

Berechnet für 6 Personen und zwar ist das Fleischquantum für starke Esser eher reichlicher zu bemessen, während es für bekannt schwache Esser knapp gehalten sein kann.
Wird das Fleisch ohne Knochen verwendet, so genügt 1 kg. vollständig.

Deutsche Art. 1 kg. Fleisch ohne Knochen oder $1^1/_4$ kg. Fleisch mit Zulage gekauft, wird geklopft, gespickt mit 30 g. Butter, ungespickt mit 60 g. Butter oder Speck, 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder 10 g. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2) im Papin'schen Topf nach Nr. 799 ohne Wasser*) oder im Kunze'schen Schnellbrater, oder einer gewöhnlichen Pfanne mit Deckel nach Nr. 800 mit $^1/_2$ l. kochendem Wasser nach den dort beschriebenen Regeln weich gedünstet.

Der Fond wird, wie Nr. 801 beschrieben, verdickt und gefärbt über das Fleisch gegossen oder zu den Saucen, Pürées und Gemüsen verwendet.

Man giebt dasselbe in den folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 912. Gedünstetes Rindfleisch mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 913. Gedünstetes Rindfleisch mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 914. Gedünstetes Rindfleisch mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 915. Gedünstetes Rindfleisch mit Meerrettiggemüse Nr. 653.
Nr. 916. Gedünstetes Rindfleisch mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 917. Gedünstetes Rindfleisch mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 918. Gedünstetes Rindfleisch mit Rosenkohl Nr. 609, II—III.
Nr. 919. Gedünstetes Rindfleisch mit Weißkraut Nr. 610, I—IV.
Nr. 920. Gedünstetes Rindfleisch mit Welschkraut Nr. 616, I—IV.
Nr. 921. Gedünstetes Rindfleisch mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 922. Gedünstetes Rindfleisch mit Spargel Nr. 623—625.
Nr. 923. Gedünstetes Rindfleisch mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 924. Gedünstetes Rindfleisch mit Maiskolben Nr. 628.

*) Wer viel Brühe wünscht, nehme pro kg. Fleisch $^1/_2$ Otasse Wasser und löse das Salz darin auf.

Digitized by Google

Nr. 925. Gedünstetes Rindfleisch mit Cardonengemüse Nr. 638.
Nr. 926. Gedünstetes Rindfleisch mit Schotenkernen Nr. 642, I—IV.
Nr. 927. Gedünstetes Rindfleisch mit Zuckerschoten Nr. 645.
Nr. 928. Gedünstetes Rindfleisch mit grünen Bohnen Nr. 646, I—V.
Nr. 929. Gedünstetes Rindfleisch mit Schwarzwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 930. Gedünstetes Rindfleisch mit Petersilienwurzel Nr 650, I—III.
Nr. 931. Gedünstetes Rindfleisch mit Pastinakwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 932. Gedünstetes Rindfleisch mit Rhaponticawurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 933. Gedünstetes Rindfleisch mit Möhren Nr. 650, I—III.
Nr. 934. Gedünstetes Rindfleisch mit kleinen Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 935. Gedünstetes Rindfleisch mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 936. Gedünstetes Rindfleisch mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 937. Gedünstetes Rindfleisch mit Sellerie Nr. 654, I—III.
Nr. 938. Gedünstetes Rindfleisch mit Kohlrabi Nr. 654, I—III.
Nr. 939. Gedünstetes Rindfleisch mit gelben Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 940. Gedünstetes Rindfleisch mit Erdartischocken Nr. 654, I—III.
Nr. 941. Gedünstetes Rindfleisch mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 942. Gedünstetes Rindfleisch mit Reis Nr. 690 und 691.
Nr. 943. Gedünstetes Rindfleisch mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 944. Gedünstetes Rindfleisch mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 945. Gedünstetes Rindfleisch mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 946. Gedünstetes Rindfleisch mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 947. Gedünstetes Rindfleisch mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 948. Gedünstetes Rindfleisch mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 949. Gedünstetes Rindfleisch mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 950. Gedünstetes Rindfleisch mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 951. Gedünstetes Rindfleisch mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 952. Gedünstetes Rindfleisch mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 953. Gedünstetes Rindfleisch mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 954. Gedünstetes Rindfleisch mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 955. Gedünstetes Rindfleisch mit Schotenpürée Nr. 552.
Nr. 956. Gedünstetes Rindfleisch mit Möhrenpürée Nr. 552.
Nr. 957. Gedünstetes Rindfleisch mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 958. Gedünstetes Rindfleisch mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 959. Gedünstetes Rindfleisch mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 960. Gedünstetes Rindfleisch mit Petersilienwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 961. Gedünstetes Rindfleisch mit Pastinakwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 962. Gedünstetes Rindfleisch mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 963. Gedünstetes Rindfleisch mit Zwiebelpürée Nr. 552.

Man giebt hierzu:
Butterkartoffeln Nr. 661.
Geback. Kartoff. Nr. 663.
Butterkastanien Nr. 670.
Glacirte Kastan. Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Gebackene Kartoffelklößch. Nr. 2966
oder
Kartoffelcroquetten Nr. 3379.

Nr. 964. Gedünstetes Rindfleisch mit Anchovissauce Nr. 383.
Nr. 965. Gedünstetes Rindfleisch mit Capernsauce Nr. 384.
Nr. 966. Gedünstetes Rindfleisch mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 967. Gedünstetes Rindfleisch mit Dillsauce Nr. 386.
Nr. 968. Gedünstetes Rindfleisch mit Estragonsauce Nr. 387.
Nr. 969. Gedünstetes Rindfleisch mit Gurkensauce Nr. 388.
Nr. 970. Gedünstetes Rindfleisch mit Heringssauce Nr. 389.
Nr. 971. Gedünstetes Rindfleisch mit Kräutersauce Nr. 391.
Nr. 972. Gedünstetes Rindfleisch mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 973. Gedünstetes Rindfleisch mit Majoransauce Nr. 393.
Nr. 974. Gedünstetes Rindfleisch mit Morchelsauce Nr. 394.
Nr. 975. Gedünstetes Rindfleisch mit Olivensauce Nr. 396.
Nr. 976. Gedünstetes Rindfleisch mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 977. Gedünstetes Rindfleisch mit pikanter Sauce Nr. 393.
Nr. 978. Gedünstetes Rindfleisch mit Pilzsauce Nr. 399.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maronen Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865
oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.
Grießklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964
oder
Semmelklöße Nr. 2969,
I und II.
u. benützt zur Bereitung d. Saucen nach Nr. 801 verdickt. Fond als Grundsauce

Digitized by Google

Nr. 979. Gedünstetes Rindfleisch mit Rosinensauce Nr. 410.
Nr. 980. Gedünstetes Rindfleisch mit Sardellensauce Nr. 401.
Nr. 981. Gedünstetes Rindfleisch mit Senfsauce Nr. 402 u. 454a.
Nr. 982. Gedünstetes Rindfleisch mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 983. Gedünstetes Rindfleisch mit Thymiansauce Nr. 405.
Nr. 984. Gedünstetes Rindfleisch mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 985. Gedünstetes Rindfleisch mit Zwiebelsauce Nr. 408.

} Bemerkung Siehe umstehend.

Nr. 986. Gedünstetes Rindfleisch. Englische Art.

1 kg. bestes Ochsenfleisch oder Lende wird geklopft, gespickt, mit 40 g. Butter oder Fett, ungespickt mit 80 g. Butter oder Fett, 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. = 1½ Kfl. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2) ½ kg. geschälten, in Scheibchen geschnittenen Sellerie im Dampftopf nach den Nr. 799 beschriebenen Regeln ohne Wasser, in der Pfanne dagegen mit ½ l. kochendem Wasser nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln, weich gedünstet, der Fond wird vorsichtig abgegossen, aufgekocht, verdickt und gefärbt (Siehe Nr. 801), wieder über das Fleisch gegossen, und noch 5—10 Minuten heiß gestellt.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660 und legt die Selleriescheiben um das Fleisch.

Nr. 987. Gedünstetes Rindfleisch. Französische Art.

1 ¼ kg. bestes Rindfleisch (Oberschale) wird gespickt, mit 60 g. Butter oder Knochenmark, 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder 10 g. = 1 Kfl. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2), 1—2 Kalbsfüßen und ½ l. kochendem Wasser nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in der Pfanne weich gedünstet, der Fond wird mit 20 g. = 2 Kfl. Mehl, welches mit ½ Otasse Weißwein glatt gequirlt wird aufgekocht, gefärbt (Siehe Nr. 801) und über das geschnittene Fleisch gegossen.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660 und einem Salat, auch mit den Nr. 912—985 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 988. Gedünstetes Rindfleisch. Italienische Art.

Wie Nr. 987 bereitet.

Man giebt es mit dem Reis Nr 690 oder mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.

Nr. 989. Gedünstetes Rindfleisch. Russische Art.

1 kg. bestes Rindfleisch ohne Knochen wird mit Schinken (fett und mager zusammen) gespickt, mit 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder 10 g. = 1 Kfl. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2) und ½ l. kochendem Wasser nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in der Pfanne gedünstet, zum Nachgießen wird ¼ l. saure Sahne verwendet und der Fond mit 10 g. = 1 Kfl. Mehl, welches in ½ Otasse Rothwein glatt gequirlt wurde und ½ Eßl. fein geschnittenem Schnittlauch aufgekocht, alsdann mit ein wenig Zucker und Citronensaft oder Essig abgeschmeckt.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660 und einem Salat; auch mit den bei Nr. 912—963 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 990. Gedünstetes Rindfleisch. Irländische Art.

1 kg. Fleisch ohne Knochen wird in Scheiben geschnitten mit 100 g. Butter oder Knochenmark, 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz oder Pfeffersalz (oder 15 g. = 1½ Kfl. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder Pfefferextract) und 1 l. kochendem

Digitized by Google

Wasser 1½ Stunde gedünstet, alsdann 1 l. geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln dazu geschüttet, damit noch 1½ Stunde gedünstet, hierauf in eine Schüssel angerichtet und zu Tisch gegeben.

Nr. 991. Gedünstetes Rindfleisch. Ungarische Art.

1 kg. Fleisch ohne Knochen wird gespickt, der Speck dazu vorher mit 5 g. = ½ Kfl. Salz, welches in einer Tasse mit ½ g. = 15 Tr. Gewürzcomposition 6 gemischt wurde, bestreut und dann mit 100 g. rohen Schinken, 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder 10 g. = 1 Kfl. Kochsalz, 2 g. Gewürzcomposition 2, 1 g. Papricaextract) und ½ l. Wasser oder Rothwein nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in der Pfanne gedünstet, der Fond mit 2 g. Bouilloncouleur gefärbt und mit 20 g. = 2 Kfl. Mehl, welches in ½ Otasse Tokayer oder Madeira glatt gequirlt wurde, aufgekocht, dann mit ein wenig Zucker und Citronensaft abgeschmeckt.

Man giebt dasselbe mit geschmorten Kartoffeln Nr. 662, oder mit Griesklößen Nr. 2940, oder Kartoffelklößen Nr. 2964 und 2965, oder Semmelklößen Nr. 2969, I. und II. oder Mehlklößen Nr. 2877, I—II und einem Salat.

Nr. 992. Saurer Rinderbraten*) (Sauerbraten).

1½ kg. Fleisch ohne Knochen (Schwanzstück, Oberschale oder Kamm) oder 1¾ kg. Fleisch mit Zulage gekauft, ½ l. geputztes, gewaschenes und klein geschnittenes Wurzelwerk (Sellerie, Möhren, Petersilie oder Pastinakwurzel und Zwiebel), 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. = 1½ Kfl. Kochsalz und 3 g. Gewürzcomposition 2), 2 g. Bouilloncouleur, 75 g. zerlassene, blaßgelb gewordene Butter, Speck oder Nierenfett und 1 l. Wasser, werden zusammen nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in der Pfanne gedünstet. Wenn das Fleisch ziemlich weich ist, wird dasselbe herausgenommen, die Sauce mit dem Wurzelwerk durch ein Sieb gequirlt, wobei so viel Wasser nachgespült wird, daß ca. 1 l. Sauce wird, hierzu rührt man 60 g. = 6 Eßl. geriebenen braunen Pfefferkuchen, schmeckt sie dann mit Essig und Zucker, wenn erforderlich auch mit Salz ab, läßt aufkochen, gießt sie wieder in das Gefäß über das Fleisch zurück und läßt dies noch ¼ Stunde damit dünsten.

Ein Zusatz von 1 Kfl. voll Fleischextract zur Sauce ist sehr zu empfehlen.

Man giebt dazu Salzkartoffeln Nr. 660 oder Griesklöße Nr. 2940, oder Kartoffelklöße Nr. 2964 und 2965, oder Semmelklöße Nr. 2969, oder Mehlklöße Nr. 2877, I—II und einen Salat.

Nr. 993. Goulasch. Guliás-hus.
Ein ungarisches Gericht.

50 g. in kleine Würfel geschnittener Speck und eine mittelgroße, fein geschnittene oder geriebene Zwiebel werden mit 50 g. Butter gelb geröstet, alsdann 1 kg. gut abgelegenes Rindfleisch (womöglich Lende) in wallnußgroße Stücke geschnitten, hinein geschüttet, 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz und 2 g. Goulaschgewürz (oder 10 g. Salz, 2 g. Gewürzcomposition 2 und 2 g. Papricaextract) zugesetzt, angebraten, alsdann unter zeitweiligem Zugießen von etwas Wasser oder

*) Man kann das Fleisch auch vorher 6—8 Tage in die Marinade Nr. 531 legen, was jedoch weniger zu empfehlen ist, weil dadurch das Fleisch ausgelaugt, faserig und kraftlos wird.

Digitized by Google

Fleischbrühe weich gedünstet, hierauf wird der Fond mit 20 g. = 2 Kfl. Mehl in 1/8 l. Rothwein und 5 g. Bouilloncouleur glatt gequirlt, zum Fleisch gegossen und kurz aufgekocht.

Man giebt dasselbe mit den bei Nr. 992 aufgeführten Zuspeisen und einem Salat.

Nr. 994. Srászy.

Ein polnisches Gericht.

Eine mittelgroße Zwiebel wird in Scheibchen geschnitten in 1/2 Stückchen = 125 g. Butter gelb geröstet, hierauf legt man 1 kg. gut abgelegenes, in Scheiben geschnittenes, geklopftes Rindfleisch (Schwanzstück oder Lende) hinein und bratet es auf beiden Seiten etwas braun an, alsdann gießt man etwas Wasser zu, giebt 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder 10 g. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 2) und eine Zehe gestoßenem Knoblauch oder 5 Tr. Knoblauchextract dazu und dünstet es unter zeitweiligen Zugießen von Wasser oder Fleischbrühe weich, nun quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Mehl in 1/8 l. Rothwein oder Madeira glatt, gießt die Flüssigkeit zu dem Fleisch und läßt es damit noch 15 Minuten dünsten.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660, Kartoffelpürée Nr. 553 oder Griespürée und einem Salat.

Nr. 995. Rinds-Rouladen. Gefüllte Rinds-Rollen.

1 kg. gut abgelegenes Rippenstück oder Hinterschenkel (ohne Knochen) schneidet man in möglichst dünne handgroße Scheiben und klopft diese mit dem Hackemesser flach, salzt sie mit 10 g. = 1 Kfl. Braten- oder Pfeffersalz, alsdann bestreicht man sie mit der Leberfarce Nr. 575, I—IV, oder Kalbfleischfarce Nr. 576, I—V, oder Schweinefleischfarce Nr. 577, I—V, oder Rindfleischfarce Nr. 578, I—V, oder Trüffelfarce Nr. 589, welche man vorher mit 100 g. sehr kleinwürfelig geschnittenem Speck oder Schinken untermengt hat, rollt diese Scheiben zusammen, umbindet sie gut mit Faden, damit sie zusammen halten und bratet sie in einem Kasserol mit 1/2 Stückchen Butter auf allen Seiten braun, alsdann gießt man etwas Wasser zu und dünstet sie nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln weich, hierauf nimmt man sie heraus, quirlt 20 g. = 2 Kfl. Mehl mit 1/8 l. Wasser, Wein, Bier oder Sahne und 5 g. Bouilloncouleur glatt, gießt dasselbe zum Fond, kocht ihn einmal auf, legt das Fleisch wieder dazu und läßt es zugedeckt noch 1/4 Stunde dünsten.

Man giebt die bei Nr. 992 aufgeführten Zuspeisen und einen Salat dazu.

Nr. 996. Gedünstete Rumpfsteaks oder Beefsteaks (Rindsschnitten).

1 1/4 kg. Fleisch ohne Knochen (vom Nieren-, Schwanz- oder Rippenstück), im Sommer 5—6 Tage, im Winter 8—10 Tage alt, schneidet man in 6 gleich große Scheiben und klopft sie mit dem Hackemesser glatt, salzt diese mit 15 gr. = 1 1/2 Kfl. Pfeffersalz, bratet sie in 100 g. Butter auf beiden Seiten hellbraun und legt sie alsdann in einen irdenen Topf oder eine Pfanne. Aus der zum Braten verwendeten Butter bereitet man 1/2 l. braune Sauce Nr. 382, gießt diese über die gebratenen Rumpfsteaks oder Beefsteaks und dünstet sie unter zeitweiligem Zugießen von etwas Wasser oder Fleischbrühe darin weich.

Man giebt sie mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder Griesklößen Nr. 2940 oder

Digitized by Google

Kartoffelklößen Nr. 2964 und 2965 oder Semmelklößen Nr. 2969 oder Mehlklößen Nr. 2877, I und II und einem Salat.

Nr. 997. Gedünstete deutsche Beefsteaks. Gehackte Rindsstücke.

Aus 1 kg. gehacktem Fleisch bereitet man 6 große oder 12 kleine Beefsteaks nach Nr. 2817, bratet diese in 100 g. Butter auf beiden Seiten braun, verwendet die Butter wie Nr. 996 beschrieben zur Sauce, dünstet sie 1/4 Stunde darin und giebt sie auch mit denselben Zuspeisen.

Nr. 998. Gedünsteter Ochsenschweif.

Der Ochsenschweif wird sauber gewaschen, gliedweise in den Gelenken zertheilt und in ca. 5 Centim. lange Stücke geschnitten, alsdann in kochendes Wasser gelegt, 1/4 Stunde gekocht, hierauf herausgehoben und 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt. So vorbereitet dünstet man ca. 1 1/2 kg. Ochsenschweif mit 60 g. Butter, 15 g. = 1 1/2 Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 3) und soviel Fleischbrühe, daß das Fleisch bedeckt ist, nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in 3—4 Stunden weich, hierauf nimmt man den Ochsenschweif aus dem Fond, legt ihn in die dazu bestimmte Schüssel*) und stellt sie warm, quirlt 20 g. = 2 Kfl. Mehl, 2 g. Bouilloncouleur und 1/2 Otasse Wasser, Wein oder Bier glatt, gießt dies zum Fond, läßt einmal aufkochen und gießt ihn dann über den Ochsenschweif.

Man giebt ihn mit Salzkartoffeln Nr. 660 und einem Salat, ferner mit denselben Nr. 912—963 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 999. Glacirter (übergläuzter) Ochseuschweif.

Der nach Nr. 998 gedünstete Ochsenschweif wird bei guter Oberhitze in 90 g. Butter von allen Seiten rasch braun gebraten, alsdann mit zerlassenem Glace Nr. 13 bestrichen, kranzartig auf einem Teller angerichtet, in der Mitte glacirte Zwiebeln Nr. 657, Kastanien Nr. 671 oder Kartoffeln Nr. 663 gehäuft und der nach Nr. 998 verdickte Fond mit 1/2 Otasse Madeira aufgekocht und dazu gegeben.

Nr. 1000. Pannirter (eingekrusteter) Ochsenschweif.

Der nach Nr. 998 weich gedünstete Ochsenschweif wird mit Ei und Semmel pannirt, in Butter braun gebraten (auf dem Roste oder in der flachen Pfanne auf dem Heerde).

Man giebt ihn mit den Nr. 912—963 aufgeführten Zuspeisen, jedoch besonders gern mit Salzkartoffeln Nr. 660 und einer der kalten Oelsaucen Nr. 456 bis 470.

III. Klasse. Gebratene Rindfleischspeisen.

Nr. 1001. Vorbemerkungen.

Für 6 Personen 1 1/2 kg. Fleisch ohne Knochen.
Hat man Fleisch mit Knochen, so ist entsprechend mehr zu braten.

Man verwendet hierzu am besten die Lende (Filet), das Nieren- oder Schooßstück, das Rippenstück und die Oberschale, und zwar empfiehlt es sich, größere Braten

*) Als Suppeneinlage in die dazu bestimmte fertige Suppe.

Digitized by Google

von ca. 3—4 kg. zu bereiten, da solche immer wohlschmeckender und saftiger ausfallen als kleine Stücke, es kann dies auch ohne Nachtheil für die Wirthschaftskasse geschehen, da sich solche Braten sehr gut zu kaltem Aufschnitt eignen, ferner zur Bereitung von Ragoûts, Croquetten, Pasteten, Haches, Fleischsalat und dergl. verwendet werden können.

Nr. 1042. Rindslendenbraten.*) Rinderfilet.

Bratezeit und Butterquantum.

250 g. = 1 Stückchen Butter.

Eine starke Lende wird mit $1^1/_2$ Stückchen Butter in $^3/_4$ Stunden blutig (englisch) und in $1^1/_4$ Stunden durchgebraten.

Eine schwache Lende wird mit $^3/_4$ Stückchen Butter in 25 Minuten blutig und in $^3/_4$ Stunden durchgebraten.

Pro kg. Lende 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz oder 10 g. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 2.

Die ausgelöste Lende wird von allem Fett und dem an der Seite hinlaufenden zähen Strang befreit, alsdann gehäutet und gesalzen oder vorher auf der ganzen Oberfläche recht gleichmäßig fein gespickt, in die steigende Butter, möglichst auf eine Bratenleiter von Porzellan, gelegt, sofort allseitig begossen und unter fleißigem Begießen mit der heißen Butter zunächst solange gebraten, bis der Fond braun ansetzt, alsdann wird etwas Wasser, Fleischbrühe, Wein oder Bier zugegossen, der angesetzte braune Rand mittelst einer in kaltes Wasser getauchten Bratenbürste zusammengebürstet und nun die Lende unter fleißigem Begießen mit dem Fond und zeitweiligem Zugießen von einer der genannten Flüssigkeiten oder etwas saurer Sahne vollends gar gebraten, alsdann der Braten herausgenommen und die Sauce wie Nr. 806 beschrieben fertig gemacht oder zu den in der Tabelle Nr. 1008 bis 1023 aufgeführten Saucen verwendet (Siehe ebenfalls Nr. 806).

Hierauf schneidet man die Lende in 1—$1^1/_2$ Centim. dicke Scheiben, legt sie wieder schön zusammen auf eine ovale flache Bratenschüssel (Platte), begießt sie mit einem Löffel der Sauce und servirt sie meist in der Weise, daß man die Zuspeisen als Garnitur benützt, während man die übrige Sauce in einer Saucenschale dazu giebt.

Man giebt sie in nachstehenden Zusammensetzungen gespickt oder ungespickt mit Compot und Salat.

Nr. 1003. Rindslende mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 1004. Rindslende mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663 oder gebackenen Kartoffelklößchen Nr. 2966.
Nr. 1005. Rindslende mit glacirten Kastanien Nr. 671.
Nr. 1006. Rindslende mit glacirten Zwiebeln Nr. 657.
Nr. 1007. Rindslende mit Kartoffelcroquetten Nr. 3379.
Nr. 1008. Rindslende mit Champignonsauce**) Nr. 385.
Nr. 1009. Rindslende mit Currysauce Nr. 438.
Nr. 1010. Rindslende mit Madeirasauce**) Nr. 392.
Nr. 1011. Rindslende mit Morchelsauce**) Nr. 394.
Nr. 1012. Rindslende mit russischer Sauce**) Nr. 412.
Nr. 1013. Rindslende mit Trüffelsauce**) Nr. 407.

Hierzu giebt man Salzkartoffeln Nr. 660 oder gebratene Kartoffelklößchen Nr. 2966 oder Kartoffelcroquetten Nr. 3379, oder Reis Nr. 690 oder Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.

*) Lungenbraten österreichische Benennung.
**) Diese Saucen müssen sehr gut verkocht sein.

Digitized by Google

Nr. 1014. Rindslende mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 1015. Rindslende mit Blumenkohl Nr. 618, II—III.
Nr. 1016. Rindslende mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1017. Rindslende mit Schotenkernen Nr. 642, I—IV.
Nr. 1018. Rindslende mit Mischgemüse Nr. 684.

Hierzu giebt man noch Salzkartoffeln Nr. 660.

Nr. 1019. Rindslende mit Champignonsauce*) Nr. 385, garnirt mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.
Nr. 1020. Rindslende mit Madeirasauce*) Nr. 392, garnirt mit gefüllten Artischocken Nr. 632—635.
Nr. 1021. Rindslende mit Morchelsauce*) Nr. 394, garnirt mit gebackenem Kohlrabi Nr. 651.
Nr. 1022. Rindslende mit russischer Sauce*) Nr. 412, garnirt mit gefüllten Zwiebeln Nr. 658.
Nr. 1023. Rindslende mit Trüffelsauce*) Nr. 407, garnirt mit gebackenen Cardonen Nr. 639.

Hierzu garnirt man noch Kartoffelcroquetten Nr. 3379 oder Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Nr. 1024. Rindslende mit Reichen-Ragoût Nr. 2619 garnirt.
Nr. 1025. Rindslende mit Toulouser-Ragoût Nr. 2620 garnirt.
Nr. 1026. Rindslende mit Chambord-Ragoût Nr. 2614 garnirt.
Nr. 1027. Rindslende mit Godard-Ragoût Nr. 2616 garnirt.
Nr. 1028. Rindslende mit Chipolada-Ragoût Nr. 2615 garnirt.
Nr. 1029. Rindslende mit Monglas-Ragoût Nr. 2617 garnirt.
Nr. 1030. Rindslende mit Providence-Ragoût Nr. 2618.
Nr. 1031. Rindslende mit Mischgemüse-Garnitur Nr. 685, I—III (à la Jardinière).
Nr. 1032. Rindslende mit Kohlkeimchenpürée Nr. 551.
Nr. 1033. Rindslende mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1034. Rindslende mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1035. Rindslende mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1036. Rindslende mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1037. Rindslende mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1038. Rindslende mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 1039. Rindslende mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 1040. Rindslende mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 1041. Rindslende mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1042. Rindslende mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 1043. Rindslende mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 1044. Rindslende mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 1045. Rindslende mit Schotenpürée Nr. 552.
Nr. 1046. Rindslende mit Möhrenpürée Nr. 552.
Nr. 1047. Rindslende mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 1048. Rindslende mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1049. Rindslende mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1050. Rindslende mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1051. Rindslende mit Zwiebelpürée Nr. 552.

Hierzu garnirt man die Lende mit Salzkartoffeln Nr. 660, gebratenen Kartoffelklößchen Nr. 2966 Kartoffelcroquetten Nr. 3379, gebackenen Kartoffeln Nr. 663, glacirten Kastanien Nr. 671, oder glacirten Zwiebeln Nr. 657.

Nach diesen hier aufgeführten Beispielen lassen sich sehr viele Abwechselungen herbeiführen.

Nr. 1052. Rinderbraten. Deutsche Art.

Von den Nr. 1001 genannten Fleischtheilen werden 1½ kg. gut geklopft, gespickt oder ungespickt mit 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2) gesalzen, gespickt mit ¼ Stückchen, ungespickt mit ½ Stückchen Butter oder dem entsprechenden Quantum Lendenfett oder Speck in der Röhre

*) Diese Saucen müssen sehr gut verkocht sein.

Digitized by Google

nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln saftig und gar gebraten (Zeitdauer: Siehe Tabelle daselbst) und der Fond wie Nr. 806 beschrieben gebunden und verwendet.

Man giebt denselben in gleicher Weise wie Rindslende Nr. 1003—1051 aufgeführt wurde.

Nr. 1053. Rinderbraten. Englische Art.
(Roastbeef.)

1½ kg. Rippenstück oder Nierenstück, im Winter 10—12 Tage, im Sommer 6—8 Tage alt, wird gut geklopft mit 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2) gesalzen und mit ½ Stückchen Butter oder dementsprechenden Quantum Lendenfett nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in der Röhre saftig und gar gebraten (Zeitdauer: Siehe Tabelle daselbst) und der Fond wie Nr. 806 beschrieben gebunden und verwendet.

Man giebt dieses warm, garnirt mit geschmorten oder gebackenen Kartoffeln Nr. 663, geschabtem Meerrettig und Mixed-pickles. Hierzu darf Senf auf der Tafel nicht fehlen.

Kalt giebt man es mit den Nr. 456 bis 470 aufgeführten Mayonnaisen.

Nr. 1054. Rinderbraten. Italienische Art.

1½ kg. von Knochen und Fett befreites Rippenstück wird gut geklopft und gespickt mit 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2) gesalzen, mit ½ Stückchen Butter und dementsprechenden Quantum Lendenfett und ¼ l. Wein nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln saftig und gar gebraten (Zeitdauer: Siehe Tabelle daselbst) und der Fond nach den Nr. 806 beschriebenen Regeln gebunden und verwendet.

Man giebt diesen mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.

Nr. 1055. Rinderbraten. Polnische Art.

1½ kg. gut abgelegenes Rindfleisch wird geklopft und gespickt 2—3 Tage in Essig-Marinade Nr. 531 gelegt, alsdann mit 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2) gesalzen und mit ½ Stückchen Butter oder dementsprechend großem Quantum Lendenfett nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in der Röhre saftig und gar gebraten (Zeitdauer: Siehe Tabelle daselbst) und der Fond wie Nr. 806 beschrieben gebunden und verwendet.

Man giebt diesen mit den Nr. 1003—1051 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1056. Rinderbraten. Russische Art.

1½ kg. Rippenstück ohne Knochen wird geklopft mit 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2) gesalzen und mit ½ Stückchen Butter oder dementsprechenden Quantum Lendenfett nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in der Röhre halbgar gebraten, alsdann schüttet man ½ l. klein geschnittenes Wurzelwerk (Möhren, Sellerie, Zwiebel und Petersilienwurzel) und ½ l. Weißbier oder Kwas*) dazu, dünstet das Fleisch damit vollends weich (Zeitdauer: Siehe Tabelle Nr. 805), hierauf nimmt man es heraus, quirlt das Wurzelwerk mit dem Fond durch ein Sieb, wobei man, wenn nöthig, soviel Wasser, Weißbier oder Kwas nach-

*) Ein russisches Getränk.

Digitized by Google

spült, daß ½ l. Sauce wird, die man mit 20 g. = 2 Kfl. in 2 Eßl. kaltem Wasser glatt gequirltem Mehl durch Aufkochen damit verdickt.

Man giebt diesen mit einem Gemüse oder Salzkartoffeln oder Klößen, Salat und Compot.

Nr. 1057. Rinderbraten. Ungarische Art.

1½ kg. Oberschale oder Rippenstück wird geklopft und gespickt mit 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2) gesalzen, alsdann mit ½ Stückchen Butter oder dementsprechend großem Quantum Lendenfett oder Speckfett nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in der Röhre halbgar gebraten, hierauf ½ l. Wasser, ⅛ l. Essig oder ¼ l. Wein und 2 g. Citronensaft, in welche man 20 g. = 2 Kfl. Mehl, 3 g. Bouilloncouleur und 1½ g. Paprica-extract glatt gequirlt hat, zugegossen und so zugedeckt vollends weich gedünstet (Zeitdauer: Siehe Tabelle Nr. 805).

Man giebt denselben mit gedünstetem Kraut Nr. 610, V und Salzkartoffeln Nr. 660.

Nr 1058. Rinderbraten auf Jägerart.

I. Vorschrift. 1½ kg. Rippenstück ohne Knochen, flach geschnitten, wird so breit wie möglich geklopft, alsdann mit 15 g. = 1½ Kfl. Pfefferſalz (oder 15 g. Salz und 1 Messerspitze gemahlenen Pfeffer) gesalzen, alsdann mit dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei und mit gewiegtem Schinken belegt, zusammengerollt mit Bindfaden umschnürt und in ½ Stückchen Butter oder dementsprechenden Quantum Lendenfett nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in der Röhre gebraten (Zeitdauer: Siehe die Tabelle daselbst).

Gegen Ende benutzt man ⅛ l. = 1 Wgls. Madeira zum Zugießen und verdickt den Fond wie Nr. 806 beschrieben wurde.

II. Vorschrift. 1½ kg. derbes, gut abgelegenes Rindfleisch oder Rindslende wird im Sommer 3—4 Tage, im Winter 5—6 Tage in die Wein-Marinade Nr. 530 oder Milch-Marinade Nr. 532 gelegt, alsdann wie Rindslende Nr. 1002 mit saurer Sahne gebraten und mit den Nr. 1003—1051 aufgeführten oder besser mit den beim Rehrücken Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1059. Saurer Rinderbraten.

Siehe Nr. 992.

Nr. 1060. Beefsteaks von Lende. Lendenschnitte.

Vom Fett befreite, sauber gehäutete Rindslende wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit der breiten Seite des Hackemessers flach geschlagen, ein wenig mit Pfefferſalz gesalzen und dann marinirt oder unmarinirt auf dem Roste nach den Nr. 803 oder auf dem Heerde in der flachen Pfanne nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln gebraten.

Auch kann man hierbei fein geschnittene Zwiebelscheiben in Butter gelb rösten und dann darauf legen oder beim Anrichten mit 1 Kfl. Sardellenbutter Nr. 542, oder Kräuterbutter Nr. 540, oder Kräuterbutter mit Sardellen Nr. 541 belegen.

Man giebt diese mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder geschmorten Kartoffeln Nr. 662, Salat und Senf.

Digitized by Google

Nr. 1061. Beefsteaks mit Hindernissen.

Die nach Nr. 1060 bereiteten Beefsteaks werden je mit einem nach Nr. 2831 bereiteten Spiegelei (Ochsenauge) belegt, darüber einige Sardellen kreuzweise gelegt und mit Capern bestreut.

Man garnirt sie mit kleinen gebackenen Kartoffeln Nr. 663 oder Salzkartoffeln Nr. 660 und Mixed-pickles. — Man giebt einen Salat und Senf dazu.

Nr. 1062. Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Gehacktes Rindsstück. Deutsche Beefsteaks.

Siehe Nr. 2817.

Nr. 1063. Rumpfsteaks. Rindschnitzel. (Entre-côte. Rindsrippe).

Man verwendet hierzu das Nieren- oder Schwanzstück, welches im Sommer 6—8 Tage, im Winter 10—12 Tage abgelegen sein muß, schneidet daraus handgroße, fingerdicke Scheiben, schlägt diese mit dem Hackemesser flach, salzt sie mit Pfefferfalz (pro kg. Fleisch 10 g. = 1 Kfl. Salz) und bratet sie marinirt oder unmarinirt entweder auf dem Roste nach den Nr. 803 beschriebenen Regeln oder in der flachen Pfanne auf dem Heerde wie Nr. 807 beschrieben. Man garnirt sie mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder geschmorten Kartoffeln Nr. 662 oder Kastanien Nr. 668—671 oder glacirten Zwiebeln Nr. 657, geschabtem Meerrettig und giebt einen Salat dazu.

Es empfiehlt sich sehr, auf jedes Rumpfsteak einen Kfl. voll Sardellenbutter Nr. 542 oder Kräuterbutter Nr. 540 oder Kräuterbutter mit Sardellen Nr. 541 zu legen. Speisesenf darf hierbei auf der Tafel nicht fehlen.

Das Rippenstück (Entre-côte) wird auch ganz, sehr gut abgelegen und geklopft wie Rindslende Nr. 1002, je nach Größe und Stärke, in 10—20 Minuten ohne Wasserzuguß, d. h. englisch, gebraten und mit denselben dort aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1064. Rinderschwanz.

Siehe Nr. 999 und 1000.

Nr. 1065. Ochsengaumen.

Siehe Nr. 910.

Nr. 1066. Ochsenhirn.

Siehe Nr. 803 Tabelle „Hirn" und Nr. 1384.

IV. Klasse. Gepökelte Rindfleischspeisen.

Nr. 1067. Einsalzen, Pökeln und Räuchern des Rindfleisches.

Siehe das zahme Schwein Nr. 1637 und 1638.

Hierzu empfiehlt es sich, nur Fleisch ohne Knochen und Fett zu verwenden.

Eignet sich gekocht oder gedünstet wie frisches Rindfleisch gut zu kaltem Aufschnitt und Fleischsalat 2c., kann auch mit denselben beim gekochten und gedünsteten frischen Rindfleisch aufgeführten Zuspeisen gegeben werden. Siehe die betreffenden Nummern.

Digitized by Google

Kap. VIII. Das Kalb.

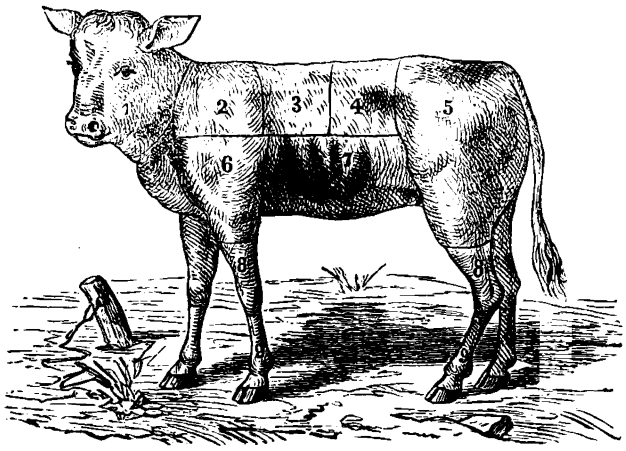


Fig. 40.

Nr. 1. Kopf und Hals. Nr. 2. Schulterstück. Nr. 2 u. 6 Vorderkeule (Bug, Blatt, Schulter). Nr. 3. Rippenstück (Carré, Coteletten). Nr. 4. Nierenstück. Nr. 5. Keule (Schlegel, Stotzen). Nr. 6. Oberarmstück. Nr. 7. Brust- und Bauchstück. Nr. 8. Beine. Nr. 9. Füße.

I. Qualität: Rippenstück. Keule. Nierenstück. Schulterstück. Bruststück.

II. Qualität: Oberarmstück. Zunge und Bauchstück.

III. Qualität: Kopf, Hals und Beine.

IV. Qualität: Füße.

Nr. 1068. Vorbemerkungen.

Kälber sollen nicht unter 14 Tagen geschlachtet werden; leider geschieht dies jedoch häufig schon nach 8—10 Tagen, um die Mutterkuh früh zur Milchlieferung frei zu bekommen, weil die Milch einer frisch- oder neumelkenden Kuh sehr hoch geschätzt wird.

Im Norden Deutschlands und besonders in England werden die Kälber viel länger gesäugt, wodurch ein ungleich schöneres und besseres Kalbfleisch gewonnen wird.

Das Thier wird durch einen Schlag auf den Kopf mit einem Holz betäubt, alsdann, wie beim Rind Nr. 810 beschrieben, gestochen, abgeschlachtet und ausgenommen.

Das Zerhauen erfolgt in der Weise, wie die vor Nr. 1068 stehende Zeichnung klarlegt.

Vorbereitung der einzelnen Theile.

I. **Der Kopf** wird mit der Haut abgeschnitten, abgebrüht, sauber geputzt, wenn nöthig über Feuer abgesengt, um alle Haare rein zu entfernen, dann wird er in gesalzenem Wasser $^1/_4$ Stunde gekocht, herausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen und dann die Knochen auf folgende Weise ausgelöst:

Digitized by Google

Man macht der unteren Länge nach einen Einschnitt, löst das Fleisch vom Kinnbackenknochen, der Schnauze und der Stirn ab und zwar so, daß die Haut am Fleisch bleibt.

Man verwendet denselben zum Kochen, Dünsten, Backen, ferner zum Füllen mit Farcen, zu Sülzen, Moctourtle-Ragoût, Moctourtle-Suppe 2c.

II. **Die Zunge** wird herausgeschnitten, in lauwarmes Wasser gelegt und sauber gewaschen.

Man verwendet dieselbe gekocht, gebacken, gebraten, ferner zu Ragoût (Fricassée), Suppen 2c.

III. **Das Hirn** wird aus der aufgespaltenen Hirnschale herausgenommen und einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, sauber gewaschen und das Wasser einige Male erneuert, alsdann setzt man es mit kaltem Wasser zum Feuer, bringt es zum Kochen, hebt es heraus und legt es wieder in kaltes Wasser, hierauf stellt man es wieder mit kaltem Wasser und zwar pro l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz I (oder 10 g. = 1 Kfl. Kochsalz und 1 g. Gewürzcomposition 1) und kocht es $^1/_4$ Stunde, worauf es nochmals in kaltes Wasser gelegt und sauber aus der Haut gelöst wird.

Man verwendet dasselbe gekocht zu Ragoûts, Fricassées, Klößchen, Suppen 2c., ferner gedünstet, gebraten oder gebacken.

IV. **Die Kalbsmilch,** auch Bröschen, Bries, Schweser, Midder oder Milchling genannt, ist die Brustdrüse an der inneren Seite des Halses, wird dort ausgeschnitten und wie das Hirn vorbereitet.

Man verwendet dieselbe gekocht zu Ragoûts, Fricassées, Klößchen, Suppen, Schüsselpasteten 2c., ferner gedünstet, gebraten oder gebacken.

V. **Das Geschlinge** (Schlund, Lunge, Herz und Milz) wird mit kaltem Wasser sauber gewaschen.

Aufblasen der Lunge sollte besser unterbleiben, da man keine Garantie hat, ob dies mittelst Blasebalgs oder direct mit dem Munde erfolgt, und letztere Methode sehr unappetitlich ist.

Man verwendet dasselbe meist gekocht zu Ragoûts, Fricassées 2c.

VI. **Das Gekröse oder Suster** (Magen, Netz und Därme). Die schwachen krausen Därme werden mittelst eines Messers, an dessen Spitze man eine Erbse gesteckt hat, aufgeschlitzt, dann durch wiederholtes Abreiben mit Salz und Abspülen mit kaltem Wasser sauber gereinigt und dann Alles in kochendes Wasser gelegt, bis es zusammengezogen ist. Man verwendet dasselbe meist gekocht zu Ragoûts, Fricassées 2c.

VII. **Die Leber** wird gewaschen und die Galle vorsichtig ausgelöst.

Man verwendet dieselbe gedünstet, gebraten und gebacken, ferner zu Farcen, Klößchen, Pasteten, Ragoûts, Würsten, Suppen und dergl.

VIII. **Die Füße** werden abgehauen, in kochendem Wasser gebrüht, die Klauen abgezogen und die feinen Haare mit dem Messer sauber abgeputzt.

Man verwendet dieselben gekocht, gedünstet, gebacken, ferner zu Ragoûts, Fricassées, Sülzen, Salat, Gelées und dergl.

IX. **Den Körper** spaltet man an einem sogenannten Krummholz hängend durch die Mitte des Rückgrats.

Digitized by Google

X. **Die Keulen** werden abgehauen und die Beine im Gelenk so ausgeschnitten, daß das hintere Wadenfleisch mit Flechse zum Aufhängen daran bleibt.

Man verwendet dieselben meist gedünstet und gebraten.

XI. **Die Fricandeaux** sind die ausgelösten starken Muskeln der Keulen.

Man verwendet diese meist gedünstet oder gebraten, ferner zu Schnitzeln 2c.

XII. **Das Nierenstück** wird abgehauen und zum Braten oder Dünsten verwendet, desgl. zu Carbonaden.

XIII. **Die Vorderkeule** (Blatt, Schulter oder Bug) wird ausgelöst und zum Kochen, Braten oder Dünsten verwendet.

XIV. **Die Brust** wird vom Rückenstück abgehauen und zum Braten oder Dünsten verwendet.

XV. **Das Rippenstück** wird zu Coteletten verwendet in der Weise, daß der Rückgratknochen abgehauen und das Stück selbst von Rippe zu Rippe gespalten wird.

XVI. **Ganze Kalbsrücken** werden wie Rehrücken zugehauen, gehäutet und fein gespickt zum Braten verwendet.

I. Klasse. Gekochte Kalbfleischspeisen.

Nr. 1069. Gekochtes Kalbfleisch.

Für 6 Personen = 1 1/2 kg.

Für bekannt schwache Esser kann das Quantum etwas herabgesetzt werden.

Man verwendet hierzu meist den vorderen Theil des Kalbes, Blatt, Brust, Hals und Kopf.

1 1/4—1 1/2 kg. Kalbfleisch wird kalt gewaschen, mit 2 1/2 l. kochendem Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Fleischgewürzsalz I (oder 20 g. = 2 Kfl. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2), 30 g. Butter und 1/2 Kfl. Fleischextract nach den Nr. 1 beschriebenen Regeln gekocht und die Fleischbrühe zur Bereitung der Gemüse oder Saucen 2c. verwendet. — Man giebt dasselbe in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1070. Kalbfleisch mit Petersiliengemüse Nr. 603, I.
Nr. 1071. Kalbfleisch mit Kerbelgemüse Nr. 603, I.
Nr. 1072. Kalbfleisch mit Nesselgemüse Nr. 603, I.
Nr. 1073. Kalbfleisch mit Spinatgemüse Nr. 603, I.
Nr. 1074. Kalbfleisch mit Sauerampfergemüse Nr. 603, I.
Nr. 1075. Kalbfleisch mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, I.
Nr. 1076. Kalbfleisch mit Endiviengemüse Nr. 604, I.
Nr. 1077. Kalbfleisch mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1078. Kalbfleisch mit Blumenkohl Nr. 618, II—III.
Nr. 1079. Kalbfleisch mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 1080. Kalbfleisch mit Hopfenkeimgemüse Nr. 627.
Nr. 1081. Kalbfleisch mit Maisgemüse Nr. 628.
Nr. 1082. Kalbfleisch mit Schotengemüse Nr. 641. I—II.
Nr. 1083. Kalbfleisch m. Schwarzwurzelgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1084. Kalbfleisch mit Petersilienwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 1085. Kalbfleisch mit Pastinakgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1086. Kalbfleisch mit Rhaponticagemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1087. Kalbfleisch mit Möhrengemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1088. Kalbfleisch mit kleinen Carotten, Nr. 650, I—III.
Nr. 1089. Kalbfleisch mit Teltower Rübchen, Nr. 650, I—III.
Nr. 1090. Kalbfleisch mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.

Zum Binden dieser Gemüse verwendet man, da wo verschiedene Saucen vorgeschrieben sind, nur weiße Saucen.

Digitized by Google

Nr. 1091. Kalbfleisch mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 1092. Kalbfleisch mit weißen Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 1093. Kalbfleisch mit gelben Rüben Nr. 654, I—III.
} Zum Binden dieser Gemüse verwendet man, da wo versch. Saucen vorgeschrieb. sind, nur weiße Sauc.

Nr. 1094. Kalbfleisch mit Fleischbrühkartoffeln Nr. 664.
Nr. 1095. Kalbfleisch mit Bechamellekartoffeln Nr. 666.
Nr. 1096. Kalbfleisch mit Reis Nr. 689.
Nr. 1097. Kalbfleisch mit Gräupchen Nr. 697.
Nr. 1098. Kalbfleisch mit Nudeln Nr. 2863.
Nr. 1099. Kalbfleisch mit Anchovissauce Nr. 415 und 444a.
Nr. 1100. Kalbfleisch mit Austernsauce Nr. 416 und 444b.
Nr. 1101. Kalbfleisch mit Capernsauce Nr. 417 und 444c.
Nr. 1102. Kalbfleisch mit Champignonsauce Nr. 418 und 444d.
Nr. 1103. Kalbfleisch mit Dillsauce Nr. 419 und 444e.
Nr. 1104. Kalbfleisch mit Estragonsauce Nr. 420 und 444f.
Nr. 1105. Kalbfleisch mit Fricassée-sauce Nr. 421.
Nr. 1106. Kalbfleisch mit Heringssauce Nr. 422 und 444g.
Nr. 1107. Kalbfleisch mit Hummersauce Nr. 423 und 444h.
Nr. 1108. Kalbfleisch mit Krebssauce Nr. 424 und 444i.
Nr. 1108a. Kalbfleisch mit Kräutersauce Nr. 425 und 444k.
Nr. 1109. Kalbfleisch mit Deutscher Sauce Nr. 445.
Nr. 1110. Kalbfleisch mit Indischer Sauce Nr. 438.
Nr. 1111. Kalbfleisch mit Italienischer Sauce Nr. 439.
Nr. 1112. Kalbfleisch mit Majoransauce Nr. 426 und 444l.
Nr. 1113. Kalbfleisch mit Meerrettigsauce Nr. 427 und 444m.
Nr. 1114. Kalbfleisch mit Morchelsauce Nr. 427a und 444n.
Nr. 1114a. Kalbfleisch mit Muschelsauce Nr. 428 und 444o.
Nr. 1115. Kalbfleisch mit Französischer Sauce Nr. 446.
Nr. 1115a. Kalbfleisch mit Petersilien-sauce Nr. 429 und 444p.
Nr. 1116. Kalbfleisch mit Sardellensauce Nr. 430 und 444q.
Nr. 1117. Kalbfleisch mit Schalottensauce Nr. 431 und 444r.
Nr. 1118. Kalbfleisch mit Stachelbeersauce Nr. 433.
Nr. 1118a. Kalbfleisch mit weißer Kraftsauce Nr. 442.
Nr. 1119. Kalbfleisch mit Thymiansauce Nr. 434 und 444s.
Nr. 1120. Kalbfleisch mit Tomatensauce Nr. 435 und 444t.
Nr. 1121. Kalbfleisch mit Zwiebelsauce Nr. 436.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maronen Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964
oder
Semmelklöße Nr. 2969, I—II.

Nr. 1122. Kalbfleisch mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1123. Kalbfleisch mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1124. Kalbfleisch mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1125. Kalbfleisch mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1126. Kalbfleisch mit Nesselpürée Nr. 551.
Nr. 1127. Kalbfleisch mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 1128. Kalbfleisch mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1129. Kalbfleisch mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1130. Kalbfleisch mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1131. Kalbfleisch mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1132. Kalbfleisch mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 1133. Kalbfleisch mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 1134. Kalbfleisch mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 1135. Kalbfleisch mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 1136. Kalbfleisch mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 1137. Kalbfleisch mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 1138. Kalbfleisch mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 1139. Kalbfleisch mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1140. Kalbfleisch mit Spargelpürée Nr. 552.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Gebackene Kartoffeln Nr. 663
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671
Glacirte Zwiebeln Nr. 657
Kartoffelcroquetten Nr. 3379
oder
Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2866.

Digitized by Google

Nr. 1141. Kalbfleisch mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 1142. Kalbfleisch mit Meerkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1143. Kalbfleisch mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 1144. Kalbfleisch mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1145. Kalbfleisch mit Möhrenpürée Nr. 552.
Nr. 1146. Kalbfleisch mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 1147. Kalbfleisch mit Teltower-Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1148. Kalbfleisch mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1149. Kalbfleisch mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 1150. Kalbfleisch mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1151. Kalbfleisch mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1152. Kalbfleisch mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 1153. Kalbfleisch mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 1154. Kalbfleisch mit Gelbschwammpürée Nr. 555.
Nr. 1155. Kalbfleisch mit Trüffelpürée Nr. 556.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln 661.
Gebackene Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657
oder
Kartoffelcroquetten Nr. 3379 oder
Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Siehe auch große Ragoûts, Fricassée von Kalbfleisch Nr. 2571—2573.

Nr. 1156. Gekochte Kalbszungen.

2 große oder 3 kleine Kalbszungen werden wie Kalbfleisch Nr. 1069 gekocht, gehäutet und mit denselben Nr. 1070—1155 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Siehe auch große Ragoûts, Fricassée von Kalbszungen Nr. 2571 und 2577.

Nr. 1157. Gekochtes Kalbsgeschlinge.

Ein Kalbsgeschlinge wird in kaltem Wasser sauber gewaschen, hierauf wie Kalbfleisch Nr. 1069 weich gekocht, in Stückchen geschnitten und mit der Ragoûtsauce Nr. 409 untermengt. Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660.

Siehe auch große Ragoûts, Lungen-Ragoût Nr. 2606.

Nr. 1158. Gekochtes Kalbsgekröse. Suster.

Das Kalbsgekröse wird auf ein Bret gelegt, tüchtig mit Salz abgerieben, in kaltem Wasser gewaschen, wieder mit Salz abgerieben und nochmals gewaschen, diese Manipulation muß so oft wiederholt werden, bis das Wasser klar ist, dann wird das Gekröse wie Kalbfleisch Nr. 1069 weich gekocht, in Stückchen geschnitten und mit der Fricasséesauce Nr. 421, welche man beliebig mit Citronensaft abschmeckt, untermengt. Man giebt dazu Salzkartoffeln Nr. 660.

Siehe auch große Ragoûts, Fricassée von Kalbsgekröse Nr. 2571 und 2574.

Nr. 1159. Gekochte Kalbsbeine. Saure Hacksen.

2 kg. Dickbein vom Kalb wird in Stücke gehauen, mit 2 l. kochendem Wasser, 15 g. = 1½ Kfl. Fleischgewürzsalz IV (oder 15 g. Salz und 1½ g. Gewürzcomposition 2) und 2 mittelgroße in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln ziemlich weich gekocht, alsdann ¼ l. Essig zugegossen und vollends weich gekocht.

Man giebt diese in Bayern meist ohne Zuspeisen zum Frühstück.

Nr. 1160. Gekochtes Kalbshirn.

Siehe Nr. 1068, III.

Nr. 1161. Gekochte Kalbsmilch.

Siehe Nr. 1068, IV.

Digitized by Google

Nr. 1162. Gekochter Kalbskopf.

Man verwendet denselben zu Suppeneinlagen (Mockturtle-Soup), großen Ragoûts (Mockturtle-Ragoût), Sülzen u. dergl. Siehe die betreffenden Recepte.

Derselbe wird wie Nr. 1068, I beschrieben vorbereitet und wie Kalbfleisch Nr. 1069 weich gekocht, nach Vorschrift verwendet.

II. Klasse. Gedünstete Kalbfleischspeisen.

Nr. 1163. Gedünstetes Kalbfleisch.

Für 6 Personen = 1½ kg.

Für schwache Esser kann das Quantum etwas herabgesetzt werden.

Man verwendet hierzu meist den vorderen Theil des Kalbes, das Blatt (Vorderkeule), die Brust und den Hals, kann jedoch ebensogut das Rippenstück (Rücken), einzelne Fricandeaux, sowie ganze Keulen auf gleiche Weise bereiten.

1½ kg. Kalbfleisch, ¼ Stückchen = 60 g. Butter, 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz oder Fleischgewürzsalz I (oder 15 g. Kochsalz und 3 g. Gewürzcomposition 1 oder 2) werden nach den Nr. 799 beschriebenen Regeln im Dampftopf ohne Wasser*) oder nach Nr. 800 in der Pfanne mit ½ l. kochendem Wasser weich gedünstet. Der Fond wird, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, etwas entfettet zur Bereitung der dazu bestimmten abgerührten Saucen, Pürées oder Gemüse ꝛc. verwendet (Siehe Tabelle Nr. 1172—1252) oder ohne zu entfetten mit etwas Mehl, welches vorher je nach dem gewünschten Geschmack mit Wasser, Weißwein, Sahne oder Bier angequirlt wurde, durch Aufkochen verdickt und zwar pro l. Fond 40 g. = 4 Kfl. Mehl und 4 Eßlöffel einer der aufgeführten kalten Flüssigkeiten; diese Sauce wird dann über das inzwischen tranchirte Fleisch gegossen und so zu Tisch gegeben.

Man kann diese Sauce auch anstatt der Nr. 414 beschriebenen weißen Grundsauce benützen und die zum Fleisch bestimmten, in der Tabelle Nr. 1198—1220 c. aufgeführten Saucen damit bereiten durch einfachen Zusatz der dort angeführten Ingredienzen und Gewürzextracte, wodurch eine große Mannigfaltigkeit erzielt wird. Hat man die Grundsauce jedoch mit Eiern verdickt, so darf das Fleisch, wenn dieser Fall eintreten sollte, nur im Wasserbad heiß gestellt werden.

Man kann zum Verdicken des Fonds auch geriebene Semmel verwenden und zwar pro l. Fond 60 g. = 6 Eßl. voll. Dieselbe muß darin einmal aufkochen, damit sie genügend verquillt und die Sauce sämig macht; auch diese läßt sich als Grundsauce zu den in der Tabelle aufgeführten Saucen verwenden unter Zusatz der betreffenden Ingredienzen und Gewürzextracte.

Man giebt dasselbe in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1164. Gedünstetes Kalbfleisch mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 1165. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kastanien Nr. 669.
Nr. 1166. Gedünstetes Kalbfleisch mit Reis Nr. 690.
Nr. 1167. Gedünstetes Kalbfleisch mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Nr. 1168. Gedünstetes Kalbfleisch mit Mehlklößen Nr. 2877, I—II.
Nr. 1169. Gedünstetes Kalbfleisch mit Griesklößen Nr. 2940.
Nr. 1170. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kartoffelklößen Nr. 2964.
Nr. 1171. Gedünstetes Kalbfleisch mit Semmelklößen Nr. 2969, I—II.

*) Wer viel Brühe wünscht, nehme pro kg. Fleisch ½ Otasse Wasser und löse das Salz darin auf.

Digitized by Google

Nr. 1172. Gedünstetes Kalbfleisch mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1173. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1174. Gedünstetes Kalbfleisch mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1175. Gedünstetes Kalbfleisch mit Nesselgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1176. Gedünstetes Kalbfleisch mit Spinatgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1177. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1178. Gedünstetes Kalbfleisch mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1179. Gedünstetes Kalbfleisch mit Rosenkohl Nr. 609, II—III.
Nr. 1180. Gedünstetes Kalbfleisch mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 1181. Gedünstetes Kalbfleisch mit Spargel Nr. 623—625.
Nr. 1182. Gedünstetes Kalbfleisch mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 1183. Gedünstetes Kalbfleisch mit Maiskolben Nr. 628.
Nr. 1184. Gedünstetes Kalbfleisch mit Cardonengemüse Nr. 638.
Nr. 1185. Gedünstetes Kalbfleisch mit Schotengemüse Nr. 642, I—IV.
Nr. 1186. Gedünstetes Kalbfleisch mit Schwarzwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 1187. Gedünstetes Kalbfleisch mit Petersilienwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 1188. Gedünstetes Kalbfleisch mit Pastinakgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1189. Gedünstetes Kalbfleisch mit Rhaponticawurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 1190. Gedünstetes Kalbfleisch mit Möhrengemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1191. Gedünstetes Kalbfleisch mit kleinen Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 1192. Gedünstetes Kalbfleisch mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1193. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1194. Gedünstetes Kalbfleisch mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 1195. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kohlrabigemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 1196. Gedünstetes Kalbfleisch mit gelben Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 1197. Gedünstetes Kalbfleisch mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 1198. Gedünstetes Kalbfleisch mit Anchovissauce Nr. 415 u. 444a.
Nr. 1199. Gedünstetes Kalbfleisch mit Austernsauce Nr. 416 u. 444b.
Nr. 1200. Gedünstetes Kalbfleisch mit Capernsauce Nr. 417 u. 444c.
Nr. 1201. Gedünstetes Kalbfleisch mit Champignonsauce Nr. 418 u. 444d.
Nr. 1202. Gedünstetes Kalbfleisch mit Dillsauce Nr. 419 u. 444e.
Nr. 1203. Gedünstetes Kalbfleisch mit Estragonsauce Nr. 420 u. 444f.
Nr. 1204. Gedünstetes Kalbfleisch mit Fricassée-sauce Nr. 421.
Nr. 1205. Gedünstetes Kalbfleisch mit Heringssauce Nr. 422 u. 444g.
Nr. 1206. Gedünstetes Kalbfleisch mit Hummersauce Nr. 423 u. 444h.
Nr. 1207. Gedünstetes Kalbfleisch mit Krebssauce Nr. 424 u. 444i.
Nr. 1208. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kräutersauce Nr. 425 u. 444k.
Nr. 1209. Gedünstetes Kalbfleisch mit Indischer Sauce Nr. 438.
Nr. 1210. Gedünstetes Kalbfleisch mit Italienischer Sauce Nr. 439.
Nr. 1211. Gedünstetes Kalbfleisch mit Majoransauce Nr. 426 u. 444l.
Nr. 1212. Gedünstetes Kalbfleisch mit Meerrettigsauce Nr. 427 u. 444m.
Nr. 1213. Gedünstetes Kalbfleisch mit Morchelsauce Nr. 427a u. 444n.
Nr. 1213a. Gedünstetes Kalbfleisch mit Muschelsauce Nr. 428 u. 444o.
Nr. 1214. Gedünstetes Kalbfleisch mit Petersiliensauce Nr. 429 u. 444p.
Nr. 1215. Gedünstetes Kalbfleisch mit Sardellensauce Nr. 430 u. 444q.
Nr. 1216. Gedünstetes Kalbfleisch mit Schalottensauce Nr. 431 u. 444r.
Nr. 1216a. Gedünstetes Kalbfleisch mit Schinkensauce Nr. 432.
Nr. 1217. Gedünstetes Kalbfleisch mit Stachelbeerensauce Nr. 433.
Nr. 1218. Gedünstetes Kalbfleisch mit Thymiansauce Nr. 434 u. 444s.
Nr. 1219. Gedünstetes Kalbfleisch mit Tomatensauce Nr. 435 u. 444t.
Nr. 1220. Gedünstetes Kalbfleisch mit Zwiebelsauce Nr. 436.
Nr. 1220a. Gedünstetes Kalbfleisch mit Deutscher Sauce Nr. 445.
Nr. 1220b. Gedünstetes Kalbfleisch mit Französischer Sauce Nr. 446.
Nr. 1220c. Gedünstetes Kalbfleisch mit weißer Kraftsauce Nr. 442.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660
Kastanien Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I u. II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964 oder
Semmelklöße Nr. 2969 I—II.

Der Fond wird wie Nr. 1163 beschrieben zu den Saucen verwendet, indem man sie nach der betr. Nr. fertig macht.

Digitized by Google

Nr. 1221. Gedünstetes Kalbfleisch mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1222. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1223. Gedünstetes Kalbfleisch mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1224. Gedünstetes Kalbfleisch mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1225. Gedünstetes Kalbfleisch mit Nesselpürée Nr. 551.
Nr. 1226. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 1227. Gedünstetes Kalbfleisch mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1228. Gedünstetes Kalbfleisch mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1229. Gedünstetes Kalbfleisch mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1230. Gedünstetes Kalbfleisch mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1231. Gedünstetes Kalbfleisch mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 1232. Gedünstetes Kalbfleisch mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 1233. Gedünstetes Kalbfleisch mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 1234. Gedünstetes Kalbfleisch mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 1235. Gedünstetes Kalbfleisch mit grünen Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 1236. Gedünstetes Kalbfleisch mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 1237. Gedünstetes Kalbfleisch mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 1238. Gedünstetes Kalbfleisch mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1239. Gedünstetes Kalbfleisch mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 1240. Gedünstetes Kalbfleisch mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 1241. Gedünstetes Kalbfleisch mit Meerkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1242. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 1243. Gedünstetes Kalbfleisch mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1244. Gedünstetes Kalbfleisch mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 1245. Gedünstet. Kalbfleisch mit Teltower Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1246. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1247. Gedünstetes Kalbfleisch mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 1248. Gedünstetes Kalbfleisch mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1249. Gedünstet. Kalbfleisch mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1250. Gedünstetes Kalbfleisch mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 1251. Gedünstetes Kalbfleisch mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 1251a. Gedünstetes Kalbfleisch mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1252. Gedünstetes Kalbfleisch mit Gelbschwammpürée Nr. 555.
Nr. 1253. Gedünstetes Kalbfleisch mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1254. Gedünstetes Kalbfleisch mit Maronenpürée Nr. 554.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Geback. Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Kartoffelcroquett. Nr. 3379
oder
Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Nr. 1255. Paprica-Kalbfleisch.

1½ kg. derbes Kalbfleisch vom Bug oder aus der Keule wird in wallnußgroße Stücke geschnitten, mit ¼ Stückchen = 60. g. Butter oder sehr kleinwürflig geschnittenem Speck, 15 g. = 1½ Kfl. Bratensalz oder Fleischgewürzsalz I (oder 15 g. Kochsalz und 3 g. Gewürzcomposition 1 oder 2), 1½—3 g. Papricaextract nach den Nr. 799 beschriebenen Regeln im Dampftopf ohne Wasser oder nach Nr. 800 mit ½ l. kochendem Wasser in der Pfanne weich gedünstet, alsdann bereitet man mit dem Fond die Nr. 453 beschriebene Bechamellesauce, gießt diese zum Fleisch und stellt dasselbe zugedeckt noch ¼ Stunde heiß.

Es empfiehlt sich auch, der Bechamellesauce 20 g. Sardellenbutter Nr. 542 oder Krebsbutter Nr. 550 zuzusetzen.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660 und einem Salat.

Man kann es auch mit Blätterteigschnittchen Nr. 3395 und glacirten Zwiebeln Nr. 657 garniren.

Digitized by Google

Nr. 1256. Gedünstete Papricaschnitzel.

$1^1/_2$ kg. Kalbsfricandeau wird in 12 Scheiben geschnitten, mit dem Hackemesser flach geschlagen, alsdann mit 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Bratensalz oder Pfeffersalz gesalzen in $^1/_4$ Stückchen Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten, hierauf unter Zugießen von etwas Wasser oder Fleischbrühe vollends weich gedünstet. Vorher bereitet man die Bechamellesauce Nr. 453 mit 3 g. Papricaextract, vermischt sie mit dem Fond, gießt die Sauce über die Schnitzel und stellt sie einige Minuten heiß.

Man giebt sie mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder Kastanien Nr. 669 und Blätterteigschnittchen Nr. 3395.

Nr. 1257. Gedünstete Kalbscoteletten und Kalbsschnitzel.

Von $1^1/_2$ kg. Kalbsrücken wird der Rückgratsknochen der Länge nach abgehauen, die Rippen etwas abgestutzt und das Stück selbst von Rippe zu Rippe gespalten, hierauf schabt man das Fleisch vom Knochen zurück, klopft die Coteletten mit der flachen Seite eines Hackemessers, schneidet sie sauber zu, d. h. etwa vorstehende Fasern ab, worauf sie mit 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Bratensalz oder Pfeffersalz gesalzen (oder 15 g. Salz und 3 g. Gewürzcomposition 2), in $^1/_2$ Stückchen = 125 g. steigender Butter auf beiden Seiten kurz hellbraun angebraten werden, nun gießt man $^1/_4$ l. Wasser, ungesalzene Fleischbrühe oder Weißwein zu, dünstet sie nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in der zugedeckten Pfanne vollends weich und verdickt den Fond mit etwas in kaltem Wasser angequirltem Mehl. (Siehe Nr. 1163.) Man kann dieselben auch vorher mit Speck oder Trüffeln fein spicken. Man giebt sie mit denselben, beim gedünsteten Kalbfleisch Nr. 1164—1254 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1258. Gedünstetes Kalbshirn.

Die nach Nr. 453 bereitete Bechamellesauce wird mit 5 Stück ausgewässerten, entgräteten und mit 10 g. Butter fein gestoßenen Sardellen und 10 g. Gewürzcomposition 6 verrührt, über ein nach Nr. 1068, III vorbereitetes, in Scheiben geschnittenes Kalbshirn gegossen und $^1/_4$ Stunde damit heiß gestellt.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660 und Salat.

Nr. 1259. Gedünstete Kalbsmilch.

Wie Nr. 1258 von nach Nr. 1068, III vorbereiteter Kalbsmilch bereitet.

Nr. 1260. Gedünstete Kalbsleber.

Eine Kalbsleber wird gewaschen, sauber gehäutet, die Sehnen vorsichtig ausgeschnitten, gespickt oder ungespickt mit $^1/_2$ Stückchen = 125 g. Butter, $^1/_8$ l. = 1 Otasse Wein und $^1/_8$ l. Wasser, Fleischbrühe oder Schinkenbrühe und 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz (oder 10 g. Kochsalz und 1 g. Gewürzcomposition 2 und 1 g. Gewürzcomposition 6) nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in einer Pfanne oder einem Kasserol zugedeckt $^3/_4$—1 Stunde gedünstet und der Fond wie Nr. 801 beschrieben fertig gemacht.

Man giebt dieselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660, Kastanien Nr. 669, glacirten Zwiebeln Nr. 657 und einem Salat oder mit den Nr. 912—985 aufgeführten Zuspeisen.

Digitized by Google

Nr. 1261. Gedünsteter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird wie Nr. 1068, I beschrieben vorbereitet, wie Kalbfleisch Nr. 1163 beschrieben gedünstet und mit denselben Nr. 1164—1254 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1262. Gedünstete Kalbsschweife.

Schweife starker Kälber wie Ochsenschweife Nr. 998 weich gedünstet.

Nr. 1263. Gedünstete Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden nach Nr. 1068, VIII vorbereitet, wie Kalbfleisch Nr. 1163 weich gedünstet und mit den Nr. 1164—1254 beschriebenen Zuspeisen gegeben.

III. Klasse. Gebratene Kalbfleischspeisen.

Nr. 1264. Vorbemerkung.

Bei den Speisen, wo nicht ganze Stücken Keulen, Rücken, Nierenstück etc. gebraten werden, rechnet man für 6 Personen = 1½ kg.

Hierbei treten dieselben Nr. 804 **das Braten am Spieß**, Nr. 803 **das Braten auf dem Rost**, Nr. 809 **das Ausbacken in Schmalz**, Nr. 805 **das Braten in der Röhre** und Nr. 807 **das Braten auf dem Heerde** beschriebenen Methoden und Regeln in Kraft, es wird daher bei den Recepten auf diese verwiesen werden, und zwar der Kürze halber auf die Pfannenbraterei Nr. 805, da die Rost- und Spießbraterei genügende Uebersicht durch die dort aufgeführten Tabellen bieten.

Das Kalbfleisch soll im Winter ca. 4 Tage und im Sommer ca. 2 Tage abgelegen (mortificirt) sein.

Nr. 1265. Das Spicken der Kalbskeulen.

Das Spicken erfolgt entweder wie beim Wild Nr. 1818 beschrieben mittelst einer Spicknadel in accuraten Reihen, oder man sticht in angemessenen Entfernungen und verschiedener Tiefe mit einem schmalen, spitzen Messer Löcher ein und drückt in diese lange Speckstückchen, Schinken (mager und fett zusammen) oder durch Kaltstellen auf Eis recht hart gewordene Sardellenbutter Nr. 542, oder Kräuterbutter Nr. 540 oder 541, oder Krebsbutter Nr. 550.

Will man dem Speck einen pikanten Geschmack geben, so bestreut man denselben vor dem Spicken mit ein wenig Salz, welches man mit Gewürzcomposition 6 gemischt hat und zwar pro 10 g. = 1 Kfl. Salz = ½ g. Gewürzcomposition 6.

Nr. 1266. Gebratene Kalbskeule.

Eine Kalbskeule, ungefähr 5 kg. schwer, wird von dem Beinknochen befreit, etwas gehäutet, gespickt oder ungespickt mit 50 g. = 5 Kfl. Fleischgewürzsalz I oder Bratensalz eingerieben (oder dasselbe in etwas Wasser gelöst und zum Zugießen benützt), mit der gespickten Seite nach unten auf eine Bratenleiter in 250 g. = 1 Stückchen steigende Butter gelegt, allseitig damit begossen, bis sich der Fond etwas braun anlegt, hierauf wird etwas Wasser oder das aufgelöste Salz zugegossen und unter fleißigem Begießen und einmaligem Wenden nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in 2—2½ Stunden fertig gebraten.

Digitized by Google

Der Fond wird erforderlichen Falls nach Nr. 806 mit etwas Kartoffelmehl gebunden und wenn nöthig mit Bouilloncouleur gefärbt.

Wird der Braten mit einer separaten Sauce gegeben (Siehe Nr. 1299—1325, was besonders zum Wärmen des Bratens sehr vortheilhaft ist), so bereitet man dieselbe aus ungesalzener Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischextract, vermischt sie dann mit dem Bratenfond und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Man giebt dieselbe in nachstehenden Zusammenstellungen mit Compot und Salat.

Nr. 1267. Kalbskeule mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1268. Kalbskeule mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1269. Kalbskeule mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1270. Kalbskeule mit Spinatgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1271. Kalbskeule mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1272. Kalbskeule mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1273. Kalbskeule mit Rosenkohl Nr. 609, II—III.
Nr. 1274. Kalbskeule mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 1275. Kalbskeule mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 1276. Kalbskeule mit Stangenspargel Nr. 622.
Nr. 1277. Kalbskeule mit gebackenem Spargel Nr. 624.
Nr. 1278. Kalbskeule mit Hopfenkeimgemüse Nr. 627.
Nr. 1279. Kalbskeule mit Maiskolbengemüse Nr. 628.
Nr. 1280. Kalbskeule mit Artischocken Nr. 629.
Nr. 1281. Kalbskeule mit Cardonengemüse Nr. 638.
Nr. 1282. Kalbskeule mit Schotenkerngemüse Nr. 642, I—IV.
Nr. 1283. Kalbskeule mit Zuckerschoten Nr. 645.
Nr. 1284. Kalbskeule mit Schwarzwurzelgemüse Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1285. Kalbskeule mit Rhaponticawurzelgemüse Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1286. Kalbskeule mit Carotten Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1287. Kalbskeule mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1288. Kalbskeule mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1289. Kalbskeule mit Selleriegemüse Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1290. Kalbskeule mit Kohlrabi Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1291. Kalbskeule mit weißen Rüben Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1292. Kalbskeule mit gelben Rüben Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1293. Kalbskeule mit Topinamburknollengemüse Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 1294. Kalbskeule mit Champignongemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 1295. Kalbskeule mit Steinpilzgemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 1296. Kalbskeule mit Gelbschwammgemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 1297. Kalbskeule mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 1298. Kalbskeule mit Mischgemüse, Garnitur I—III, Nr. 685.
Nr. 1299. Kalbskeule mit Anchovissauce Nr. 415.
Nr. 1300. Kalbskeule mit Austernsauce Nr. 416.
Nr. 1301. Kalbskeule mit Bechamellesauce Nr. 453 od. 436.
Nr. 1302. Kalbskeule mit Capernsauce Nr. 417.
Nr. 1303. Kalbskeule mit Champignonsauce Nr. 418.
Nr. 1304. Kalbskeule mit Dillsauce Nr. 419.
Nr. 1305. Kalbskeule mit Estragonsauce Nr. 420.
Nr. 1306. Kalbskeule mit Heringssauce Nr. 422.
Nr. 1307. Kalbskeule mit Hummersauce Nr. 423.
Nr. 1308. Kalbskeule mit Indischer Sauec Nr. 438.
Nr. 1309. Kalbskeule mit Italienischer Sauce Nr. 431.
Nr. 1310. Kalbskeule mit Königs-Sauce Nr. 441.
Nr. 1311. Kalbskeule mit Königin-Sauce Nr. 440.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Gebrat. Kartoffelklößchen Nr. 2966.
Kartoffelcroquetten Nr. 3379.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964 oder
Semmelklöße Nr. 2969, I—II
und dergleichen.

Digitized by Google

Nr. 1312. Kalbskeule mit weißer Kraftsauce Nr. 442.
Nr. 1313. Kalbskeule mit Kräutersauce Nr. 425.
Nr. 1314. Kalbskeule mit Krebssauce Nr. 424.
Nr. 1315. Kalbskeule mit Majoransauce Nr. 426.
Nr. 1316. Kalbskeule mit Meerrettigsauce Nr. 427.
Nr. 1317. Kalbskeule mit Morchelsauce Nr. 427a.
Nr. 1318. Kalbskeule mit Muschelsauce Nr. 428.
Nr. 1319. Kalbskeule mit Petersiliensauce Nr. 429.
Nr. 1320. Kalbskeule mit Sardellensauce Nr. 430.
Nr. 1321. Kalbskeule mit Schalottensauce Nr. 431.
Nr. 1322. Kalbskeule mit Schinkensauce Nr. 432.
Nr. 1323. Kalbskeule mit Stachelbeersauce Nr. 433.
Nr. 1324. Kalbskeule mit Thymiansauce Nr. 434.
Nr. 1325. Kalbskeule mit Tomatensauce Nr. 435.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964
oder
Semmelklöße Nr. 2969, I—II.
und dergleichen.

Nr. 1326 Kalbskeule mit Persilienpürée Nr. 551.
Nr. 1327. Kalbskeule mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1328. Kalbskeule mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1329. Kalbskeule mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1330. Kalbskeule mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 1331. Kalbskeule mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1332. Kalbskeule mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1333. Kalbskeule mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1334. Kalbskeule mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1335. Kalbskeule mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 1336. Kalbskeule mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 1337. Kalbskeule mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 1338. Kalbskeule mit Topinamburknollenpürée Nr. 552.
Nr. 1339. Kalbskeule mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 1340. Kalbskeule mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 1341. Kalbskeule mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 1342. Kalbskeule mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1343. Kalbskeule mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 1344. Kalbskeule mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 1345. Kalbskeule mit Meerkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1346. Kalbskeule mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 1347. Kalbskeule mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1348. Kalbskeule mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 1349. Kalbskeule mit Teltower Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1350. Kalbskeule mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1351. Kalbskeule mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 1352. Kalbskeule mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1353. Kalbskeule mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1354. Kalbskeule mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 1355. Kalbskeule mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 1356. Kalbskeule mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1357. Kalbskeule mit Tomatenpürée Nr. 593.
Nr. 1358. Kalbskeule mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1359. Kalbskeule mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 1360. Kalbskeule mit Griespürée Nr. 558.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Gebackene Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Kartoffelcroquetten Nr. 3379 oder
Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Nr. 1361. Kalbskeule garnirt mit gefüllten Zwiebeln Nr. 658.
Nr. 1362. Kalbskeule garnirt mit gefüllten Kartoffeln Nr. 667.
Nr. 1363. Kalbskeule garnirt mit gefüllten Artischocken Nr. 632—635.
Nr. 1364. Kalbskeule garnirt mit glacirten Zwiebeln Nr. 657 u. klein. gebak. Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 1365. Kalbskeule garnirt mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.

Digitized by Google

Nr. 1366. Kalbskeule garnirt mit Godard-Ragoût Nr. 2616.
Nr. 1366a. Kalbskeule garnirt mit Monglas-Ragoût Nr. 2617.
Nr. 1366b. Kalbskeule garnirt mit Providence-Ragoût Nr. 2618.
Nr. 1366c. Kalbskeule garnirt mit Reichen-Ragoût Nr. 2619.
Nr. 1366d. Kalbskeule garnirt mit Toulouser-Ragoût Nr. 2620.
Nr. 1366e. Kalbskeule garnirt mit Chipolada-Ragoût Nr. 2615.
Nr. 1366f. Kalbskeule garnirt mit Chambord-Ragoût Nr. 2614.

Nr. 1367. Gebratene Kalbskeule, pikant.

Die Kalbskeule wird von dem Beinknochen befreit, etwas gehäutet, geklopft, gespickt oder ungespickt wie Nr. 1266 je nach Größe 2—2½ Stunde gebraten.

Während dessen bereitet man eine Sauce, bestehend aus 1 l. ungesalzener Fleischbrühe oder Fleischextractbrühe Nr. 9, 90 g. = 9 Eßl. geriebene Semmel, 30 g. = 3 Kfl. Capern, 30 g. = 3 Kfl. Zucker, 6 g. Citronensaft und 1 g. Citronenschaleextract durch kurzes Aufkochen, zu dieser mischt man den Fond des Bratens, ca. ½ l., und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Man giebt diesen Braten mit Salzkartoffeln Nr. 660, Griesklößen Nr. 2940, gebratenen Kartoffelklößchen Nr. 2966 und dergl. einem Salat und Compot.

Nr. 1368. Gebratene Kalbskeule in Essig marinirt.

Die Kalbskeule wird von dem Beinknochen befreit, gut gehäutet und geklopft 3—4 Tage in die Marinade Nr. 531 gelegt, alsdann gespickt oder ungespickt wie Nr. 1266 gebraten, wobei man soviel von der Marinade zum Zugießen verwendet, daß die Sauce angenehm sauer schmeckt.

Die Sauce bereitet man dann, wie bei Nr. 1367 beschrieben steht, ohne Citronensaft und giebt sie auch mit den dort angeführten Zuspeisen. Oder man mischt den Fond mit der Nr. 443 aufgeführten Sauce velouté und giebt ihn in gleicher Weise zu Tisch.

Nr. 1369. Gebratene Kalbskeule in Milch marinirt.

Die Kalbskeule wird von dem Beinknochen befreit, gut gehäutet und geklopft, im Sommer 3—4 Tage, im Winter 5—6 Tage in die Marinade Nr. 532 gelegt, alsdann abgewaschen, wie Wild gespickt und gebraten. (Siehe Nr. 1911.) Bratezeit 2—2½ Stunden.

Die Marinade wird aufgekocht, durch ein feines Sieb gegossen und zum Zugießen beim Braten verwendet. Gegen Ende der Bratezeit wird nach und nach ¼ l. saure Sahne zugegossen, wobei man zu beobachten hat, daß die Sahne gelb einbratet, bevor zugegossen wird.

Man giebt sie mit den beim Wild Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1370. Gebratenes Kalbsfricandeau. Keulenstück.

Die Fricandeaux werden aus der Keule ausgelöst, fein gespickt, wie die Kalbskeulen Nr. 1266—1369 behandelt und gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben. Bratezeit 1½ Stunde. Butterquantum: pro kg. Fleisch = 50 g. Butter.

Nr. 1371. Gespickter Kalbsrücken.

Der Rücken wird wie Rehrücken zugehauen und ebenso gespickt, wie Kalbskeulen Nr. 1266—1369 behandelt und gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Digitized by Google

Butterquantum pro kg. Fleisch = 50 g. Butter. Bratezeit für einen schwachen Rücken = 1½ Stunde, für einen starken Rücken = 2 Stunden.

Nr. 1372. Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird ungespickt wie die Kalbskeulen Nr. 1266—1369 behandelt und gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Bratezeit = 1½ Stunde. Butterquantum pro kg. Fleisch = 50 g. Butter.

Nr. 1373. Gefüllte Kalbsbrust.

Von der Kalbsbrust werden die Knochen ausgelöst, unter der Haut entlang eine Oeffnung zum Füllen aufgeschnitten, alsdann mit einer der Nr. 575—590 beschriebenen Farcen gefüllt, zugenäht, wie die Kalbskeule Nr. 1266 gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben. Vor dem Aufschneiden müssen die Fäden herausgezogen werden.

Bratezeit = 1½ Stunde. Butterquantum pro kg. = 50 g. Butter.

Nr. 1374. Glacirte (überglänzte) Kalbsbrust.

Zu kaltem Aufschnitt geeignet.

Die Kalbsbrust wird wie Nr. 1266 in 1½ Stunde gebraten, der Fond entfettet, alsdann dick eingekocht, der Braten damit gleichmäßig bestrichen und dann kalt gestellt.

Man giebt diese mit einer der Nr. 456—470 beschriebenen kalten Oelsaucen und einem Salat.

Butterquantum pro kg. Fleisch = 50 g. Butter.

Nr. 1375. Gebackene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird in Portionenstücke geschnitten, wie Nr. 1163 ziemlich weich gedünstet, etwas verkühlt mit gequirltem Ei und Semmel pannirt und wie Nr. 807 in der flachen Pfanne auf beiden Seiten hellbraun gebraten oder wie Nr. 809 beschrieben in Schmalz hellbraun gebacken.

Man giebt dieselben garnirt mit Capern, Citronenscheiben und grüner Petersilie und mit einer der Nr. 456—470 beschriebenen kalten Oelsaucen, ferner mit den bei den Kalbskeulen Nr. 1267—1366 f. aufgeführten Zuspeisen, mit Ausnahme der Saucen.

Nr. 1376. Kalbs-Carré. Rippenstück.

Das Rippenstück eines in der Mitte der Länge nach gespaltenen Kalbes wird gespickt oder ungespickt wie die Kalbskeulen Nr. 1266—1369 behandelt und in 1½ Stunde gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Butterquantum pro kg. Fleisch = 50 g. Butter.

Nr. 1377. Nierenbraten.

Das Nierenstück wird ungespickt zuerst mit der Niere nach unten wie die Kalbskeulen Nr. 1266 1½ Stunde gebraten.

Man giebt es meist mit Salzkartoffeln Nr. 660 und grünem Salat oder mit Kartoffelsalat Nr. 740, aber auch mit den bei den Kalbskeulen Nr. 1267—1366 f. aufgeführten Zuspeisen.

Butterquantum pro kg. Fleisch = 50 g. Butter.

Digitized by Google

Nr. 1378. Kalbs-Coteletten.

Die Coteletten werden wie Nr. 1257 beschrieben vorbereitet, mit Pfefferſalz oder Kochſalz geſalzen, marinirt (Siehe Nr. 807) oder unmarinirt, entweder naturell oder mit gequirltem Ei und Semmel pannirt nach den Nr. 807 beſchriebenen Regeln in flacher Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Man kann dieſe auch auf dem Roſte nach Nr. 803 braten oder nach Nr. 809 in Schmalz ausbacken.

Es empfiehlt ſich, auf jedes Cotelett einen Kfl. voll Sardellenbutter Nr. 542 oder Kräuterbutter Nr. 540 oder 541 oder einige Sardellen kreuzweiſe darauf zu legen, Capern darauf zu ſtreuen und mit in 6 Theile geſchnittenen Citronen, ſowie etwas grüner Peterſilie zu decoriren.

Man giebt ſie mit den bei der Kalkskeule Nr. 1267—1366 f. aufgeführten Zuſpeiſen, mit Ausnahme der Saucen.

Nr. 1379. Kalbsſchnitzel. Wiener Schnitzel.

Das Fricandeaux wird in fingerdicke Scheiben geſchnitten, dieſe mit dem Hackemeſſer flach geſchlagen, mit Pfefferſalz oder Kochſalz geſalzen, marinirt oder unmarinirt, naturell oder pannirt wie Kalbscoteletten Nr. 1378 gebraten, decorirt und mit denſelben Zuſpeiſen gegeben.

Nr. 1380. Kalbsſchnitzel mit Hinderniſſen.

Kalbsſteak. Vealſteak.

Naturell gebratene Kalbsſchnitzel (Siehe Nr. 1379) belegt man mit einigen Sardellen, Capern, einem nach Nr. 2831 bereiteten Spiegelei (Ochſenauge) und garnirt das Schnitzel mit Mixed-pickles.

Nr. 1381. Papricaſchnitzel.

Naturell gebratene Kalbsſchnitzel (Siehe Nr. 1379) werden mit der Nr. 453 beſchriebenen Bechamelleſauce, welche man mit der zum Braten verwendeten Butter und 2 g. Papricaextract vermiſcht, übergoſſen und mit Salzkartoffeln Nr. 660 und Blätterteigſchnittchen Nr. 3395 garnirt.

Nr. 1382. Gebratene Leber. Gebackene Leber.

Die Leber wird gewaſchen, gehäutet, die Sehnen vorſichtig ausgeſchnitten, in Scheiben geſchnitten, dieſe mit Pfefferſalz geſalzen (pro kg Leber 10 g. = 1 Kfl. Pfefferſalz), alsdann in Mehl getaucht oder mit gequirltem Ei und Semmel pannirt und nach den Nr. 807 beſchriebenen Regeln in Butter, Speck oder Provenceröl (pro kg. Leber = 100 g.) auf beiden Seiten hellbraun gebraten oder nach den Nr. 809 beſchriebenen Regeln in Schmalz ausgebacken.

Es empfiehlt ſich, der Butter, dem Speck oder Oel pro 100 g. = 1 g. Gewürzcompoſition 6 zuzuſetzen oder auf jede gebratene Leberſcheibe 1 Kfl. Kräuterbutter mit Sardellen Nr. 541 zu legen.

Man giebt dieſe mit Salzkartoffeln Nr. 660, geſchmorten Kartoffeln Nr. 662, Butterkartoffeln Nr. 661, Kaſtanien Nr. 669—671 und einem Salat.

Ferner mit den bei den Kalbskeulen Nr. 1627—1366 f. aufgeführten Zuſpeiſen, mit Ausnahme der Saucen.

Digitized by Google

Nr. 1383. Leberschnittchen.

Als Einlage in Suppen.

Zu 2 l. Suppe 150—200 g. Leber.

Die Leber wird gewaschen, gehäutet, die Sehnen vorsichtig ausgelöst, in kleine Schnittchen, ca. 3—4 Centim. lang, 2 Centim. breit und 1 Centim. dick geschnitten, in ein Kasserol mit zerlassener, nicht heißer Butter geschüttet, etwas mit Pfeffersalz gesalzen, alsdann umgeschwenkt, so daß die Butter gut vertheilt wird, und so zugedeckt bis zum Gebrauch bei Seite gestellt. Vor dem Anrichten der Suppe, welche nicht zu heiß sein darf, wird das Kasserol 2 Minuten auf lebhaftes Feuer gestellt und die Leber dabei geschwenkt, damit sie gleichmäßig gar wird; alsdann schüttet man sie auf ein Sieb, spült sie mit etwas warmer Fleischbrühe ab und legt sie hierauf in die Suppe.

Nr. 1384. Gebackenes Kalbshirn.

Das Gehirn wird nach Nr. 1068, III vorbereitet, in Scheibchen geschnitten, mit Pfeffersalz gesalzen (pro kg. Gehirn 10 g. = 1 Kfl. Pfeffersalz), mit gequirltem Ei, welchem man 4 Tr. Gewürzcomposition Nr. 6 zusetzt, und Semmel pannirt, alsdann nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln in Butter, Speck oder Provenceröl (pro kg. = 100 g.) auf beiden Seiten hellbraun gebacken (gebraten) oder nach den Nr. 809 beschriebenen Regeln in Schmalz gebacken.

Es empfiehlt sich auch, der Butter, dem Speck oder Oel pro 100 g. = ½ g. Gewürzcomposition 6 zuzusetzen oder jede Scheibe mit einem Kfl. Kräuterbutter mit Sardellen Nr. 541 zu belegen.

Man giebt dasselbe mit Salzkartoffeln Nr. 660 und einem Salat oder mit einer der Nr. 456—470 beschriebenen kalten Oelsaucen, ferner mit den bei den Kalbskeulen Nr. 1267—1366 f. aufgeführten Zuspeisen, mit Ausnahme der Saucen.

Nr. 1385. Gebratene Kalbsmilch. Gebackene Kalbsmilch.

Die Kalbsmilch wird nach Nr. 1068, III vorbereitet, wie Gehirn Nr. 1384 gebraten resp. gebacken und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Nr. 1386. Gebratene Kalbszungen.

Die Kalszungen werden nach Nr. 1069 gekocht, gehäutet, der Länge nach gespalten, alsdann mit Pfeffersalz schwach gesalzen, etwas verkühlt mit gequirltem Ei und geriebener Semmel pannirt und nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln in Butter, Speck oder Provenceröl auf beiden Seiten hellbraun gebraten oder nach den Nr. 809 beschriebenen Regeln in Schmalz ausgebacken.

Man kann dieselben auch unpannirt, fein gespickt auf gleiche Weise braten.

Man giebt sie mit den bei Kalbskeulen Nr. 1267—1366 f. aufgeführten Zuspeisen, mit Ausnahme der Saucen.

Nr. 1387. Gebratenes Kalbsherz.

Die Kalbsherzen werden in 2—4 Theile geschnitten, die Röhren ausgelöst, mit Pfeffersalz gesalzen, in Mehl umgewendet, alsdann auf beiden Seiten wie Leber Nr. 1382 braun gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Digitized by Google

Nr. 1388. Glacirte (überglänzte) Kalbsschweife.

Aus Schweifen starker Kälber wie Ochsenschweif Nr. 999.

Nr. 1389. Pannirte (überkrustete) Kalbsschweife.

Aus Schweifen starker Kälber wie Ochsenschweif Nr. 1000.

Nr. 1390. Gebackener Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird nach Nr. 1068, I vorbereitet und nach Nr. 1069 weich gekocht, alsdann in Stücke geschnitten, wie Nr. 529 oder 530 beschrieben marinirt, hierauf mit gequirltem Ei und geriebener Semmel pannirt oder in Backteig Nr. 3361, I—III getaucht und nach den Nr. 809 beschriebenen Regeln in Schmalz ausgebacken oder nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln in Butter auf allen Seiten hellbraun gebraten.

Man giebt denselben mit den bei den Kalbskeulen Nr. 1267—1366 f. aufgeführten Zuspeisen, mit Ausnahme der Saucen, oder garnirt mit grüner Petersilie und Citronen und eine der Nr. 456—470 aufgeführten kalten Oelsaucen dazu.

Nr. 1391. Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden wie 1068, VIII beschrieben vorgerichtet, wie Kalbfleisch Nr. 1069 gekocht, jedoch nicht ganz weich, alsdann ausgebeint und wie Kalbskopf Nr. 1390 zubereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben.

IV. Klasse. Gepökelte Kalbfleischspeisen.

Nr. 1391 a. Einsalzen, Pökeln und Räuchern des Kalbfleisches.

Siehe das zahme Schwein Nr. 1637 und 1638.

Man verwendet hierzu die Keulen, den Rücken und die Zunge.

Wird gekocht, gedünstet und gebraten wie frisches Kalbfleisch und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Siehe die betreffenden Nummern und Tabellen. Eignet sich auch zu kaltem Aufschnitt und Fleischsalat ꝛc.

Digitized by Google

Kap. IX. Der Hammel (Schöps), Lamm und Ziege.

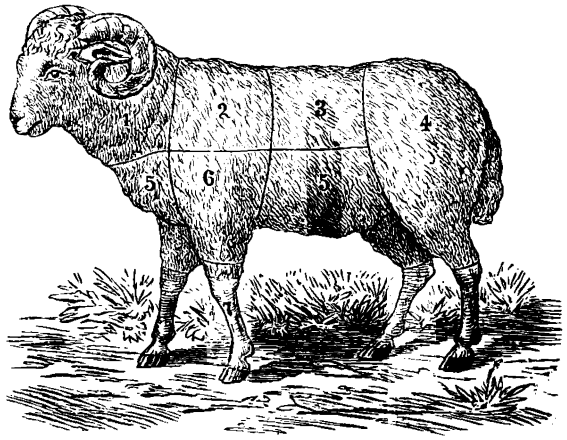


Fig. 41.

Nr. 1. Kopf und Hals. Nr. 2 und 3. Rippen- und Nierenstück (Coteletten, Carré oder Sattel und Filet). Nr. 4. Keule (Stoß oder Schlegel). Nr. 5. Brust- und Bauchstück. Nr. 6. Bug (Schulter, Blatt oder Vorderkeule). Nr. 7. Beine.

I. Qualität: Rippenstück. Nierenstück (Coteletten, Carré). Keule.

II. Qualität: Bug. (Vorderkeule. Schulter. Blatt.) Zunge.

III. Qualität: Brust- und Bauchstück. Hals.

IV. Qualität: Kopf und Beine.

I. Klasse. Gekochte Hammelfleischspeisen.

Nr. 1392. Vorbemerkungen.

Der Hammel ist das castrirte männliche Schaf und liefert weit besseres Fleisch als andere Schafe. Am besten ist das Fleisch des Hammels im Spätsommer und von solchen Thieren, die in trocknen gebirgigen Gegenden mit spärlichem kurzem Graswuchs aufgewachsen sind.

Das Schlachten erfolgt in der Weise, daß den Thieren die Beine gebunden werden, alsdann wie Schweine gestochen, wie Kälber abgehäutet (abgeschlachtet) und auch so zerhauen.

Die Därme werden wie Nr. 1635 beschrieben vorbereitet und gereinigt, die Kuttel (Rampannien), hier Hammelsack oder Schöpssack genannt, wie Rindskutteln vorbereitet und ebenso zubereitet.

Nr. 1393. Gekochtes Hammelfleisch.

Für 6 Personen = $1^1/_2$ kg., für starke Esser entsprechend mehr.

Man verwendet hierzu das Carré (Rippenstück), Bug oder Brust, kocht es wie Nr. 2 beschrieben und giebt es in folgenden Zusammenstellungen:

Digitized by Google

Nr. 1394. Gekochtes Hammelfleisch mit Weißkraut Nr. 610, I—IV.
Nr. 1395. Gekochtes Hammelfleisch mit Welschkraut Nr. 616, I—IV.
Nr. 1396. Gekochtes Hammelfleisch mit Schotengemüse Nr. 641, I—II.
Nr. 1397. Gekochtes Hammelfleisch mit Zuckerschoten Nr. 645, I—IV.
Nr. 1398. Gekochtes Hammelfleisch mit grünen Bohnen Nr. 646, I—III und V.
Nr. 1399. Gekochtes Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse Nr. 655, I.
Nr. 1400. Gekochtes Hammelfleisch mit Fleischbrühkartoffeln Nr. 664.
Nr. 1401. Gekochtes Hammelfleisch mit saueren Kartoffeln Nr. 665.
Nr. 1402. Gekochtes Hammelfleisch mit Reis Nr. 689, I.
Nr. 1403. Gekochtes Hammelfleisch mit Gräupchen Nr. 697, I.
Nr. 1404. Gekochtes Hammelfleisch mit Anchovissauce Nr. 383.
Nr. 1405. Gekochtes Hammelfleisch mit Capernsauce Nr. 384.
Nr. 1406. Gekochtes Hammelfleisch mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 1407. Gekochtes Hammelfleisch mit Dillsauce Nr. 386.
Nr. 1408. Gekochtes Hammelfleisch mit Estragonsauce Nr. 387.
Nr. 1409. Gekochtes Hammelfleisch mit Gurkensauce Nr. 388.
Nr. 1410. Gekochtes Hammelfleisch mit Heringssauce Nr. 389.
Nr. 1411. Gekochtes Hammelfleisch mit Knoblauchsauce Nr. 390.
Nr. 1412. Gekochtes Hammelfleisch mit Kräutersauce Nr. 391.
Nr. 1413. Gekochtes Hammelfleisch mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1414. Gekochtes Hammelfleisch mit Majoransauce Nr. 393.
Nr. 1415. Gekochtes Hammelfleisch mit Morchelsauce Nr. 394.
Nr. 1416. Gekochtes Hammelfleisch mit Mousseronsauce Nr. 395.
Nr. 1417. Gekochtes Hammelfleisch mit Olivensauce Nr. 396.
Nr. 1418. Gekochtes Hammelfleisch mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 1419. Gekochtes Hammelfleisch mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1420. Gekochtes Hammelfleisch mit Pilzsauce Nr. 399.
Nr. 1421. Gekochtes Hammelfleisch mit Ragoûtsauce Nr. 409.
Nr. 1422. Gekochtes Hammelfleisch mit Sardellensauce Nr. 401.
Nr. 1423. Gekochtes Hammelfleisch mit Senfsauce Nr. 402 u. 454a.
Nr. 1424. Gekochtes Hammelfleisch mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 1425. Gekochtes Hammelfleisch mit Thymiansauce Nr. 405.
Nr. 1426. Gekochtes Hammelfleisch mit Zwiebelsauce Nr. 408.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660
oder
Reis Nr. 690.
Maronen Nr. 669.
Maccaroni Nr. 2865
oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877,
I. u. II.
Grießklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964
oder
Semmelklöße Nr. 2969,
I u. II und dergl.

Nr. 1427. Gekochte Hammelzungen.

6 Stück Hammelzungen werden mit 2½ l. Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Fleischgewürzsalz IV. (oder 20 g. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV) und 2 g. Bouilloncouleur (oder 1 Kfl. Fleischextract) weich gekocht, alsdann die Haut abgezogen und mit den beim Hammelfleisch Nr. 1394—1426 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1428. Gekochte Hammelkutteln.

Wie Rindskutteln Nr. 2607 bereitet.

II. Klasse. Gedünstete Hammelfleischspeisen.

Nr. 1429. Gedünstetes Hammelfleisch.

Für 6 Personen = 1½ kg., für starke Esser entsprechend mehr.

Man verwendet hierzu das Rippenstück (Carré) Bug, Brust und Hals, kann indeß auch ganze Keulen auf diese Weise bereiten.

1½ kg. Hammelfleisch, 15 g. = 1½ Kfl. Fleischgewürzsalz IV (oder 15 g. Kochsalz und 3 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV), wenn es mager

Digitized by Google

ist, auch etwas Butter wird im Dampftopf wie Nr. 799 ohne Wasser*) oder in einer Pfanne mit Deckel wie Nr. 800 mit $^1/_2$ l. kochendem Wasser nach den dort beschriebenen Regeln weich gedünstet.

Der Fond wird, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, wenn derselbe zu fett sein sollte, theilweise entfettet, zur Bereitung der zum Fleisch bestimmten Gemüse oder Pürées verwendet oder mit etwas Mehl, welches vorher, je nach gewünschtem Geschmack mit kaltem Wasser, Weißwein, Rothwein, Madeira oder Bier und 2 g. Bouilloncouleur angequirlt wurde, durch Aufkochen verdickt und zwar pro l. Fond 40 g. = 4 Kfl. Mehl und 4 Eßlöffel einer der aufgeführten kalten Flüssigkeiten, diese Sauce wird dann wieder zum Fleisch gegossen und dasselbe noch $^1/_4$ Stunde heiß gestellt.

Man kann diese Sauce auch anstatt der Nr. 382 beschriebenen braunen Grundsaucen benützen und die in der Tabelle Nr. 1452—1475 aufgeführten Saucen damit bereiten, durch einfachen Zusatz der bei den betreffenden Nummern angeführten Ingredienzen und Gewürzextracten.

Man kann zum Verdicken des Fonds auch geriebene Semmel (oder braunen Pfefferkuchen) verwenden und zwar pro l. Fond 60 g. = 6 Eßl. voll, dieselbe muß darin einmal aufkochen, damit die Sauce sämig wird. Zum Färben verwendet man Bouilloncouleur oder Fleischextract.

Man giebt das gedünstete Hammelfleisch in folgenden Zusammenstellungen.

Nr. 1430. Gedünstetes Hammelfleisch mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1431. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1432. Gedünstetes Hammelfleisch mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1433. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1434. Gedünstetes Hammelfleisch mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1435. Gedünstetes Hammelfleisch mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1436. Gedünstetes Hammelfleisch mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 1437. Gedünstetes Hammelfleisch mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1438. Gedünstetes Hammelfleisch mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1439. Gedünstetes Hammelfleisch mit Meerkohl Nr. 608, II—V.
Nr. 1440. Gedünstetes Hammelfleisch mit Weißkraut Nr. 610, I—IV.
Nr. 1441. Gedünstetes Hammelfleisch mit Welschkraut Nr. 616.
Nr. 1442. Gedünstetes Hammelfleisch mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 1443. Gedünstetes Hammelfleisch mit Spargel Nr. 623.
Nr. 1444. Gedünstetes Hammelfleisch mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 1445. Gedünstetes Hammelfleisch mit Maiskolben Nr. 628.
Nr 1446. Gedünstetes Hammelfleisch mit Schoten Nr. 641, I—II und 642, I—IV.
Nr. 1447. Gedünstetes Hammelfleisch mit grünen Bohnen Nr. 646, I—V.
Nr. 1448. Gedünstetes Hammelfleisch mit Meerrettig Nr. 653.
Nr. 1449. Gedünstetes Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse Nr. 655, II.
Nr. 1450. Gedünstetes Hammelfleisch mit geschmorten Kartoffeln Nr. 662.
Nr. 1451. Gedünstetes Hammelfleisch mit gebacknen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 1452. Gedünstetes Hammelfleisch mit Anchovissauce Nr. 383.
Nr. 1453. Gedünstetes Hammelfleisch mit Capernsauce Nr. 384.
Nr. 1454. Gedünstetes Hammelfleisch mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 1455. Gedünstetes Hammelfleisch mit Dillsauce Nr. 386.
Nr. 1456. Gedünstetes Hammelfleisch mit Estragonsauce Nr. 387.
Nr. 1457. Gedünstetes Hammelfleisch mit Gurkensauce Nr. 388.
Nr. 1458. Gedünstetes Hammelfleisch mit Heringssauce Nr. 389.
Nr. 1459. Gedünstetes Hammelfleisch mit Knoblauchsauce Nr. 390.

Bemerkungen Siehe nebenstehend.

*) Wer viel Brühe wünscht, nehme pro kg. Fleisch $^1/_2$ Otasse Wasser und löse das Salz darin auf.

Digitized by Google

Nr. 1460. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kräutersauce Nr. 391.
Nr. 1461. Gedünstetes Hammelfleisch mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1462. Gedünstetes Hammelfleisch mit Majoransauce Nr. 393.
Nr. 1463. Gedünstetes Hammelfleisch mit Morchelsauce Nr. 394.
Nr. 1464. Gedünstetes Hammelfleisch mit Mousseronsauce Nr. 395.
Nr. 1465. Gedünstetes Hammelfleisch mit Olivensauce Nr. 396.
Nr. 1466. Gedünstetes Hammelfleisch mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 1467. Gedünstetes Hammelfleisch mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1468. Gedünstetes Hammelfleisch mit Pilzsauce Nr. 399.
Nr. 1469. Gedünstetes Hammelfleisch mit Ragoûtsauce Nr. 409.
Nr. 1470. Gedünstetes Hammelfleisch mit Sardellensauce Nr. 401.
Nr. 1471. Gedünstetes Hammelfleisch mit Senfsauce Nr. 402.
Nr. 1472. Gedünstetes Hammelfleisch mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 1473. Gedünstetes Hammelfleisch mit Thymiansauce Nr. 405.
Nr. 1474. Gedünstetes Hammelfleisch mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 1475. Gedünstetes Hammelfleisch mit Zwiebelsauce Nr. 408.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 und 2861.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964
Mehlklöße Nr. 2877, I—II. oder
Semmelklöße Nr. 2969, I—II u. dergl.

Nr. 1476. Gedünstetes Hammelfleisch mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1477. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1478. Gedünstetes Hammelfleisch mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1479. Gedünstetes Hammelfleisch mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 1480. Gedünstetes Hammelfleisch mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1481. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 1482. Gedünstetes Hammelfleisch mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1483. Gedünstetes Hammelfleisch mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1484. Gedünstetes Hammelfleisch mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1485. Gedünstetes Hammelfleisch mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1486. Gedünstetes Hammelfleisch mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 1487. Gedünstetes Hammelfleisch mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 1488. Gedünstetes Hammelfleisch mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 1489. Gedünstetes Hammelfleisch mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 1490. Gedünstetes Hammelfleisch mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 1491. Gedünstetes Hammelfleisch mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1492. Gedünstetes Hammelfleisch mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 1493. Gedünstetes Hammelfleisch mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 1494. Gedünstetes Hammelfleisch mit Maiskolbenpürée Nr. 522.
Nr. 1495. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 1496. Gedünstetes Hammelfleisch mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1497. Gedünstetes Hammelfleisch mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 1498. Gedünstetes Hammelfleisch mit Teltower Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1499. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1500. Gedünstetes Hammelfleisch mit Weißrübenpürée Nr. 552.
Nr. 1501. Gedünstetes Hammelfleisch mit Schwarzwurzelpürée Nr. 522.
Nr. 1502. Gedünstetes Hammelfleisch mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1503. Gedünstetes Hammelfleisch mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 1504. Gedünstetes Hammelfleisch mit Pilzpürée Nr. 555.
Nr. 1505. Gedünstetes Hammelfleisch mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1506. Gedünstetes Hammelfleisch mit Tomatenpürée Nr. 593.
Nr. 1507. Gedünstetes Hammelfleisch mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1508. Gedünstetes Hammelfleisch mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 1509. Gedünstetes Hammelfleisch mit Griespürée Nr. 558.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661
Gebackene Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaron. Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966 oder
Kartoffelcroquetten Nr. 3379 u. dergl.

Nr. 1510. Gedünstetes Hammelfleisch mit Bohnensalat Nr. 727 und Butterkartoffeln Nr. 661.

Digitized by Google

Nr. 1511. Glacirtes (überglänztes) Hammelcarré.

Von dem Rippenstück (Carré) wird das Rückgrat abgehauen, alsdann wie Hammelfleisch Nr. 1429 gedünstet, der Fond dick eingekocht und das Fleisch damit überstrichen, oder man bestreicht das Fleisch mit zerlassener Glace Nr. 13 und bereitet mit dem Fond die Saucen, Gemüse und Pürées.

Man giebt es mit denselben Nr. 1430—1510 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1512. Hammelfleisch mit Kartoffeln gedünstet.

Irish stew. Irisches Hammelfleisch.

1½ kg. Hammelfleisch, möglichst vom Carré, nicht zu fett, wird in Stücke geschnitten und diese wechselweise mit 18 Stück geschälten und in Stücke geschnittenen mehligen großen Kartoffeln, 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und 150 g. geschnittenen Möhren oder Selleric oder in Wasser gebrühtem Weißkraut in einen Topf gefüllt, 1 l. Fleischbrühe oder Fleischextractbrühe Nr. 9 dazu gegossen und so zugedeckt 2½ Stunde langsam weich gedünstet.

Hie und da giebt man 2—3 Kfl. voll Kümmelkörner hinein.

III. Klasse. Gebratene Hammelfleischspeisen.*)

Nr. 1513. Vorbemerkungen.

Bei den Speisen, wo nicht ganze Stücken, Keulen oder Rücken gebraten werden, rechnet man für 6 Personen = 1½—2 kg.

Hierbei treten dieselben Nr. 804 **das Braten am Spieß,** Nr. 803 **das Braten auf dem Rost,** Nr. 809 **das Ausbacken in Schmalz,** Nr. 805 **das Braten in der Röhre** und Nr. 807 **das Braten auf dem Heerde** beschriebenen Regeln in Kraft, es wird daher bei den Recepten auf diese verwiesen werden und zwar der Kürze halber auf die Pfannenbraterei Nr. 805, da die Rost- und Spießbraterei genügend Uebersicht durch die dort angeführten Tabellen bietet.

Das Fleisch soll im Winter 6 Tage und im Sommer 3 Tage abgelegen (mortificirt) sein.

Nr. 1513a. Das Spicken der Hammelkeulen.

Wird nur bei entfetteten Keulen vorgenommen und erfolgt meist wie beim Wild Nr. 1818 beschrieben mittelst einer Spicknadel in accuraten Reihen, hie und da jedoch auch in der Weise, daß man mit einem schmalen, spitzen Messer in angemessenen Entfernungen und verschiedener Tiefe Löcher einsticht und in diese lange Speckstreifchen, Schinken (fett und mager zusammen) oder auf Eis hart gewordene Mousseronsbutter Nr. 548 eindrückt.

Will man dem Speck oder Schinken einen pikanten Geschmack geben, so bestreut man ihn vorher mit ein wenig Salz, welches man mit Gewürzcomposition 6, Knoblauchextract oder Mousseronextract gemischt hat und zwar pro 10 g. = 1 Kfl. Salz, 1 g. Gewürzcomposition 6 oder 1 g. Mousseronextract oder 5 Tr. Knoblauchextract. Man kann das Salz auch mit einer Zehe Knoblauch im Mörser stoßen.

*) Soll dasselbe mit Beifuß gebraten werden, so verfährt man dabei, wie in Tabelle Nr. 805 Anmerkung †) für Beifuß gesagt ist.

Digitized by Google

Nr. 1514. Gebratene Hammelkeule.

Eine gut abgelegene, geklopfte Hammelkeule wird vom Schluß- und Beinknochen befreit, mit dem Fett ungespickt mit 1 l. kochendem Wasser und pro kg. Fleisch 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz oder Fleischgewürzsalz IV (oder 10 g. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV) zugedeckt so lange gedünstet, bis der Fond braun ansetzt, alsdann unter Nachgießen von Wasser, Bier oder Wein nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln gar und braun gebraten; der Fond wird erforderlichen Falles etwas entfettet nach Nr. 806 mit etwas Kartoffelmehl gebunden und wenn nöthig mit Bouilloncouleur gefärbt.

Wird der Braten mit einer separaten Sauce gegeben (Siehe Nr. 1614—1618), was besonders zum Wärmen des Bratens sehr vortheilhaft ist, so bereitet man dieselbe aus ungesalzener Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischextract, vermischt sie dann mit dem Bratenfond und schmeckt sie wenn nöthig mit Salz ab.

Bratezeit je nach Größe 3—4 Stunden. (Siehe Tabelle Nr. 805.)

Man giebt dieselbe in nachstehenden Zusammenstellungen mit Compot und Salat:

Nr. 1515. Gebratene Hammelkeule mit Petersiliengemüse Nr. 603, II--V.
Nr. 1516. Gebratene Hammelkeule mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1517. Gebratene Hammelkeule mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1518. Gebratene Hammelkeule mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1519. Gebratene Hammelkeule mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1520. Gebratene Hammelkeule mit Braunkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1521. Gebratene Hammelkeule mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1522. Gebratene Hammelkeule mit Weißkohl Nr. 610, V.
Nr. 1523. Gebratene Hammelkeule mit Welschkohl Nr. 616, V.
Nr. 1524. Gebratene Hammelkeule mit farcirtem Kohl Nr. 613.
Nr. 1525. Gebratene Hammelkeule mit gebacknem Kohl Nr. 614.
Nr. 1526. Gebratene Hammelkeule mit Blumenkohl Nr. 618, I.
Nr. 1527. Gebratene Hammelkeule mit Blumenkohlgemüse Nr. 618, II—III.
Nr. 1528. Gebratene Hammelkeule mit gebacknem Blumenkohl Nr. 619.
Nr. 1529. Gebratene Hammelkeule mit gratinirtem Blumenkohl Nr. 620.
Nr. 1530. Gebratene Hammelkeule mit warmem Krautsalat Nr. 612.
Nr. 1531. Gebratene Hammelkeule mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1532. Gebratene Hammelkeule mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1533. Gebratene Hammelkeule mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 1534. Gebratene Hammelkeule mit Stangenspargel Nr. 622.
Nr. 1535. Gebratene Hammelkeule mit gebacknem Spargel Nr. 624.
Nr. 1536. Gebratene Hammelkeule mit gratinirtem Spargel Nr. 625.
Nr. 1537. Gebratene Hammelkeule mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 1538. Gebratene Hammelkeule mit Maiskolben Nr. 628.
Nr. 1539. Gebratene Hammelkeule mit Artischockenböden Nr. 631.
Nr. 1540. Gebratene Hammelkeule mit gefüllten Artischocken Nr. 632—634.
Nr. 1541. Gebratene Hammelkeule mit gebacknen Artischocken Nr. 635.
Nr. 1542. Gebratene Hammelkeule mit Cardonengemüse Nr. 638.
Nr. 1543. Gebratene Hammelkeule mit gebacknen Cardonen Nr. 639.
Nr. 1544. Gebratene Hammelkeule mit gratinirten Cardonen Nr. 640.
Nr. 1545. Gebratene Hammelkeule mit Schoten Nr. 642, I - IV.
Nr. 1546. Gebratene Hammelkeule mit grünen Bohnen Nr. 646, I—V.
Nr. 1547. Gebratene Hammelkeule mit Schwarzwurzelgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1548. Gebratene Hammelkeule mit Rhaponticagemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1549. Gebratene Hammelkeule mit Carotten Nr. 650, I—III.

Digitized by Google

Nr. 1550. Gebratene Hammelkeule mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III
Nr. 1551. Gebratene Hammelkeule mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1552. Gebratene Hammelkeule mit gebacknen Wurzeln Nr. 651.
Nr. 1553. Gebratene Hammelkeule mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 1554. Gebratene Hammelkeule mit Kohlrabi Nr. 654, I—III.
Nr. 1555. Gebratene Hammelkeule mit weißen oder gelben Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 1556. Gebratene Hammelkeule mit Erdartischocken Nr. 654, I—III.
Nr. 1557. Gebratene Hammelkeule mit Zwiebelgemüse Nr. 655, I—II.
Nr. 1558. Gebratene Hammelkeule mit gebacknen Zwiebeln Nr. 656.
Nr. 1559. Gebratene Hammelkeule mit glacirten Zwiebeln Nr. 657.
Nr. 1560. Gebratene Hammelkeule mit gefüllten Zwiebeln Nr. 658.
Nr. 1561. Gebratene Hammelkeule mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 1562. Gebratene Hammelkeule mit gebacknen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 1563. Gebratene Hammelkeule mit gefüllten Kartoffeln Nr. 667.
Nr. 1564. Gebratene Hammelkeule mit gekochten Kastanien Nr. 669.
Nr. 1565. Gebratene Hammelkeule mit gerösteten Kastanien Nr. 668.
Nr. 1566. Gebratene Hammelkeule mit glacirten Kastanien Nr. 671.
Nr. 1567. Gebratene Hammelkeule mit Champignongemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 1568. Gebratene Hammelkeule mit Steinpilzen Nr. 673, I—III.
Nr. 1569. Gebratene Hammelkeule mit Gelbschwämmen Nr. 673, I—III.
Nr. 1570. Gebratene Hammelkeule mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 1571. Gebratene Hammelkeule mit Mischgemüse (Garnitur I—III) Nr. 685.
Nr. 1572. Gebratene Hammelkeule mit Chartreusen Nr. 686.
Nr. 1573. Gebratene Hammelkeule mit Reis Nr. 690.
Nr. 1574. Gebratene Hammelkeule mit Maccaroni Nr. 2865.
Nr. 1575. Gebratene Hammelkeule mit weißen Bohnen Nr. 701.
Nr. 1576. Gebratene Hammelkeule mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1577. Gebratene Hammelkeule mit Kastanienpürée Nr. 554.
Nr. 1578. Gebratene Hammelkeule mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1579. Gebratene Hammelkeule mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1580. Gebratene Hammelkeule mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1581. Gebratene Hammelkeule mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 1582. Gebratene Hammelkeule mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1583. Gebratene Hammelkeule mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 1584. Gebratene Hammelkeule mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1585. Gebratene Hammelkeule mit Braunkohlenpürée Nr. 551.
Nr. 1586. Gebratene Hammelkeule mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1587. Gebratene Hammelkeule mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 1588. Gebratene Hammelkeule mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 1589. Gebratene Hammelkeule mit Tobinamburpürée Nr. 552.
Nr. 1590. Gebratene Hammelkeule mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 1591. Gebratene Hammelkeule mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 1592. Gebratene Hammelkeule mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 1593. Gebratene Hammelkeule mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1594. Gebratene Hammelkeule mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 1595. Gebratene Hammelkeule mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 1596. Gebratene Hammelkeule mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 1597. Gebratene Hammelkeule mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 1598. Gebratene Hammelkeule mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1599. Gebratene Hammelkeule mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 1600. Gebratene Hammelkeule mit Teltower Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1601. Gebratene Hammelkeule mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 1602. Gebratene Hammelkeule mit Weißrübenpürée Nr. 552.
Nr. 1603. Gebratene Hammelkeule mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660
Butterkartoffeln „ 661
Gebackene Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Butter-Maronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966 oder Kartoffelcroquetten Nr. 3379 u. dergl.

Digitized by Google

Nr. 1604. Gebratene Hammelkeule mit Rhaponticapürée Nr. 552.
Nr. 1605. Gebratene Hammelkeule mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 1606. Gebratene Hammelkeule mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 1607. Gebratene Hammelkeule mit Champignonpüröe Nr. 555.
Nr. 1608. Gebratene Hammelkeule mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1609. Gebratene Hammelkeule mit Griespürée Nr. 558.

Bemerkungen Siehe vorstehend.

Nr. 1609a. Gebratene Hammelkeule mit Reichen-Ragoût Nr. 2619 garnirt.
Nr. 1609b. Gebratene Hammelkeule mit Toulouser-Ragoût Nr. 2620 garnirt.
Nr. 1609c. Gebratene Hammelkeule mit Chambord-Ragoût Nr. 2614 garnirt.
Nr. 1610. Gebratene Hammelkeule mit Godard-Ragoût Nr. 2616 garnirt.
Nr. 1611. Gebratene Hammelkeule mit Chipolada-Ragoût Nr. 2615 garnirt.
Nr. 1612. Gebratene Hammelkeule mit Monglas-Ragoût Nr. 2617 garnirt.
Nr. 1613. Gebratene Hammelkeule mit Providence-Ragoût Nr. 2618 garnirt.
Nr. 1614. Gebratene Hammelkeule mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 1615. Gebratene Hammelkeule mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1616. Gebratene Hammelkeule mit Mousseronsauce Nr. 395.
Nr. 1617. Gebratene Hammelkeule mit Russischer Sauce Nr. 412.
Nr. 1618. Gebratene Hammelkeule mit Trüffelsauce Nr. 407.

Man giebt hierzu: Salzkartoffeln Nr. 660, Kastanien Nr. 669, Reis Nr. 690, Maccaroni Nr. 2865 u. 2861 oder die Klöße Nr. 2940, 2964, 2965, 2969, 2877 und dergl.

Nach diesen hier aufgeführten Beispielen der Saucen lassen sich noch sehr viel Abwechselungen herbeiführen.

Nr. 1619. Gebratene marinirte (gebeizte) Hammelkeule.

Eine gut abgelegene Hammelkeule wird vollständig entfettet, geklopft, vom Schluß- und Beinknochen befreit und 3—4 Tage in die Wein-Marinade Nr. 530 oder Essig-Marinade Nr. 531 gelegt, alsdann gespickt (Siehe Nr. 1513a), mit Butter pro kg. Fleisch = 100 g. Butter und 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz oder Fleischgewürzsalz IV (oder 10 g. Kochsalz*) und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV) nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln je nach Größe 3—4 Stunden recht saftig gebraten, wobei man die Marinade**) zum Zugießen benützt.

Die Sauce bereitet und verwendet man wie Nr. 1514 beschrieben und giebt sie auch mit den Nr. 1515—1618 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1620. Hammelkeule wie Wild gebraten.

Eine gut abgelegene Hammelkeule wird vollständig entfettet, geklopft, vom Schluß- und Beinknochen befreit, im Sommer 3—4 Tage, im Winter 5—6 Tage in die Milchmarinade Nr. 532 gelegt, alsdann abgewaschen und gespickt (Siehe Nr. 1513a), hierauf mit Butter, pro kg. Fleisch = 100 g. und 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz oder Fleischgewürzsalz IV (oder 10 g. Kochsalz*) und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV) nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln, je nach Größe, 3—4 Stunden recht saftig gebraten.

Die Marinade wird gekocht, bis die Flüssigkeit klar hervortritt, dann durch ein feines Sieb gegossen und zum Zugießen beim Braten verwendet. Gegen Ende wird nach und nach 1/4 l. saure Sahne zugegossen, wobei zu beobachten ist, daß die Sahne immer gelb einbratet, bevor frisch zugegossen wird.

Man giebt dieselbe mit Compot und Salat und den Nr. 1515—1618 aufgeführten Zuspeisen.

*) Das dazu verwendete Salz kann auch in etwas Wasser gelöst und beim ersten Mal Zugießen verwendet werden, wodurch es viel gleichmäßiger vertheilt wird.

**) Von der Essigmarinade gießt man nur soviel zu, daß die Sauce angenehm säuerlich schmeckt.

Digitized by Google

Nr. 1621. Hammelrücken wie Wildrücken zugehauen.

Hierzu wird der Rücken des Hammels wie beim Reh ausgelöst, die Rippen aber möglichst kurz gehackt und durch das Rückgrat ein starker Draht gesteckt, damit sich dasselbe beim Braten nicht krumm zieht (Siehe Nr. 1911).

Man behandelt und bereitet denselben wie Hammelkeulen Nr. 1514, 1619 und 1620 und giebt ihn mit denselben Nr. 1515—1618 aufgeführten Zuspeisen. Bratezeit: Siehe Nr. 805. Tabelle.

Nr. 1622. Hammelcarré. Rippenstück.

Der in der Mitte lang durchgespaltene Rücken wird wie Hammelkeulen Nr. 1514, 1619 und 1620 behandelt und gebraten und mit denselben Nr. 1515 bis 1618 aufgeführten Zuspeisen gegeben. Bratezeit: Siehe Nr. 805. Tabelle.

Der Rückgratknochen wird abgehauen und zwischen jede Rippe eingehauen, damit das Tranchiren leichter bewirkt werden kann.

Nr. 1623. Gefüllte Hammelbrust.

Von einer gut abgelegenen Hammelbrust werden die Knochen ausgelöst, dann mit einer der Nr. 575—590 beschriebenen Farcen, welcher man würfelig geschnittenen gekochten Schinken oder Zunge und Champignon untermengt, bestrichen, alsdann zusammengerollt mit Bindfaden umschnürt und wie Hammelkeule Nr. 1514 gebraten, wenn nöthig mit etwas Butterzusatz. Bratezeit $1^1/_2$—2 Stunden.

Man giebt sie mit den bei den Hammelkeulen Nr. 1515—1618 aufgeführten Zuspeisen und benützt sie gern, wenn nicht zu fett, als kalten Aufschnitt. In letzterem Fall kann man den Fond entfetten, dick einkochen und die Brust damit bestreichen, sodaß sie erkaltet schön glacirt ist.

Nr. 1624. Hammelcoteletten Rippchen.

Vom Rippenstück wird der Rückgratknochen abgehauen und starke Rücken von Rippe zu Rippe durchhauen, bei schwachen Rücken müssen zwei Rippen zusammen genommen und davon eine Rippe ausgelöst werden.

Das Fett wird möglichst abgeschnitten, das Fleisch vom Knochen mit einem Messer etwas zurückgeschabt, alsdann mit dem Hackemesser flach geschlagen, mit Pfefferſalz, Bratensalz oder Fleischgewürzsalz IV etwas gesalzen, marinirt (Siehe Nr. 807) oder unmarinirt, entweder naturell oder mit gequirltem Ei und Semmel pannirt nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln in flacher Pfanne mit Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Man kann diese auch auf dem Roste nach Nr. 803 braten oder nach Nr. 809 in Schmalz ausbacken.

Es empfiehlt sich, auf jedes Cotelett einen Kfl. voll Sardellenbutter Nr. 542 oder Kräuterbutter Nr. 540 oder 541 oder einige Sardellen kreuzweise darauf zu legen, Capern darauf zu streuen und mit in 6 Theile geschnittener Citrone oder Mixed-pickles zu garniren.

Man giebt dieselben meist mit Salzkartoffeln Nr. 660, Schmorkartoffeln Nr. 662, gebackenen Kartoffeln Nr. 663, Maronen Nr. 668—671, glacirten Zwiebeln Nr. 657, kann sie aber auch mit allen Nr. 1515—1618 aufgeführten Zuspeisen geben.

Digitized by Google

Nr. 1625. Hammelsteaks. Hammelschnitzel.

Man schneidet aus der Keule fingerdicke, handgroße Scheiben, bereitet diese wie die Hammelcoteletten Nr. 1624 und giebt sie mit denselben Zuspeisen.

Nr. 1626. Hammelschnittchen.
Zu Suppen-Einlagen.

Gut abgelegenes Hammelfleisch vom Rippenstück wird vom Fett und Knochen befreit, in kleine Schnittchen geschnitten, mit Fleischgewürzsalz IV etwas gesalzen, in steigende Butter geschüttet und einige Minuten gebraten, alsdann auf ein Sieb geschüttet, mit heißer Fleischbrühe abgespült und so in die fertige Suppe gegeben.

Nr. 1627. Gebratene Hammelzungen.

Wie gebratene Kalbszungen Nr. 1386.

Nr. 1628. Glacirte (überglänzte) Hammelschweife.

Wie Ochsenschweife Nr. 999 bereitet.

Nr. 1629. Pannirte (eingekrustete) Hammelschweife.

Wie Ochsenschweife Nr. 1000 bereitet.

Nr. 1630. Gebackener Hammelhals.

Der Hals wird in 2 Hälften getheilt, ausgeknöchelt, in gesalzenem Wasser einmal aufgekocht, alsdann in kaltem Wasser abgekühlt, hierauf dünstet man ihn nach Nr. 1429 weich, läßt ihn in der Brühe erkalten, preßt ihn dann einige Zeit zwischen 2 Bretern, schneidet ihn in Stücke, salzt sie noch ein wenig mit Pfeffersalz und brät sie in Butter getaucht nach den Nr. 803 beschriebenen Regeln auf dem Roste, oder pannirt sie mit gequirltem Ei und geriebener Semmel und brät sie nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln auf beiden Seiten in Butter hellbraun.

Man giebt ihn mit denselben bei den Hammelkeulen Nr. 1515—1618 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1631. Hammelnieren.

Wie Schweinsnieren Nr. 1795 bereitet.

Nr. 1632. Lamm. Junges Schaf.

Als Lämmer bezeichnet man diejenigen Schafe, welche das erste Lebensjahr noch nicht vollendet haben.

Lämmer, die nur von Milch genährt wurden, sind sehr zart; kräftiger schmeckt das Fleisch solcher Lämmer, die schon längere Zeit mit auf der Weide waren, ferner soll das Fleisch grobwolliger Rassen besser sein als das Fleisch feinwolliger Rassen. Die beste Zeit für den Genuß von Lämmern ist der Dezember und Januar.

Das Fleisch muß fest und weiß sein, gelbliches oder röthliches Fleisch ist bereits im Verderben begriffen.

Zubereitung Siehe Hammel Nr. 1392—1631. Bratezeit: Siehe Nr. 805. Tabelle.

Nr. 1633. Junge gebratene Ziege.

Nachdem das Thier wie Hammel Nr. 1392 abgeschlachtet ist, haut man Kopf, Brust Schultern und die Beine bis mit Kniegelenk ab, ferner durchknickt man auf der inneren Seite der Keulen den Röhrenknochen und giebt der Ziege die Form

Digitized by Google

eines Hasenbratens. Nachdem das Thier sauber gehäutet ist, legt man es in eine der Marinaden Nr. 530, 531, 532 oder verwendet es frisch. Hierauf wird es fein gespickt oder ungespickt mit Bratensalz gesalzen (pro kg. Fleisch 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz oder 10 g. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 2) und je nach Größe mit 1—1½ Stückchen Butter in 1 –1½ Stunde scharf gebraten. Siehe Nr. 805.

Der Fond wird nach Nr. 1266 fertig gemacht oder zu den in den Tabellen Nr. 1299—1325 aufgeführten Saucen verwendet.

Man giebt sie meist mit Salzkartoffeln, Compot und Salat, aber auch mit den Nr. 1267—1366 f aufgeführten Zuspeisen.

Lunge und Leber ꝛc. wird entweder zu Haché Nr 2813 oder zu Fleischfarcen, Nocken und dergl. verwendet.

Hie und da werden die Ziegen gefüllt, in diesem Falle bleibt die Brust daran und wird die Kalbsbrust Nr. 1373 behandelt und gebraten.

Kap. X. Das zahme und wilde Schwein.

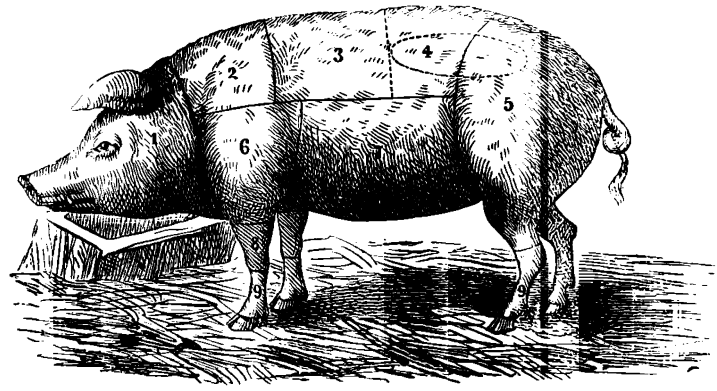


Fig. 42.

Nr. 1. Kopf. Nr. 2. Kamm. Nr. 3. Rippenstück (Carré, Coteletten) und fester Speck. Nr. 4. Lende (Biemer mit Lummel oder Nierenstück mit Filet) und fester Speck. Nr. 5. Keule (Schinken, Stoß). Nr. 6. Vorderkeule (Vorderschinken, Bug, Schulter, Blatt). Nr. 7. Bauch (Federstück, Brust, Leisten) u. weicher Speck. Nr. 8. Dickbein (Knöchel). Nr. 9. Spitzbein (Knöchel).

I. Qualität: Rippenstück (Carré, Coteletten) und fester Speck. Lende (Biemer mit Lummel oder Nierenstück mit Filet) und Spickspeck. Keule (Schinken, Stoß).

II. Qualität: Kamm. Vorderkeule (Bug, Schulter, Blatt, Vorderschinken).

III. Qualität: Kopf. Bauch (Federstück, Brust, Leisten) und weicher Speck. Dickbeine (Knöchel).

IV. Qualität: Spitzbeine (Knöchel).

Nr. 1634. Schlachten des Schweines.

Das Schwein wird an den Hinterbeinen und am Schwanz festgehalten, zunächst mit einem Beile oder schweren Hammer an einem langen Stiele durch einen

Digitized by Google

kräftigen Hieb auf die Stirne betäubt, nun kniet der Fleischer auf den Kopf, barbirt mit einem sehr scharfen, spitzen Schlachtmesser zwei Finger von der Brust entfernt am Halse die Haare weg und sticht das Schwein dort schräg in den Hals nach der Brust zu, wo er die große Herzader entzwei schneidet, vor die Stichwunde wird eine Schüssel gehalten und das Blut (der Schweiß) aufgefangen, welches in einen Topf geschüttet fortwährend mit einem Rührlöffel geschlagen wird, damit es nicht gerinnt oder klumpig wird; während des Ausblutens muß das Thier gehörig bewegt werden, was man am besten mittelst der hinteren Beine bewirkt. Das Blut wird in einer warmen Stube bis zur Bereitung der Blutwurst (Schweißwurst) aufbewahrt. Die starken Rückenborsten werden nun ausgerauft und an den Bürstenbinder verkauft. Hierauf wird das Schwein in einen Brühtrog oder eine Wanne gelegt und mit kochendem Wasser, was in dem Kessel, in welchem später die Würste gekocht werden, schon vorräthig sein muß, begossen, bis sich die Haare leicht ausziehen lassen; ist dies der Fall, so wird das ganze Thier mit einer sogenannten Fleischerschelle abgeschärbt und zuletzt noch mit dem Messer sauber nachgeputzt.

Hierauf werden die Klauen in kochendes Wasser gehalten und abgezogen, alsdann wird ein Schnitt zwischen Knochen und Flechsen an den hinteren Beinen gemacht, durch diese Oeffnungen ein sogenanntes Krummholz oder Scharrholz gesteckt, das Schwein an einem in der Wand befindlichen starken eisernen Haken hoch gehängt und mit kaltem Wasser abgespült.

Das nun von außen gereinigte Schwein wird vom Schwanz aus durch die Bauchdecke hindurch vorsichtig, damit die Därme ꝛc. nicht verletzt werden, bis an die Stichwunde aufgeschnitten und zuerst der Magen und die Därme, in welche am Ende ein Knoten geschlungen wird, damit der Inhalt nicht herauskommt, herausgenommen und vorläufig in einem Gefäß bei Seite gestellt, alsdann werden Lunge, Herz, Nieren und Leber ausgelöst und erstere drei mit dem Wellfleisch gekocht, während die Leber in einer Schüssel zur Leberwurst zurückbehalten wird.

Das so ausgenommene Schwein wird nun mit kaltem Wasser innen ausgespült und hierauf das Schmeerfett ausgelöst, welches die innere Bauchhöhle überzieht; dieses wird brodartig geformt, kaltgestellt, erkaltet würfelartig geschnitten und in einer Pfanne ausgeschmolzen. (Siehe Nr. 535.)

Wellfleisch.

Nachdem das Schweinefett ausgelöst ist, schneidet man die Bauchlappen, das Halsstück bis um den Stich herum und den Kopf, von welchem Ohren und Rüssel abgehauen werden, ab. Die Ohren werden aufgeschlitzt, innen und außen von Haaren befreit, überhaupt sauber gereinigt, ebenso der Rüssel. Den Kopf spaltet man in 2 Hälften (das Gehirn wird ausgelöst und zur Leberwurst zurückbehalten). Alle diese Theile bringt man nun in den mit kochendem Wasser bereit gehaltenen Kessel und kocht sie halb weich, d. h. das sogenannte Wellfleisch in ungefähr $^3/_4$ Stunden, welche theils als solches gegessen oder zur Wurstmacherei weiter verarbeitet wird.

Schweinsknöchel.

Ferner werden die Schweinsfüße (Spitzbeine) sauber geputzt, ebenso die Dickbeine, in Portionsstücke getheilt, als sogenannte Schweinsknöchel für die Küche zu-

Digitized by Google

rückgelegt, oft auch einzelne Theile des Kopfes (Rüssel, Ohren und Wange) dazu verwendet.

Der übrige Theil des Schweines bleibt hängen, bis er vollständig erkaltet ist während dieser Zeit und der Zeit des Wellfleischkochens werden die Därme auf folgende Weise vorbereitet:

Nr. 1635. Die Vorbereitung der Därme.*)

Zuerst schneidet man das um den Magen liegende Netz und von diesem die Milz ab, hierauf streift man den Magen 10—15 Centim. lang vorsichtig ab unterbindet denselben und schneidet ihn dann ab, alsdann streift man den Darm noch 1—2 Mal so lang und zwar so weit ab, bis sich derselbe auf der äußeren Seite des Fettes zeigt, nun steckt man das Ende desselben durchs Fett, welches man mit der linken Hand anhält, während man mit der rechten Hand den Darm bis zum Endkeil oder Butten abzieht, worauf er wieder unterbunden und dann abgeschnitten wird.

Nun legt man die Fettdärme (weite Därme) so, daß der Endkeil oder Butten rechts liegt, hierauf schneidet man vorsichtig die Haut des Fettes durch, welches die Därme entlang diese zusammenhält; trennt sie von einander durch vorsichtiges Abdrücken, was bis zum Entleerungs- oder Mastdarm fortgesetzt wird. Vom Ende desselben ausgehend bis zum Butten wird das Fett abgestreift, was theilweise mittelst eines Messers vorsichtig geschehen muß, damit ja kein Loch in den Darm geschnitten wird.

Das Fett wird sofort in kaltes Wasser gelegt, dieses einige Male gewechselt und so 10—12 Stunden oder auch länger gut ausgewässert, alsdann fein geschnitten und ausgeschmolzen oder auch zur Wurst mit verwendet. In diesem Falle muß dasselbe jedoch zuvor aufgehängt, damit alles Wasser gut abläuft, und dann zwischen einem Tuche abgetrocknet werden.

Nachdem die Därme so ausgelöst sind, erfolgt das Reinigen und Wenden derselben auf einer Düngerstätte auf folgende Weise:

Man bringt in eine Wanne warmes, nicht heißes Wasser; enthalten die Fettdärme weichen oder flüssigen Inhalt, so schneidet man 1 Meter lange Stücke, enthalten dieselben aber festen Inhalt, dann nur 50—60 Centim. lange Stücke. Sobald man ein Stück Darm abgeschnitten hat, legt man das Ende desselben auf den Rand der Wanne nach außen hängend, während man das andere Ende mittelst des Zeigefingers und Mittelfingers der linken Hand ausspreizt und so in das Wasser eintaucht, daß Wasser in den Darm läuft; hierauf hebt man die linke Hand hoch und drückt mit der rechten Hand den Inhalt dem Ausgang zu, wobei man das Eintauchen so oft wiederholt, bis der Inhalt entfernt und der Darm mög-

*) Es sei hier erwähnt, daß die Gewinnung und Vorbereitung der Därme anderer Thiere, z. B. Rinder Hammel ꝛc. auf gleiche oder ähnliche Weise erfolgt und da diese Thiere fast immer (nur mit wenig Ausnahmen) von gelernten Fleischern geschlachtet werden, eine specielle Beschreibung überflüssig sein würde, nur mag noch hervorgehoben sein, daß die Därme von Schweinen den großen Bedarf nicht annähernd decken und daß infolgedessen ein großer Theil Därme anderer Thiere entweder getrocknet oder gesalzen in den Handel kommen.

Ist man nun genöthigt, getrocknete Därme zu verwenden, so müssen diese je nach Stärke vorher 24—36 Stunden in lauwarmem Wasser, wobei dasselbe einige Male zu wechseln ist, aufgeweicht werden und zwar empfiehlt sich hierbei ein Zusatz von $^1/_2$—1 g. Salicylsäure pro l. Wasser oder einige Crystalle übermangansaures Kali sehr, um den oft zweifelhaften Geruch und Geschmack zu beseitigen.

Gesalzene Därme werden einige Stunden mit Wasser ausgezogen.

Digitized by Google

lichst ausgewaschen ist, hierauf werden sie gewendet, was am einfachsten in der Weise bewirkt wird, daß man den Darm auf einen Rohrstock zieht, das Ende mit einem Bindfaden umbindet und nun, das oben freie Ende des Stockes mit der einen Hand festhaltend, den Darm mit der andern Hand abstreift, wobei das Innere nach außen kommen muß. Besonders enge Schweinsdärme wenden sich auf diese Weise am leichtesten.

Ist das Wenden erfolgt, so werden die Därme sehr sauber erst in warmen, dann in kaltem Wasser gewaschen, darauf mit Salz gerieben und wieder gewaschen, diese Manipulation wird 3—5 Mal wiederholt, alsdann werden dieselben in kaltem Wasser bei Seite gestellt, wobei ein Zusatz von Salicylsäure und zwar pro Liter Wasser $^1/_2$ l. = 1 g. sehr zu empfehlen ist.

Vor ihrer weiteren Verwendung müssen die Därme dann zugeschnitten oder zugerichtet werden, zu diesem Zweck zieht man sie aus dem Wasser gehoben durch die Hand, um alles Wasser auszudrücken, hierauf werden sie je nach ihrer Stärke und Bestimmung sortirt, starke Fettdärme wendet man nochmals um, schneidet sie in die gewünschten Stücke, unterbindet das eine Ende oder speilert sie mit Wurstspeilern und legt sie bis zum Gebrauch in lauwarmes Wasser.

Enge Därme werden aus dem kalten Wasser in lauwarmes Wasser gebracht und vor dem Zerschneiden auf einem Bret mit einem Messerrücken, Blechlöffel oder Scherbholz, auch Schleimholz genannt, abgescherbt (abgeschabt) und zwar anfangs leise und dann immer stärker; hierauf wieder in kaltem Wasser gewaschen, umgewendet nochmals gewaschen, in gewünschte Stücke zerschnitten und bis zum Gebrauch in lauwarmes Wasser gelegt.

Der Magen und die Blase werden gleichzeitig mit den Därmen zum Füllen vorbereitet, d. h. entleert und gereinigt. Ersterer wird am erhöhten Ende und zwar entgegengesetzt vom Beginn des engen Darmes durchstochen entleert, gereinigt und gewendet.

Vor dem Füllen werden die starken Därme, Magen und Blase in warmes nicht heißes Wasser gelegt und beim Herausnehmen durch die Hand gezogen, um alles Wasser auszudrücken.

Nr. 1636. Das Zerhauen des Schweines.

Das Zerhauen des Haupttheiles geschieht auf folgende Weise: Beim sogenannten Speckschwein, d. h. wenn der Speck auf dem Kamme höher als 2 Finger breit ist, wird der Rücken vom Speck ausgelöst, derselbe in breite Streifen (Speckseiten) geschnitten, gepökelt und geräuchert, das Schwein in der Weise wie Abbildung vor Nr. 1634 angegeben eingetheilt und dabei der Schinken so ausgeschnitten, daß das Gelenk aus der Kugel genau getroffen wird.

Hat man ein sogenanntes ordinäres Schwein, d. h. ein solches, wo sich der Speck weniger als zwei Finger breit auf dem Kamme zeigt, so spaltet man das Rückgrat längs durch, durchschneidet den Kamm und dann das Schwein in derselben Weise wie vorher angegeben.

Das so zerhauene Fleisch wird der Küche in 3 Formen zugeführt, und zwar:

I. **in frischem Zustande,** in welchem es gekocht, gedünstet und gebraten verwendet wird;

Digitized by Google

II. **in gepökeltem Zustande.** (Siehe Nr. 1637 A—D.) Als solches wird es gekocht, gedünstet und auch gebraten, wobei jedoch zu bemerken ist, daß dasselbe vor dem Braten immer erst gekocht oder gedünstet werden muß, weil es sonst nicht saftig wird;

III. **in geräuchertem Zustande.** (Siehe Nr. 1638.) Das gepökelte Fleisch wird in sogenannten Rauchkammern, nachdem es aus dem Pökelfaß genommen und an der Luft hängend abgetrocknet ist, je nach Bedarf kurz oder lange geräuchert.

Nr. 1637. Das Pökeln des Fleisches.

Das Pökeln oder Einsalzen des Fleisches hat den Zweck, dasselbe haltbar zu machen, es geschieht dies auf zweierlei Weise.

1. Die einzelnen Fleischstücke werden mit Salz und Salpeter (Pökelsalz) hie und da auch noch mit Gewürzen eingerieben, alsdann dicht in ein Holzfaß (am besten bedient man sich eines sogenannten Pökelfasses, Siehe D.), eingedrückt, mit einem Bret bedeckt und Steinen beschwert, oder mit der Schraube festgedrückt, je nach Alter des Thieres längere oder kürzere Zeit an einem kühlen Ort stehen gelassen.

2. Man bereitet sich eine Pökellake, bestehend aus Salz, Salpeter und Wasser, legt die Fleischstücke in ein Holzfaß (besser Pökelfaß, Siehe D.) dicht ein, gießt die Lake darüber und beschwert ein darauf gelegtes Bret mit Steinen, oder zieht die Schraube an.

Das Pökeln mit Pökellake ist dem Einsalzen vorzuziehen, weil durch diese nie ein Versalzen des Fleisches stattfindet, und das Fleisch gut bedeckt gehalten werden kann, auch bleibt das Fleisch in der Lake saftiger und wird zarter, da durch das trockene Salz dem Fleisch zu viel Saft entzogen und dasselbe dadurch leicht hart wird.

Vielfach wird dem Pökel Zucker zugesetzt und manche sind der Meinung, daß derselbe zur Haltbarkeit und rothen Färbung beitrage, dies ist jedoch beides nicht der Fall, da der Zucker nicht färbt und leicht säuert, indeß bewirkt er besonders beim Schinken einen sehr angenehmen, zarten Geschmack, es empfiehlt sich aber aus obigen Gründen nur im Winter Zucker zuzusetzen und zwar im Verhältniß wie beim Winterpökelsalz angegeben wird.

A. Sommer-Pökelsalz.

Ein vorzügliches Pökelsalz, welches sehr gut conservirt, bereitet man sich durch einfaches Mischen von:

30 g. Salpeter, 20 g. Borsäure und 950 g. Kochsalz.

B. Winter-Pökelsalz.

30 g. Salpeter, 20 g. Zucker und 950 g. Kochsalz.

C. Pökellake.

Eine vorzügliche Pökellake, welche sehr gut conservirt, bereitet man sich durch Auflösen von 1 kg. Sommer- oder Winter-Pökelsalz in 4 l. Wasser.

Man setzt dasselbe in einem verzinnten, emaillirten oder irdenen Gefäß kalt aufs Feuer und läßt es unter zeitweiligem Umrühren heiß werden (nicht kochen), bis sich das Salz gelöst hat, alsdann entfernt man das Gefäß vom Feuer und gießt die Lake erkaltet durch ein sehr feines Sieb oder Tuch über das Fleisch.

Will man eine derartige Lake nochmals verwenden, so setzt man pro Liter

Digitized by Google

50 g. von oben beschriebenem Pökelsalz zu, bringt sie zum Kochen und schäumt sie, sobald sich durch den rothbraunen Schaum rein weißer Schaum durchbricht, gut ab.

Eine Pökellake soll 22 Grad wiegen; wer im Besitze einer Pökelwage ist, kann sich daher vorher durch diese überzeugen und wird sie zu schwach befunden, noch etwas Pökelsalz zusetzen, ist sie zu stark, durch Wasserzusatz entsprechend verdünnen; nachstehende Tabelle giebt einen Anhalt dafür.

Tabelle über Zeitdauer des Pökelns.

Fleischtheile	Pökellake: Scharfer Pökel 25 Grad 1 kg. Pökelsalz und $3^1/_4$ l. Wasser	Pökellake: Normal-Pökel 22 Grad 1 kg. Pökelsalz und 4 l. Wasser	Pökellake: Schwacher Pökel 18 Grad 1 kg. Pökelsalz und 5 l. Wasser.
Schinken von jungen Schweinen .	20 Tage	25 Tage	30 Tage
Schinken von alten Schweinen . .	30 „	35 „	40 „
Speck	20 „	25 „	30 „
Rücken, Kamm 2c.	20 „	25 „	30 „
Zunge	14 „	16 „	20 „
Kopf mit Ohren	20 „	25 „	30 „
Füße und Beine	20 „	25 „	30 „

D. Das Pökelfaß.

An demselben ist eine kräftige Holzschraube angebracht, mittelst welcher man das auf das Fleisch gelegte Bret beliebig fest aufdrücken kann, man vermeide jedoch ein zu festes Aufschrauben, weil das Fleisch dadurch faserig und weniger zart wird. Das Einlegen des Fleisches erfolgt in der Weise, daß man die Stücke, welche am längsten pökeln sollen, z. B. die Schinken, unten hineinlegt und zwar mit der Schwarte nach unten, darauf die übrigen Stücke und oben darauf den Speck mit der Schwarte nach oben.

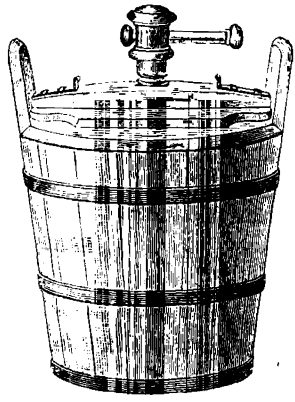


Fig. 43. Pökelfaß.

Nr. 1638. Das Räuchern der Fleisch- und Wurstwaaren.

Das Räuchern der Fleisch- und Wurstwaaren hat den Zweck, dieselben zu conserviren, vor Schimmelbildung möglichst zu schützen und einen pikanten Geschmack zu geben.

Man verwendet zum Räuchern das Holz von harten Laubhölzern und Sträuchern, z. B. Buchen, Eichen, Birken, Erlen u. dergl. und zwar in Form von Spänen und Sägespänen, letztere um mehr Rauch zu erzielen, häufig unter Zusatz von aromatischen Pflanzen, z. B. Majoran, Thymian, Salbei, Rosmarin, Wachholderbeeren 2c.

Im Süden, Spanien und Italien 2c., verwendet man das Holz und Blätter von Citronen- und Orangebäumen.

Hie und da benützt man auch ausgelaugte und wieder getrocknete Eichenlohe unter Zusatz von etwas Zimmt, Nelken, Piment, Lorbeerblättern, Ingber, Calmus u. dgl.

Digitized by Google

Es wird auch empfohlen, 1—2 Mal ein wenig Zucker auf's Feuer zu streuen, da der Wohlgeschmack dadurch wesentlich gehoben werden soll?

Die conservirenden Bestandtheile des Rauches sind die beim Verkohlen des Holzes sich bildende Essigsäure und die brenzlichen Producte, wie sie sich bei trockener Destillation von Holz bilden.

Diese Thatsache hat zu verschiedenen Räuchermethoden geführt, welche hier kurz folgen sollen.

Zunächst sind zu unterscheiden:

A. Die nasse Räucherung und B. die trockene Räucherung.

Die nasse Räucherung, welcher große Einfachheit, Bequemlichkeit und Billigkeit nicht abzusprechen ist, erfolgt:

1. Indem man die zu räuchernden Fleischwaaren mit Holzessig wiederholt bestreicht oder gleich darin eintaucht und wieder abtrocknen läßt.

2. Indem man einen Theil Glanzruß mit 2 Theilen Wasser auskocht, filtrirt und erkaltet wie den Holzessig verwendet.

Die trockene Räucherung ist zu unterscheiden:

a) In warme Räucherung und b) in kalte Räucherung.

Diese erfolgen entweder direkt im Schornstein und zwar warm tiefhängend, und kalt hochhängend, selbstredend müssen im Schornstein Vorrichtungen getroffen sein, daß man die Stäbe, an welche die Fleischwaaren gehängt werden, bequem einlegen kann.

Im Schornstein ist jedoch der Luftzug zu stark, so daß die Fleischwaaren zu sehr austrocknen, es sind daher dieser Methode gut angelegte Räucherkammern stets vorzuziehen und zur Erzielung tadelloser Fleischwaaren in Fleischereien ganz unentbehrlich.

Es empfiehlt sich immer, wo irgend möglich, zwei Rauchkammern anzulegen und zwar für warme Räucherei, welche nur bei einzelnen Wurstsorten anzuwenden ist, z. B. für Knackwürste, Brühwürste u. dgl. tief in der Nähe der Feuerung resp. des Ofens, wenn man nicht separate Feuerung anbauen will und für die kalte Räucherung, welche bei den meisten Fleischwaaren, Schinken, Pökelfleisch, Speck, Zunge, Dauerwürste 2c. anzuwenden ist, an einem immer in Gebrauch befindlichen Schornstein im höchst gelegenen Raum des Hauses, damit der Rauch genügend abgekühlt mit den Fleischwaaren in Berührung kommt.

Die Größe einer Rauchkammer muß dem vorhandenen Raum und Bedarf entsprechen, die Kammer selbst aus Ziegeln und Lehm, innen stark mit Lehm ausgestrichen so gebaut werden, daß alle Feuersgefahr ausgeschlossen und die baupolizeilichen Vorschriften erfüllt sind.

Die Thüre und das zum Aufhängen der Fleischwaaren erforderliche Gestell, Stäbe, Haken 2c. sind am besten von Eisen.

Um den Eintritt und Austritt des Rauches in und aus der Kammer zu regeln, bringt man, so breit wie der Schornstein ist, am Boden und an der Decke in derselben 15 Centim. hohe nach oben abgeschrägte Oeffnungen, welche mit eisernen, von außen zu handhabenden Schiebern versehen sind, an, ebenso zwischen diesen Oeffnungen einen eisernen Querschieber in den Schornstein, um durch Zuschieben desselben den Rauch durch die Kammer zu leiten.

Digitized by Google

Durch diese drei Schieber kann man die Räucherung nach Belieben reguliren und zwar einleiten, abstellen, schwächen oder verstärken, was eine Hauptbedingung einer guten Rauchkammer ist, da man beim Räuchern die Witterungsverhältnisse sehr zu berücksichtigen hat, z. B. muß man bei naßkalter, trüber, regnerischer Witterung mehr helles Feuer unterhalten und durch vollständige Oeffnung der Schieber den Rauch rascher circuliren lassen, während man bei klarem, trockenen Wetter mehr Rauch entwickelt durch Aufschütten von Sägespänen, dabei den Ausgangsschieber etwas weniger öffnet, um die Kammer stärker mit Rauch gefüllt zu halten und das Feuer durch weniger Zug zu dämpfen, dabei empfiehlt es sich jedoch, die Räucherung einige Male halbe Tage lang zu unterbrechen.

Diese hier aufgestellten Principien sind auch bei kleinen Anlagen in Haushaltungen maßgebend, meist sind diese Anlagen nur warme Räucherungen und infolge dessen kommen dadurch oft Unregelmäßigkeiten im Gelingen der Fleischwaaren vor.

Häufig werden die Räucherkammern gleich als Aufbewahrungsraum für die Fleischwaaren benützt, man sorge dann dafür, daß in solchen Fällen in längeren Zwischenräumen (von einigen Wochen) nur kurze Zeit etwas Holzrauch durch die Kammer gelassen wird, um die Luft zu wechseln, wodurch Schimmelbildung vermieden wird, ebenso Feuchtwerden des Fleisches, was sehr nachtheilig ist.

Die Zeit der Räucherung richtet sich nach Größe und Stärke der Fleischstücken, z. B. kleine Schinken räuchert man 2, mittelgroße 3, große ca. 4 Wochen, überhaupt so lange, bis eine schöne kastanienbraune Farbe erzielt ist. Bei starkem Schnellrauch und für Fleischwaaren, die bald verbraucht werden, sind schon einige Tage genügend. Die Fleischwaaren werden von der Räucherung, wenn sie aus dem Pökel kommen, einige Tage in einem trockenen Raum vorgetrocknet, hier und da auch zuvor in Kleie umgewendet.

Will man geräucherte Fleischwaaren anderweit lange aufbewahren, so ist das beste Mittel sie gut zu erhalten, wenn man sie dicht in Watte einpackt, mit Bindfaden umschnürt und so aufhängt, dadurch werden Fliegen ꝛc. vollständig abgehalten.

Nr. 1639. Vorbemerkungen zu den Recepten für Schweinefleisch.

Die nachstehenden Recepte sind, soweit sie nicht große Stücke, welche nicht getheilt werden, betreffen, für 6 Personen berechnet.

Starke Esser können etwas mehr, schwache Esser dagegen weniger zubereiten.

Beim Einkauf des Fleisches hat man zur Bestimmung des erforderlichen Quantums zu berücksichtigen, ob dasselbe mit oder ohne Zulage gekauft, ferner ob dasselbe ein reines Fleischstück oder Knochenstück ist und wird daher jede Hausfrau bei der Wahl oder Zutheilung des Stückes hiernach ihre Bestimmung treffen müssen.

Es sei hierbei bemerkt, daß Fleischreste in der Speisekammer zum Kaltaufschneiden fürs Abendbrot sowohl, als auch zur Bereitung anderer Speisen immer willkommen sind, daher ist es kein Nachtheil, wenn auch größere Quantitäten zubereitet werden, indeß wird eine sparsame Hausfrau dabei die Gefahr nicht ganz außer Acht zu lassen haben, daß dabei häufig mehr gegessen wird als nöthig ist, welches einer streng begrenzten Wirthschaftskasse Verlegenheiten bereiten kann.

Digitized by Google

I. Klasse. Gekochte Schweinefleischspeisen.

Nr. 1640. Gekochtes Schweinefleisch.

1 kg. Schweinefleisch wird mit kaltem Wasser abgespült, alsdann mit 2 l. kochendem Wasser, 2 Kfl. = 20 g. Salz und 1 g. Gewürzcomposition 2, langsam in $1^1/_2 - 2^1/_2$ Stunden, je nachdem es von einem jungen oder alten Schweine ist, nicht zu weich gekocht.

Die Brühe verwendet man unter Zusatz von 1 Kfl. voll Fleischextract zu Suppen, Saucen oder Gemüsen, nachdem man zuvor etwa zuviel aufschwimmendes Fett abgeschöpft hat.

Man giebt dasselbe in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1641. Gekochtes Schweinefleisch mit Möhren Nr. 650, I—III.
Nr. 1642. Gekochtes Schweinefleisch mit Erbspürée Nr. 562.
Nr. 1643. Gekochtes Schweinefleisch mit Linsen Nr. 701.
Nr. 1644. Gekochtes Schweinefleisch mit weißen Bohnen Nr. 701.
Nr. 1645. Gekochtes Schweinefleisch mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1646. Gekochtes Schweinefleisch mit Meerrettiggemüse Nr. 653.
Nr. 1647. Gekochtes Schweinefleisch mit Aepfelkren Nr. 471.
Nr. 1648. Gekochtes Schweinefleisch mit Apfelsinenkren Nr. 472.
Nr. 1649. Gekochtes Schweinefleisch mit Citronenkren Nr. 473.
Nr. 1650. Gekochtes Schweinefleisch mit Essigkren Nr. 474.
Nr. 1651. Gekochtes Schweinefleisch mit Zwiebelgemüse Nr. 655, I—II.
Nr. 1652. Gekochtes Schweinefleisch mit Anchovissauce Nr. 383 od. Nr. 415.
Nr. 1653. Gekochtes Schweinefleisch mit Heringssauce Nr. 389 od. Nr. 422.
Nr. 1654. Gekochtes Schweinefleisch mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 1655. Gekochtes Schweinefleisch mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1656. Gekochtes Schweinefleisch mit Sardellensauce Nr. 401 od. Nr. 430.
Nr. 1657. Gekochtes Schweinefleisch mit Senfsauce Nr. 402 od. Nr. 454a.
Nr. 1658. Gekochtes Schweinefleisch mit Tomatensauce Nr. 406 od. Nr. 435.
Nr. 1659. Gekochtes Schweinefleisch mit Zwiebelsauce Nr. 408 od. Nr. 436.
Nr. 1660. Gekochtes Schweinefleisch mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 1660a. Gekochtes Schweinefleisch mit Schalottensauce Nr. 431.

Man giebt hierzu: Salzkartoffeln Nr. 660. Kartoffelklöße Nr. 2964. Grießklöße Nr. 2940. Semmelklöße Nr. 2969 oder Mehlklöße Nr. 2877, I—II u. dergl.

In Sauerkraut kann man dasselbe gleich mit gar kochen, was auch dem Fleisch einen sehr guten Geschmack giebt.

Nr. 1661. Wellfleisch.

Siehe Nr. 1634.

Man giebt dasselbe mit geriebenem Meerrettig oder einem Kren Nr. 471 bis 474 und einem alten Korn.

II. Klasse. Gedünstete Schweinefleischspeisen.

Nr. 1662. Gedünstetes Schweinefleisch.

1 kg. Schweinefleisch wird mit kaltem Wasser abgespült, in einem Kasserol mit 50 g. Butter*), 1 Kfl. = 10 g. Pfeffersalz, 1 g. Gewürzcomposition 2 und $^1/_4$ l. Weißwein oder $^1/_4$ l. Wasser mit 1 g. Citronensaft in 1—2 Stunden je nach Alter des Schweines weich gedünstet und der Fond, wenn nöthig, entfettet mit der dazu bestimmten Sauce oder dem Gemüse verrührt. Oder der Fond wird mit Fleischextract oder Bouilloncouleur hellbraun gefärbt, mit 1—2 Kfl. in etwas kaltem Wasser

*) Ist das Fleisch sehr fett, so kann auch die Butter wegbleiben.

Digitized by Google

oder Wein angequirltem Mehl einmal aufgekocht, und über das geschnittene Fleisch gegeben. Nach Bedarf wird beim Dünsten Wasser oder Wein nachgegossen.

Man giebt dasselbe in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1663. Gedünstetes Schweinefleisch mit Möhrengemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1664. Gedünstetes Schweinefleisch mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1665. Gedünstetes Schweinefleisch mit Griespürée Nr. 558.
Nr. 1666. Gedünstetes Schweinefleisch mit Erbspürée Nr. 562.
Nr. 1667. Gedünstetes Schweinefleisch mit Linsen Nr. 701.
Nr. 1668. Gedünstetes Schweinefleisch mit weißen Bohnen Nr. 701.
Nr. 1669. Gedünstetes Schweinefleisch mit Hirse Nr. 698.
Nr. 1670. Gedünstetes Schweinefleisch mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 1671. Gedünstetes Schweinefleisch mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1672. Gedünstetes Schweinefleisch mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1673. Gedünstetes Schweinefleisch mit Meerrettiggemüse Nr. 653.
Nr. 1674. Gedünstetes Schweinefleisch mit Zwiebelgemüse Nr. 655, I—II.
Nr. 1675. Gedünstetes Schweinefleisch mit Aepfelkren Nr. 471.
Nr. 1676. Gedünstetes Schweinefleisch mit Apfelsinenkren Nr. 472.
Nr. 1677. Gedünstetes Schweinefleisch mit Citronenkren Nr. 473.
Nr. 1678. Gedünstetes Schweinefleisch mit Essigkren Nr. 474.
Nr. 1679. Gedünstetes Schweinefleisch mit Anchovissauce Nr. 383 od. 415.
Nr. 1680. Gedünstetes Schweinefleisch mit Heringssauce Nr. 389 od. 422.
Nr. 1681. Gedünstetes Schweinefleisch mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 1682. Gedünstetes Schweinefleisch mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1683. Gedünstetes Schweinefleisch mit Sardellensauce Nr. 401 od. 430.
Nr. 1684. Gedünstetes Schweinefleisch mit Senfsauce Nr. 402 od. 454a.
Nr. 1685. Gedünstetes Schweinefleisch mit Tomatensauce Nr. 406 od. 435.
Nr. 1686. Gedünstetes Schweinefleisch mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 1687. Gedünstetes Schweinefleisch mit Schnittlauchsauce Nr. 403.
Nr. 1687a. Gedünstetes Schweinefleisch mit Schalottensauce Nr. 431.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Reis Nr. 690.
Kartoffelklöße Nr. 2964
Griesklöße Nr. 2940.
Semmelklöße Nr. 2969
oder
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.

III. Klasse. Gebratene Schweinefleischspeisen.

Nr. 1688. Gebratene Schweinskeule.

Man verwendet hierzu meist nur Keulen von mageren Schweinen.

Eine Schweinskeule wird mit kaltem Wasser abgespült, die Schwarte in kleine schräge Vierecke geschnitten in einem Kasserol oder Pfanne, die eingekerbte Seite zuerst nach unten, mit 1 l. kochendem Wasser, 125 g. = ½ Stückchen Butter*) und pro kg. 1 Kfl. = 10 g. Pfeffersalz und 1 g. Gewürzcomposition 2 aufs Feuer gestellt, in der ersten Stunde zugedeckt, dann aufgedeckt unter häufigem Begießen und einmaligem Wenden nach den bei Nr. 805 aufgeführten Regeln je nach Größe in 2½—3 Stunden weich und auf beiden Seiten braun und scharf gebraten, der Fond, nachdem das Fett abgeschöpft ist, wie Nr. 806 beschrieben, fertig gemacht oder zu den in der Tabelle Nr. 1716—1718 aufgeführten Saucen verwendet.

Will man Beifuß beilegen, so muß derselbe vorher mit kochendem Wasser gebrüht, dann abgegossen und so in die Pfanne gelegt werden. (Siehe auch Tabelle Nr. 805: Anmerkung für Beifuß.)

Auf gleiche Weise werden auch kleinere Stücken Schweinefleisch nur kürzere Zeit gebraten.

*) Ist die Keule sehr fett, kann die Butter auch wegbleiben.

Digitized by Google

Man giebt dieselben mit Salzkartoffeln, Compot und Salat oder in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1689. Gebratene Schweinskeule mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1690. Gebratene Schweinskeule mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1691. Gebratene Schweinskeule mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1692. Gebratene Schweinskeule mit Brunnenkressengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1693. Gebratene Schweinskeule mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1694. Gebratene Schweinskeule mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1695. Gebratene Schweinskeule mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 1696. Gebratene Schweinskeule mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1697. Gebratene Schweinskeule mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1698. Gebratene Schweinskeule mit grünen Bohnen Nr. 646, I—V.
Nr. 1699. Gebratene Schweinskeule mit Weißkraut Nr. 610, IV—V.
Nr. 1700. Gebratene Schweinskeule mit Welschkraut Nr. 616, IV—V.
Nr. 1701. Gebratene Schweinskeule mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 1702. Gebratene Schweinskeule mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1703. Gebratene Schweinskeule mit Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 1704. Gebratene Schweinskeule mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1705. Gebratene Schweinskeule mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1706. Gebratene Schweinskeule mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1707. Gebratene Schweinskeule mit Griespürée Nr. 558.
Nr. 1708. Gebratene Schweinskeule mit Erbspürée Nr. 562.
Nr. 1709. Gebratene Schweinskeule mit Linsenpürée Nr. 562.
Nr. 1710. Gebratene Schweinskeule mit weißen Bohnenpürée Nr. 562.
Nr. 1711. Gebratene Schweinskeule mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1712. Gebratene Schweinskeule mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1713. Gebratene Schweinskeule mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1714. Gebratene Schweinskeule mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1715. Gebratene Schweinskeule mit Trüffelpürée Nr. 556.

Man giebt hierzu: Maronen Nr. 669. Gebackene Kartoffeln Nr. 668 Glacirte Maronen Nr. 671. Glacirte Zwiebeln Nr. 657. Kartoffelcroquetten Nr. 3879 oder gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Nr. 1716. Gebratene Schweinskeule mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1717. Gebratene Schweinskeule mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1718. Gebratene Schweinskeule mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 1718a. Gebratene Schweinskeule mit Cumberlandsauce Nr. 454

Man giebt hierzu: Maccaroni Nr. 2865 oder 2861. Reis Nr. 690 oder Klöße Nr. 2940, 2964 oder Nr. 2969.

Nr. 1718b. Gebratene Schweinskeule marinirt (gebeizt).

Das Schweinefleisch wird in der Marinade Nr. 531 oder 530, 8—10 Tage marinirt, wie Nr. 1688 gebraten, und mit denselben Zuspeisen gegeben. Beim Zugießen verwendet man etwas von der Marinade, sorgt aber dafür, daß der Fond nicht zu sauer wird.

Nr. 1719. Schweinskeule wie Wild gebraten.

Man verwendet hierzu nur Keulen magerer junger Schweine.

Die Keule wird entfettet in der Marinade Nr. 532, 5—6 Tage marinirt, alsdann abgespült, gespickt, wie Rothwild Nr. 1911 gebraten und mit denselben Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben. Bratezeit: Siehe Nr. 805. Tabelle.

Nr. 1720. Gebratener Schweinsrücken (Carré).

Wie Nr. 1688 oder 1718b behandelt, gebraten und mit denselben Nr. 1689 bis 1718a aufgeführten Zuspeisen gegeben. Bratezeit: Siehe Nr. 508. Tabelle.

Digitized by Google

Nr. 1721. Schweinsrücken wie Wild gebraten.

Wie Schweinskeule Nr. 1719 behandelt, gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben. Bratezeit: Siehe Nr. 805. Tabelle.

Von kleinen mageren Schweinchen werden die Rücken auch wie beim Wild zugehauen.

IV. Klasse. Gepökelte Schweinefleischspeisen.

Nr. 1722. Gekochtes Schweinspökelfleisch.

Wie Nr. 1640 ohne Salz gekocht und mit den Nr. 1641—1660a aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1723. Gedünstetes Schweinspökelfleisch.

Wie Nr. 1662 ohne Salz bereitet und mit den Nr. 1663—1687a aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1724. Gebratenes Schweinspökelfleisch.

Wie Nr. 1688 ohne Salz bereitet und mit den Nr. 1689—1718a aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1725. Rauchfleisch.

Wie Nr. 1640 ohne Salz gekocht und mit den Nr. 1641—1660a aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1726. Gekochter Schinken.

Am besten sind die Schinken gut gefütterter junger Landschweine.

Der Schinken wird am Tage vorher in kaltes Wasser gelegt, einestheils um den auf der Oberfläche eingetrockneten Pökel und Rauch zu beseitigen, anderntheils, um ihn aufzuquellen, da er beim Pökeln und besonders beim Räuchern einen Theil seines Wassergehaltes verliert; dann wird er, wenn nöthig, mit einem wollenen Fleck und Kleie oder Mehl abgerieben und durch wiederholtes Abspülen in kaltem Wasser gereinigt.

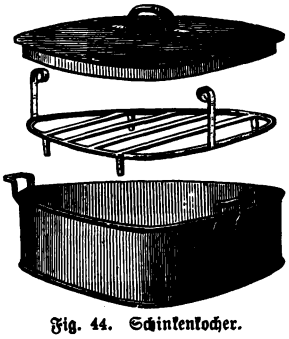


Fig. 44. Schinkenkocher.

Hierauf wird er mit so viel kaltem Wasser, daß derselbe reichlich bedeckt ist, und zwar ein Schinken von 4 kg. Gewicht mit 4 g. Gewürzcomposition 2 oder Pfefferextract auf's Feuer gestellt und je nach Größe in 2—4 Stunden langsam weich gekocht, was man durch Anstechen mit einer Spicknadel prüft, alsdann der Topf oder Schinkenkocher vom Feuer entfernt und bis zum Anrichten (möglichst 1 Stunde) bei Seite gestellt, hierauf aus der Brühe gehoben, die Schwarte abgezogen und dann tranchirt.

Hie und da wird das Fett, auch nachdem die Schwarte abgezogen ist, mit etwas Pfeffer und gestoßenem Zwieback oder Semmel bestreut oder mit Nelken besteckt.

Soll der Schinken zum Kaltaufschneiden verwendet werden, so läßt man ihn beinahe bis zum Erkalten in der Brühe liegen, wodurch er sehr schön saftig wird.

Digitized by Google

Von der Brühe wird nach dem Erkalten das Fett abgehoben, zusammengeschmolzen und zum Bestreichen von Brod, Braten von Kartoffeln ꝛc. und die Brühe selbst zu Suppen und Saucen verwendet. (Siehe Nr. 7.)

Man giebt den Schinken warm mit Salzkartoffeln, Compot und Salat oder in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1727. Gekochter Schinken mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1728. Gekochter Schinken mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1729. Gekochter Schinken mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1730. Gekochter Schinken mit Brunnenkressengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 1731. Gekochter Schinken mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 1732. Gekochter Schinken mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1733. Gekochter Schinken mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 1734. Gekochter Schinken mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1735. Gekochter Schinken mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1736. Gekochter Schinken mit Weißkraut Nr. 610, IV—V.
Nr. 1737. Gekochter Schinken mit Welschkraut Nr. 616, IV—V.
Nr. 1738. Gekochter Schinken mit grünen Bohnen Nr. 646, I—V.
Nr. 1739. Gekochter Schinken mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 1740. Gekochter Schinken mit Spargel Nr. 622—625.
Nr. 1741. Gekochter Schinken mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 1742. Gekochter Schinken mit Maiskolbengemüse Nr. 628.
Nr. 1743. Gekochter Schinken mit Schotengemüse Nr. 642, I—IV.
Nr. 1744. Gekochter Schinken mit Zuckerschoten Nr. 645.
Nr. 1745. Gekochter Schinken mit Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 1746. Gekochter Schinken mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1747. Gekochter Schinken mit Kohlrabigemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 1748. Gekochter Schinken mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 1749. Gekochter Schinken mit Schwarzwurzelgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1750. Gekochter Schinken mit Rhaponticawurzelgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1751. Gekochter Schinken mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 1752. Gekochter Schinken mit Kartoffelsalat Nr. 740.
Nr. 1753. Gekochter Schinken mit gebackenem Spargel Nr. 624.
Nr. 1754. Gekochter Schinken mit gebackenen Artischocken Nr 635.
Nr. 1755. Gekochter Schinken mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1756. Gekochter Schinken mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 1757. Gekochter Schinken mit Griespürée Nr. 858.
Nr. 1758. Gekochter Schinken mit Erbspürée Nr. 562.
Nr. 1759. Gekochter Schinken mit Linsenpürée Nr. 562.
Nr. 1760. Gekochter Schinken mit weißem Bohnenpüre Nr. 562.
Nr. 1761. Gekochter Schinken mit Bechamellekartoffeln Nr. 666.
Nr. 1762. Gekochter Schinken mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 1763. Gekochter Schinken mit Hirse Nr. 698.
Nr. 1764. Gekochter Schinken mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 1765. Gekochter Schinken mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 1766. Gekochter Schinken mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 1767. Gekochter Schinken mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 1768. Gekochter Schinken mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 1769. Gekochter Schinken mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 1770. Gekochter Schinken mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 1771. Gekochter Schinken mit Schotenpürée Nr. 552.
Nr. 1772. Gekochter Schinken mit Möhrenpürée Nr. 552.
Nr. 1773. Gekochter Schinken mit Kohlrabipürée Nr. 552.

Hierzu giebt man:
Butterkartoffeln Nr. 661.
Geback. Kartoff. Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maron. Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657
Kartoffelcroquett. Nr. 3379
oder gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Digitized by Google

Nr. 1774. Gekochter Schinken mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 1775. Gekochter Schinken mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1776. Gekochter Schinken mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 1777. Gekochter Schinken mit Zwiebelpürée Nr. 552.

Bemerkungen
Siehe vorstehend.

Nr. 1778. Gekochter Schinken mit Mehlklößen Nr 2877, I—II.
Nr. 1779. Gekochter Schinken mit Griesklößen Nr. 2940.
Nr. 1780. Gekochter Schinken mit Kartoffelklößen Nr. 2964.
Nr. 1781. Gekochter Schinken mit Semmelklößen Nr. 2969.
Nr. 1782. Gekochter Schinken mit Maccaroni Nr. 2865.
Nr. 1783. Gekochter Schinken mit Maronen Nr. 669.
Nr. 1784. Gekochter Schinken mit Reis Nr. 690.
Nr. 1785. Gekochter Schinken mit Kartoffelcroquetten Nr. 3379 oder gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966.
Nr. 1786. Gekochter Schinken mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663.

Hierzu giebt man:
Schinkensauce Nr. 432.
Madeirasauce Nr. 392.
Pikante Sauce Nr. 398.
Trüffelsauce Nr. 407
oder
Burgundersauce Nr. 392a.

Nr. 1787. Gedünsteter Schinken.

Hierzu verwendet man nur ganz zarte Schinken guter Landschweine.

Der Schinken wird am Tage vorher in kaltes Wasser gelegt (Siehe Nr. 1726), alsdann in einer Pfanne, einem Kasserol oder Schinkenkocher je nach Größe mit 1—2 l. Wasser und 2 g. Gewürzcomposition 2 auf's Feuer gestellt und zugedeckt in 2—4 Stunden weich gedünstet, wenn erforderlich unter Zugießen von etwas Wasser, alsdann wird er herausgenommen, die Schwarte abgezogen und zugedeckt warm gestellt.

Man giebt denselben mit den beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen.

Der Fond wird entfettet zu den Saucen, Pürées und Gemüsen verwendet, muß jedoch, wenn derselbe zu scharf gesalzen sein sollte, mit Wasser verdünnt werden.

Fett und den übrigen Fond zu verwenden Siehe Nr. 1726.

Nr. 1788. Gebratener Schinken.

Hierzu verwendet man nur sehr zarte Schinken guter Landschweine.

Der Schinken wird zuerst, wie Nr. 1787 beschrieben, gedünstet, jedoch nur halbgar, hierauf wird die Schwarte abgezogen und der Schinken, das Fett nach oben liegend, aufgedeckt scharf gebraten, damit das Fett Kruste bekommt. Von dem Fond wird das Fett abgeschöpft, derselbe, wenn nöthig, mit so viel Wasser verdünnt, daß er gerade recht im Salz ist, zu den in der Tabelle Nr. 1778 bis 1786 aufgeführten Saucen verwendet oder nur ein Theil davon, mit Bouilloncouleur gefärbt, alsdann mit ein wenig in kaltem Wasser angerührtem Kartoffelmehl angequirlt und aufgekocht, zu dem angerichteten Schinken servirt.

Man giebt diesen mit den beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen.

Fett und den übrigen Fond zu verwenden Siehe Nr. 1726.

Nr. 1789. Gebackener Schinken.

Der Schinken wird 1 Tag in kaltem Wasser gewässert, alsdann sauber abgerieben (Siehe Nr. 1726) und abgetrocknet, in einen fingerdick ausgerollten Kuchen von Brodteig eingeschlagen und je nach Größe in 3—5 Stunden in mäßig heißem

Digitized by Google

Backofen gebacken, alsdann herausgenommen und nach $^1/_2$—1 Stunde die Brodkruste entfernt.

Man giebt denselben mit den beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen.

V. Klasse. Diverse Theile vom Schwein.

Nr. 1790. Gedünstete Schweinslendchen.

3 kleine oder 2 große Schweinslendchen werden abgehäutet, gespickt oder ungespickt in einem Kasserol mit $^1/_4$ Stückchen Butter, $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 2 (oder 1 g. Pfefferextract und $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6) und $^1/_8$ l. Wasser, Weißwein, Rothwein oder halb Wasser und Madeira und 1 Kfl. = 10 g. Salz in $^1/_2$ Stunde weich gedünstet, wenn erforderlich unter Zugießen von Flüssigkeit.

Man giebt diese mit denselben beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen und kann den Fond entfettet zu den dort angeführten Saucen mit verwenden.

Nr. 1791. Gebratene Schweinslendchen.*)

3 kleine oder 2 große Schweinslendchen werden abgehäutet, gespickt oder ungespickt in einem halben Stückchen = 125 g. Butter mit 2 g. Gewürzcomposition 3 (oder 1 g. Pfefferextract und 1 g. Gewürzcomposition 6) und 1 Kfl. = 10 g. Salz nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln, wenn nöthig unter Zugießen von etwas Wasser oder Wein, in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde bei gutem Feuer saftig und braun gebraten.

Man giebt diese mit denselben beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen und kann den Fond entfettet zu den dort angeführten Saucen mit verwenden.

Nr. 1792. Geschwungene Schweinslendchen.

3 kleine oder 2 große Schweinslendchen werden abgehäutet, quer in 12 gleich große Stücke geschnitten, mit einem Hackemesser etwas flach geschlagen, mit 1 Kfl. = 10 g. Pfeffersalz gesalzen, in $^1/_2$ Stückchen = 125 g. Butter, welcher man $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 zusetzt, in 5 Minuten auf beiden Seiten braun gebraten.

Die Butter muß beim Einlegen schon hellgelb erhitzt sein.

Man giebt diese mit denselben beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen, meist jedoch nur mit Salzkartoffeln Nr. 660, Salat und Compot.

Man kann dieselben auch mit Ei und Semmel panniren und auf beiden Seiten hellbraun braten.

Nr. 1793. Schweins-Coteletten.**)

Man verwendet hierzu von einem mittelgroßen Schweine 6 Rippen vom Cotelettenstück, das Rückgrat wird abgehackt, die Rippen getheilt und so zugerichtet, daß nur der gerade Rippenknochen am Fleisch bleibt; derselbe wird etwas verkürzt, alsdann wird das Fleisch mit einem Hackemesser flach geschlagen, 6 starke oder 12

*) Man bereitet dieselben auch vorzüglich wie Nr. 1718 b in Wein oder Essig, oder wie Nr. 1719 in Milch marinirt.

**) Schweinsschnitzel werden auf gleiche Weise aus den Fricandeaux der Keulen bereitet und Schweinscarbonaden aus dem Nierenstück.

Digitized by Google

kleine Coteletten mit 10 g. = 1 Kfl. Pfefferſalz geſalzen, dieſe dann mit gequirltem Ei und geriebener Semmel pannirt und in $^1/_4$—$^1/_2$ Stückchen Butter, je nachdem das Fleiſch fett oder mager iſt, in 6—8 Minuten auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Man giebt dieſe meiſt nur mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder geſchmorten Kartoffeln Nr. 662 und einem Salat oder Compot, aber auch mit den beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuſpeiſen.

Nr. 1794. Schweinsrouladen. Gefüllte Schweinsrollen.

Von Bruſt und Bauchſtück werden die Knochen ausgelöſt, dann nach Nr. 1637 jedoch nur 4—5 Tage gepökelt, alsdann abgewaſchen und abgetrocknet, mit Scheibchen von gekochter Zunge und Pfeffergurken belegt, hierauf zuſammengerollt in eine gut gebrühte Serviette gerollt, mit Bindfaden umſchnürt und wie Schweinefleiſch Nr. 1640 gekocht; aus dem Waſſer gehoben wird die Roulade zwiſchen 2 Bretern gepreßt, bis ſie erkaltet iſt, alsdann Bindfaden und Serviette beſeitigt und die Roulade, in Scheiben geſchnitten mit Peterſilie und Citrone decorirt, mit einer der Nr. 456 bis 470 beſchriebenen kalten Oelſaucen gegeben.

Man kann die Roulade auch mit einer der Nr. 575—589 beſchriebenen Fleiſchfarcen oder wie Schweinskopf Nr. 1804 füllen.

Nr. 1795. Schweinsnieren.

Ungefähr 1 kg. Schweinsnieren werden ſauber gewaſchen, in feine Scheibchen geſchnitten, mit einem Kfl. = 10 g. Pfefferſalz eingeſalzen, alsdann in ein Kaſſerol in $^1/_2$ Stückchen = 125 g. ſteigende Butter geſchüttet und 5—6 Minuten darin gedünſtet, während deſſen oder beſſer vorher quirlt man $^1/_4$ l. Waſſer, Fleiſchbrühe, Weißwein oder Rothwein mit 2 Kfl. = 20 g. Mehl, $^1/_2$ g. Gewürzcompoſition 6, $^1/_2$ Eßl. gehackte, grüne Peterſilie und 2 g. Bouilloncouleur glatt, gießt dieſe Sauce darüber, rührt um, läßt einmal aufkochen und giebt die Nieren ſogleich zu Tiſch, damit ſie nicht hart werden.

Nr. 1796. Schweinszungen.

3 Schweinszungen werden friſch oder gepökelt wie Nr. 1640 gekocht und dann die Haut abgezogen.

Man giebt ſie mit denſelben dort aufgeführten Zuſpeiſen oder verwendet ſie zu Ragoûts Nr. 2605 oder zu kleinen Ragoûts Nr. 2621 ꝛc.

Nr. 1797. Schweinsleber.

Meiſt wird dieſe zur Leberwurſt verwendet, man kann ſie jedoch auch wie Schweinsnieren Nr. 1795 oder wie Kalbsleber Nr. 1382 bereiten und giebt ſie dann mit den dort aufgeführten Zuſpeiſen.

Nr. 1798. Schweinshirn.

Dieſes wird meiſt zur Leberwurſt verwendet; man kann dasſelbe jedoch auch wie Kalbshirn Nr. 1384 bereiten und mit den dort angeführten Zuſpeiſen geben.

Digitized by Google

Nr. 1799. Gekochte Schweinsohren und Schweinsknöchel.

Werden frisch oder gepökelt wie gekochtes Schweinefleisch Nr. 1640 bereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Nr. 1800. Schweinskopf, Schweinsohren und Schweinsknöchel in Aspic.

Siehe gesulzte Fleischspeisen Nr. 2647 k.

Nr. 1801. Gebackene Schweinsohren und Schweinsknöchel.

1½ kg. Schweinsohren mit Wange oder Schweinsknöchel oder beides zusammen werden wie Nr. 1640 beschrieben, ziemlich weich gekocht, erstere der Länge nach gespalten, von letzteren die Knochen ausgelöst und mit einem Hackemesser etwas flach geschlagen. So vorbereitet übergießt man sie mit ¼ l. Weißwein, welchen man mit ½ g. Gewürzcomposition 6 gemischt hat und läßt sie zugedeckt 1—2 Stunden stehen, alsdann werden sie aus der Marinade genommen, gesalzen, mit Ei und geriebener Semmel pannirt und in ½ Stückchen Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten oder schwimmend in Backfett Nr. 536 hellbraun gebacken.

Man giebt diese mit geschmorten Kartoffeln Nr. 662 glacirten Zwiebeln Nr. 657 und einem Salat oder mit Salzkartoffeln Nr. 660 und Remouladensauce Nr. 468.

Nr. 1802. Gekochter Schweinskopf.

Ein kleiner oder ein halber großer Schweinskopf wird frisch oder gepökelt ganz oder besser in Portionenstücke gespalten, das Hirn wird anderweitig verwendet (Siehe Kalbsgehirn Nr. 1384), wie Nr. 1640 beschrieben gekocht und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Nr. 1803. Gefüllter Schweinskopf.

Hierzu muß man den Kopf eines jungen Landschweines verwenden. Das Schwein darf beim Schlachten nicht geschlagen werden.

Nachdem das Schwein sorgfältig nicht zu heiß gebrüht und sauber abgeputzt ist, wird der Kopf so abgeschnitten, daß der ganze Hals daran bleibt, hierauf schneidet man unten den Hals nach dem Kopf zu auf, löst in derselben Richtung die Schwarte vom Hals, Backen ꝛc. so ab, daß 1 Centim. dick Fett an derselben bleibt, die Knochen werden entfernt, ist man dabei an der Schnauze angekommen, so löst man den Nasenknorpel und Unterkiefer 6—8 Centim. aus, läßt aber beides in der Hülle, um der Schnauze den nöthigen Halt zu geben, hierauf wird die Schnittfläche wieder zugenäht, jedoch am Halsende ein Loch von 10 Centim. Breite zum Füllen gelassen.

Der Kopf kann so ausgelöst auch erst 8—10 Tage gepökelt werden.

Nr. 1804. Fülle zum Schweinskopf.*)

1 kg. gekochtes gepökeltes Schweinefleisch, 1 kg. rohes Schweinefleisch vom Vorderschinken, ½ kg. Kalbfleisch aus der Keule, ½ kg. mageres Rindfleisch, ½ kg. Speck und ¼ kg. Sardellen (entwässert und entgrätet), werden zusammen sehr fein gewiegt, alsdann mit ⅛ l. Wein, welchen man mit 5 g. Gewürzcomposition 5

*) Die Massen zum Füllen kann man sehr verschieden herstellen, z. B. sämmtliche Nr. 575—581 beschriebenen Fleischfarcen dazu verwenden.

Digitized by Google

gemischt hatte, 2 Eiern und 50 g. Salz gut durchgearbeitet und zuletzt mit 3 gepökelten und gekochten Schweinszungen oder einer Rindszunge, welche in Streifchen geschnitten wurde, untermengt.

Mit dieser Masse wird der Kopf gefüllt in die gehörige Form gedrückt, alsdann vollends zugenäht, hierauf wickelt man denselben in eine gebrühte Serviette, schnürt ihn mit Bindfaden zu, ohne denselben zu drücken oder zu verletzen, bringt ihn in kochendes Wasser und kocht ihn langsam $1^1/_2$ Stunde resp. so lange, bis sich die Haut mit einer Spicknadel leicht durchstechen läßt, dann wird er vorsichtig herausgehoben und 10 Minuten in kaltem Wasser abgekühlt, alsdann auch aus diesem gehoben, auf ein Brett gelegt und erst nach vollständigem Erkalten die Serviette entfernt.

Bevor man ihn zur Tafel bringt, schneidet man mit einem langen scharfen Messer den Hals glatt ab, schneidet diesen in Scheiben und legt dieselben um den Kopf herum.

Häufig wird dem Kopf als Decoration eine Citrone ins Maul gesteckt.

Man giebt diesen mit einer der Nr. 456 bis Nr. 470 beschriebenen kalten Oelsaucen, meist mit Remouladensauce Nr. 468.

VI. Klasse. Spanferkel. Milchschweine.

Nr. 1805. Vorbereitung der Spanferkel.

2—4 Wochen alte Milchschweine werden abgestochen, gut ausgeblutet, mit nicht zu heißem Wasser gebrüht, sehr sauber abgeputzt und, wenn nöthig, die letzten Härchen über einer Spiritusflamme abgesengt, alsdann wird der Bauch 10 Centim. lang aufgeschnitten, ausgenommen, die Augen ausgestochen, rein ausgewaschen, $^1/_4$ Stunde kalt gewässert, innen und außen getrocknet und 24 Stunden an den Hinterbeinen aufgehängt. Beim Braten wird das Schweinchen auf dem Bauch liegend mit angezogenen Beinen dressirt, was mittelst Dressirnadeln (Siehe Nr. 1969) leicht zu bewirken ist.

Nr. 1806. Gebratenes Spanferkel.

Ein nach Nr. 1805 zubereitetes Spanferkel wird mit Pfeffersalz gesalzen (pro kg. Schwein 10 g. = 1 Kfl. Pfeffersalz), in 1 Stückchen = 250 g. Butter und 2 g. Gewürzcomposition 2 bei starkem Feuer in $^3/_4$—1 Stunde in der Pfanne scharf und braun gebraten, man legt eine möglichst dicke Bratenleiter in die Pfanne, damit das Spanferkel recht hoch liegt, weil die Haut, wenn sie zu tief in die Brühe kommt, nicht knusperig werden kann, was beim Spanferkel eine große Hauptsache ist; begossen wird dasselbe nicht, sondern mittelst eines Kuchenstreichers oft mit zerlassener Butter, wozu man noch $^1/_2$ Stückchen = 125 g. rechnet, bestrichen, ist es nöthig etwas zuzugießen, so muß dies mit großer Vorsicht geschehen, damit die Haut nicht berührt wird; gewendet wird dasselbe nicht, sondern bleibt von Anfang bis Ende auf dem Bauche liegen.

Der Fond wird entfettet nach Nr. 806 fertig gemacht.

Häufig wird dasselbe nach Nr. 804 am Spieß gebraten.

Man giebt es meist nur mit Salzkartoffeln, einem Salat und Compot, auch mit allen beim gekochten Schinken Nr. 1727—1786 aufgeführten Zuspeisen.

Digitized by Google

Nr. 1807. Gefülltes Spanferkel.

I. Vorschrift. **Warm.** Ein nach Nr. 1805 vorbereitetes Spanferkel wird mit einer der Nr. 575—590 beschriebenen Farce gefüllt, zugenäht und dann wie Nr. 1806 in der Pfanne oder nach Nr. 804 am Spieß gebraten.

Man giebt dasselbe mit den Nr. 1806 aufgeführten Zuspeisen.

II. Vorschrift. **Kalt.** Einem nach Nr. 1805 vorbereiteten Spanferkel wird das Rückgrat mit den Rippen vorsichtig ausgelöst, alsdann wie Schweinskopf Nr. 1804 gefüllt und behandelt. Das Schweinchen muß mit angezogenen Beinen dressirt werden.

Man giebt dasselbe in Scheiben geschnitten mit den Nr. 456—470 aufgeführten kalten Oelsaucen oder mit den Nr. 471—477 beschriebenen Krenen.

Nr. 1808. Spanferkel in Aspic.

Siehe gesulzte Fleischspeisen Nr. 2647 l.

VII. Klasse. Schwarzwild.

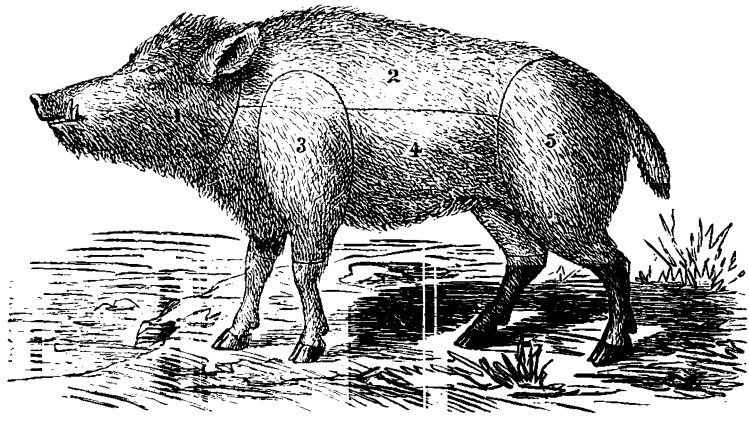


Fig. 45.

Nr. 1. Kopf. Nr. 2. Rücken. Nr. 3. Vorderkeule (Blatt). Nr. 4. Bauch. Nr. 5. Keule (Schlegel).

I. Qualität:	II. Qualität:	III. Qualität:	IV. Qualität:
Rücken.	Keule.	Blatt.	Bauch und Kopf.

Nr. 1809. Wildschwein.

Kommt geschossen und ausgeweidet auf den Markt unter folgenden Benennungen:

Bis 2 Jahre = Frischling, bis 4 Jahre alt = das weibliche Thier = Bache, das männliche Thier = Keiler. Bis 7 Jahre alt = Hauer. Die über 7 Jahr alten Thiere nennt man: Kapitalschwein, Hauptschwein oder grobes Schwein.

Fein und empfehlenswerth sind eigentlich nur die Frischlinge und allenfalls noch die Keiler.

Diese werden entweder ganz mit glühendem Eisen abgesengt, jedoch ohne die Haut zu verletzen, oder der Kopf mit dem Hals abgeschnitten, dieser sauber abge-

Digitized by Google

sengt, mit Bürsten gereinigt und zum Füllen wie Nr. 1084 beschrieben vorbereitet, während der übrige Theil wie Wild abgehäutet wird, dann erfolgt das Zerhauen wie beim Hochwild (Hirsch und Reh 2c.). In diesem Fall wird es auch auf dieselbe Weise zubereitet und mit denselben dort angeführten Zuspeisen gegeben.

Man kann auch das ganze Schwein, wie beim zahmen Schwein Nr. 1634 beschrieben, abbrühen, dann erfolgt das Zerhauen wie beim zahmen Schwein beschrieben. In diesem Fall wird es wie zahmes Schweinefleisch zubereitet und auch mit den dort angeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1810. Wildschweinskopf, gefüllter.

Wie Schweinskopf Nr. 1804. Zur Fülle verwendet man anstatt Fleisch vom zahmen Schwein, Fleisch vom Wildschwein, und anstatt Kalbfleisch, Fleisch vom Hochwild und verwendet zum Würzen der Masse pro kg. = 2 g. Pastetengewürz mit Trüffeln oder 2 g. Gewürzcomposition 5 und 3 g. Trüffelextract.

Auch kann man der Masse ganze geschälte Trüffeln, welche in Madeira weich gedünstet wurden, untermengen.

Kap. XI. Rothwild.

Nr. 1811. Vorbemerkungen.

A. Kleinwild: Kaninchen und Hasen etc. Siehe die bromatologischen Tabellen.

B. Hochwild: Rehe, Hirsche, Elenthiere, Gemsen, Steinböcke, desgleichen das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Hochwild.

Das Rothwild wird geschossen auf den Markt gebracht und auf folgende Weise für die Küche vorgerichtet:

Nr. 1812. Das Abhängen (Abliegen oder Mortificiren*) des Rothwildes im Fell.

Um einen zarten und saftigen Braten zu erzielen, muß das Rothwild, nachdem es geschossen und ausgeweidet ist, einige Zeit im Fell an einem luftigen, möglichst kalten Ort aufgehangen werden, was in der Weise geschieht, daß man an einem der Hinterläufe längs der Flechse das Fell durchschneidet und durch dieses Loch den anderen Hinterlauf durchsteckt.

Je nachdem die Temperatur wärmer oder kälter ist, wird der Mortificationsproceß beschleunigt oder verzögert, wobei man zu beobachten hat, ob die Schußwunde zu schwitzen anfängt, d. h. Feuchtigkeit absondert; sobald diese Erscheinung eintritt, ist das Wild zu verbrauchen, da es nicht rathsam erscheint, die Entwickelung des sogenannten feinen Geschmacks (Hautgoût oder Fümet) zu stark auftreten zu lassen, weil dieser ein Beweis von angehender Fäulniß ist; indeß wird dieser Geschmack von Vielen hochgeschätzt.

*) Mortificiren = mürbe liegen lassen; altschlachten.

Digitized by Google

Im gefrorenen Zustand kann Wild Monate lang hängen und weit versendet werden, muß aber, sowie es anfängt aufzuthauen, sofort verwendet werden, weil es aufgethaut ungemein rasch verdirbt.

Nr. 1813. Abstreifen und Ausweiden.

Man hängt das Thier an den Hinterfüßen an zwei Haken, schneidet vom Schwanz aus den Bauch der Länge nach bis an die Schnauze auf, nimmt das Eingeweide heraus, wenn dies nicht bereits durch den Jäger geschehen ist, was beim Hochwild immer gleich geschehen muß, ebenso das Abhauen der Geweihe, befreit die Leber vorsichtig von der Galle und behält die Leber nebst Herz und Lunge zurück, während das Uebrige weggeworfen wird. Nun schneidet man vom Schwanz aus an den beiden Hinterläufen auf der Innenseite bis an und um die Kniegelenke herum das Fell auf, löst dasselbe mit Hilfe eines Messers von den Beinen los und zieht den Schwanz ab, alsdann löst man es längs des Bauchschnittes los, hierauf hängt man das Thier so, daß es mit der Bauchseite die Wand berührt und zieht das Fell über den Rücken und die Keulen herunter, löst es von den Vorderläufen bis an die Kniegelenke ab, schneidet diese durch, schneidet die Ohren vom Kopf ab und zieht das Fell alsdann vollends herunter.

Nr. 1814. Häuten und Zerhauen (Zerwirken).

Nachdem das so abgestreifte und ausgenommene Thier durch Abwischen oder Abspülen mit kaltem Wasser gereinigt ist, hackt man Hals und Kopf ab, sticht die Augen aus, löst den Unterkiefer mit der Zunge los und zieht damit die noch im Hals steckenden Schlundtheile heraus, schneidet die Vorderläufe resp. Blätter ab, knickt hinten am Schwanz den Schlußknochen durch, hackt bei Hochwild (Rehen, Hirschen, Gemsen 2c.) die Keulen quer vom Rücken ab und trennt auch diese von einander; vom Rücken hackt man der ganzen Länge nach die Rippenspitzen und Bauchlappen kurz am Rückenfleisch ab und verwendet Bauchlappen, Kopf, Hals, Zunge, Herz und Lunge zu Wildragoût, Wildpfeffer oder Wildsuppen 2c.

Blätter, Keulen und Rücken werden nun mit einem schmalen, spitzen, scharfen Messer abgehäutet, indem man mit der Messerspitze unter die feine Haut sticht und diese mit der Schneide des Messers so vom Fleisch abschneidet, daß das Fleisch nicht verletzt wird.

Nr. 1815. Das Aufbewahren von zerwirktem Wild.

Will man einzelne Theile vom Wild: Keulen, Rücken, Blätter, sowie Hasen, Kaninchen 2c. einige Zeit aufbewahren, so schlägt man diese in ein trockenes leinenes Tuch und legt es an einen möglichst kalten Ort, womöglich in den Eisschrank oder Eiskeller; sobald das Tuch naß geworden ist, muß es durch ein anderes trockenes Tuch ersetzt werden.

Will man die Haltbarkeit etwas verlängern, so bestreut man das Fleisch gleich anfangs mit etwas Erhaltungspulver (Conservesalz).

Nr. 1816. Wild rascher genußfähig zu machen.

Will man frisch geschossenes Wild gleich verwenden, so wird dasselbe gehäutet und zerwirkt auf eine Platte gelegt, etwas Spiritus, Rum, Arac, Cognak oder

Digitized by Google

Schweizer Kirschenwasser darüber gegossen und angebrannt, während dessen macht man feinstes Olivenöl oder Butter heiß; sobald die Flamme verlöscht ist, trocknet man das Stück mit einem leinenen Tuch ab, bestreicht es allseitig mit der heißen Butter oder dem heißen Oel und stellt es zugedeckt bis zur Bratezeit bei Seite.

Trotz dieser Manipulation muß frisch geschossenes Wild stets länger gedünstet oder gebraten werden.

Nr. 1817. Das Mariniren oder Beizen des Wildes.

Das Mariniren oder Beizen des Wildes hat einmal den Zweck, das Fleisch recht mürbe und pikant zu machen, man wendet es aus diesem Grunde auch meist nur bei altem, zähem Wild an, anderntheils hat es aber auch den Zweck, Wild, was eigentlich schon verthan werden müßte, noch einige Tage länger aufzubewahren.

Man verwendet dazu die Citronensaftmarinade Nr. 529, Weinmarinade Nr. 530, Essigmarinade Nr. 531 oder Milchmarinade Nr. 532.

Nr. 1818. Spicken und Dressiren (Zurichten) des Wildes.

Nachdem das Wild vorgerichtet ist, wird es mit recht feinen Speckstäbchen mittelst einer schwachen Spicknadel reihenweise accurat durchzogen (gespickt) oder beim Braten mit dünnen Speckscheiben überbunden.

Die Rücken werden, damit sie sich beim Braten nicht krumm ziehen, entweder geknickt oder von der Schwanzseite aus durch die Rückenmarksäule ein spitzer, starker, an einer Seite 2 Centim. rechtwinkelig umgebogener Eisendraht durchstochen, der nach Beendigung des Bratens wieder herausgezogen wird.

Nr. 1819. Dünsten und Braten des Rothwildes.

Hierbei gelten die von Nr. 799 und 800, ferner Nr. 802—809 aufgeführten Regeln (Siehe auch die dort aufgeführten Tabellen).

Nr. 1820. Tranchiren (Zerlegen) des Rothwildes.

A. Kleinwild.

Beim Hasen, Kaninchen ꝛc. werden Rücken und Schenkel quer in Portionenstücke geschnitten in der Weise, daß man die Knochen mit einem starken Messer und Hammer durchschlägt.

B. Hochwild: Rehe, Hirsche und dergl.

a) **Die Blätter.** Man löst den Schulterknochen aus und schneidet vom Röhrenknochen das Fleisch in schrägen Scheiben ab.

b) **Die Keulen.** Man löst den Schlußknochen aus, besser ist es, wenn dies vor dem Braten schon geschehen ist, legt die Keule so, daß die starke Außenseite (Nuß) nach oben liegt und schneidet horizontal Scheiben ab, die man auf dem Teller so schuppenartig über einander legt, daß die gespickten Ränder frei liegen.

Will man den größeren Theil zum Kaltaufschneiden verwenden, so schneidet man am Knochen herunter das starke Fricandeaux ab und den übrigen Theil in Scheibchen.

c) **Der Rücken.** Man macht zunächst am Rückgrat herunter auf beiden Seiten tiefe Einschnitte bis auf den Knochen und schneidet alsdann schräge Scheiben ab, oder noch besser, man löst das Rückenfleisch, nachdem man die Längsschnitte am

Rückgrat gemacht hat, im Ganzen von den Rippen los, schneidet dasselbe schräg in Scheiben und legt es dann wieder auf das Gerippe, so daß der Rücken wieder ganz erscheint.

Nr. 1821. Die Verwendung der Bratenknochen.

Das Gerippe bleibt meist zum Kaltessen übrig und wird zu diesem Zweck vorher von Wirbel zu Wirbel in der Küche mit einem starken Messer und Hammer in Stücke zerhauen, oder man hackt es so klein wie möglich, kocht wie Nr. 6 beschrieben Fleischbrühe daraus und verwendet diese zu braunen Coulissuppen Nr. 168—192 oder zu braunen Saucen Nr. 382—413 oder zu braunen Ragoûts.

I. Klasse. Gedünstetes Kleinwild.*)

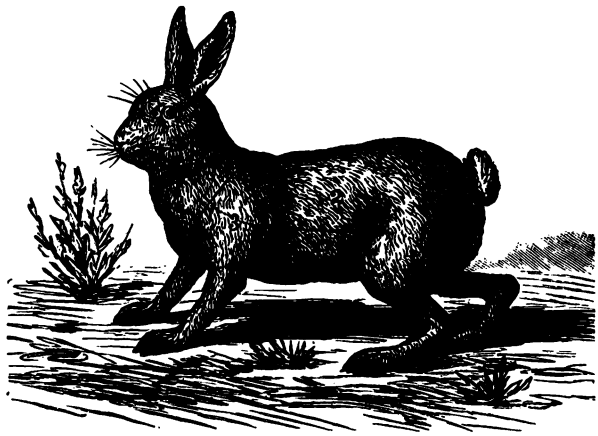


Fig. 46.

Nr. 1. Kopf. Nr. 2. Rücken und Schenkel. Nr. 3. Vorderläufe. Nr. 4. Bauch (Klein, Pfeffer).

I. Qualität:	II. Qualität:	III. Qualtät:
Rücken und Schenkel.	Vorderläufe.	Bauch und Kopf. (Klein oder Pfeffer.)

Nr. 1822. Gedünsteter Hase. Deutsche Art.

Man verwendet hierzu meist nur alte Hasen, bei denen man fürchtet, daß sie durch Braten allein nicht weich werden.

Der Hase wird nach Nr. 1812—1818 vorbereitet, in einer Pfanne zugedeckt mit $^1/_2$ Stückchen = 125 g. Butter, $^1/_2$ l. Wein, 5 g. Gewürzcomposition 3 und 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz weich gedünstet. Der kurz eingedünstete Fond wird mit $^1/_4$ l. brauner Grundsauce Nr. 382 oder Trüffelsauce Nr. 407, Madeirasauce Nr. 392 oder Champignonsauce Nr. 385 untermengt, aufgekocht und zum Hasen gegeben.

Man giebt ihn in folgenden Zusammenstellungen:

*) Auf gleiche Weise bereitet man Kaninchen und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Arten gleicher oder nahezu gleicher Größe.

Digitized by Google

Nr. 1823. Gedünsteter Hase mit Reis Nr. 690.
Nr. 1824. Gedünsteter Hase mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Nr. 1825. Gedünsteter Hase mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1826. Gedünsteter Hase mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 1827. Gedünsteter Hase mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1828. Gedünsteter Hase mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 1829. Gedünsteter Hase mit gekochten Maronen Nr. 669.
Nr. 1830. Gedünsteter Hase mit Griesklößen Nr. 2940.
Nr. 1831. Gedünsteter Hase mit Kartoffelklößen Nr. 2964 und 2965.
Nr. 1832. Gedünsteter Hase mit Mehlklößen Nr. 2877, I—II.
Nr. 1833. Gedünsteter Hase mit Semmelklößen Nr. 2969.
Nr. 1834. Gedünsteter Hase mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1835. Gedünsteter Hase mit Römischem Kohl Nr, 606, II—V.
Nr. 1836. Gedünsteter Hase mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1837. Gedünsteter Hase mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1838. Gedünsteter Hase mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 1839. Gedünsteter Hase mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1840. Gedünsteter Hase mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1841. Gedünsteter Hase mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 1842. Gedünsteter Hase mit gebackenem Kohl Nr. 614.

Nr. 1843. Gedünsteter Hase. Englische Art.

Ein sauber gehäuteter Hase wird in 3 Finger breite Stücke geschnitten, pro kg. Hase 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz und 10 Tr. Gewürzcomposition 6, 1/8 l. Portwein, 1 g. Citronensaft und 50 g. Butter zugesetzt und nach den Nr. 799 beschriebenen Regeln im Papin'schen Topf oder nach Nr. 800 in der Pfanne mit Zusatz von 3/8 l. kochendem Wasser weich gedünstet, alsdann der Fond, wie Nr. 801 beschrieben, fertig gemacht und über das Fleisch gegossen. Man giebt denselben mit den Nr. 1823—1842 angeführten Zuspeisen.

Nr. 1844. Gedünsteter Hase. Französische Art.

100 g. Speck und 150 g. Schinken, fett und mager zusammen, werden kleinwürfelig geschnitten, mit einer gestoßenen Zehe Knoblauch und 2 gestoßenen Schalotten oder je 10 Tr. dieser Extracte schwachgelb geröstet, alsdann ein sauber gehäuteter Hase, welcher in 2—3 fingerbreite Stücke getheilt wurde, hineingelegt und pro kg. Hase mit 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz gesalzen, nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln unter Zusatz von 1/2 l. kochendem Wasser in der Pfanne halbweich gedünstet, hierauf quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Mehl mit 1/4 l. Rothwein und 2 g. Bouillon-couleur glatt, gießt diese Sauce zum Fleisch und dünstet dasselbe darin vollends weich.

Man giebt hierzu die Nr. 1823—1842 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1845. Hasenpfeffer. Hasenklein.

(Siehe auch Nr. 2612.)

Die Vorderläufe, Brust, Hals, Lunge, Leber, Herz und der gespaltene Kopf werden mit 10 g. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz IV (oder 10 g. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 2 oder Fleischgewürz IV) und 1 1/2 l. Wasser ziemlich weich gekocht alsdann das Fleisch von den Knochen abgelöst und alles in Stücke geschnitten, während dieser Zeit bereitet man mit der Fleischbrühe die braune Grundsauce

Digitized by Google

Nr. 382, schmeckt diese mit Zucker oder Syrup und Essig ab, giebt 2 g. Gewürzcomposition 3 dazu, schüttet das geschnittene Fleisch hinein und läßt es noch $^1/_4$ Stunde, d. h. bis es weich ist, mit der Sauce kochen.

Man kann auch kleine eingelegte Pilzchen, Perlzwiebeln, kleine geschnittene Gurken oder Mixed-pickles dazu mengen, der Sauce auch etwas geriebenen braunen Pfefferkuchen zusetzen.

II. Gebratenes Kleinwild.*)

Nr. 1846. Gebratener Hase.

Für 6 Personen ein mittelgroßer Hase.

Ein gut gehäuteter und gespickter junger Hase (Siehe Nr. 1812—1818) wird an der inneren Seite mit kochendem Wasser abgespült, indem man ihn über ein Gefäß an den hinteren Läufen hoch hält, hierauf werden die Läufe am Kniegelenk abgehackt, der Hase entweder geknickt oder von der Schwanzseite aus durch die Rückenmarksäule mit einem starken, an einer Seite 2 Centim. rechtwinkelig umgebogenen Eisendraht durchstochen, hierauf mit Bratensalz bestreut (pro kg. Hase 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz), in 250 g. = 1 Stückchen steigende Butter, in welche man 5 g. Gewürzcomposition 3 gegossen hat, mit der Speckseite zuerst nach unten in die Pfanne auf eine Bratenleiter gelegt, alsdann unter einmaligem Wenden in 1 Stunde nach den Nr. 805 aufgeführten Regeln saftig und gar gebraten.

Nachdem der Fond braun angesetzt hat, muß man etwas Flüssigkeit: Wasser, Wein oder saure Sahne zugießen, letztere wird, wenn sie sehr dick ist, mit dem gleichen Volumen Wasser oder Fleischbrühe verdünnt und ist bei Verwendung von Sahne (pro Hase ca. $^1/_4$ l.) zu beachten, daß jeder Zuguß gelb einbratet, bevor wieder zugegossen wird.

Der Fond ist meist schon sämig genug, sollte es jedoch nicht der Fall sein, so wird derselbe wie Nr. 806 beschrieben fertig gemacht oder zu den in der Tabelle aufgeführten Saucen verwendet.

Alte Hasen brauchen $1^1/_2$—2 Stunden Bratezeit, und sind bei diesen die Nr. 1817 beschriebenen Methoden besonders empfehlenswerth. Braten am Spieß Siehe Nr. 804 und Tabelle.

Man giebt gebratenen Hasen mit Salzkartoffeln, Salat und Compot, ferner in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1847. Hasenbraten mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1848. Hasenbraten mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 1849. Hasenbraten mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1850. Hasenbraten mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1851. Hasenbraten mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 1852. Hasenbraten mit warmem Krautsalat Nr. 612.
Nr. 1853. Hasenbraten mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1854. Hasenbraten mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1855. Hasenbraten mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 1856. Hasenbraten mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.
Nr. 1857. Hasenbraten mit gratinirtem Blumenkohl Nr. 620.
Nr. 1858. Hasenbraten mit gebratenen Kartoffelklößen Nr. 2966.

*) Auf gleiche Weise bereitet man Kaninchen und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Arten gleicher oder nahezu gleicher Größe.

Digitized by Google

Nr. 1859. Hasenbraten mit gebackenen Wurzeln Nr. 651.
Nr. 1860. Hasenbraten mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 1861. Hasenbraten mit glacirten Kastanien Nr. 671.
Nr. 1862. Hasenbraten mit Reis Nr. 690.
Nr. 1863. Hasenbraten mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 1864. Hasenbraten mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1865. Hasenbraten mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 1866. Hasenbraten mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1867. Hasenbraten mit Portugiesischer Sauce Nr. 411.
Nr. 1868. Hasenbraten mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 1869. Hasenbraten mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1870. Hasenbraten mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1871. Hasenbraten mit Maronenpürée Nr. 554.

Hierzu giebt man:
Kastanien Nr. 669.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Reis Nr. 690.
Mehlklöße Nr. 2877, I u. II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964.
oder
Semmelklöße Nr. 2969, I u. II.

Hie und da giebt man denselben auch in den bei der Rindslende Nr. 1003 bis 1051 aufgeführten Zusammenstellungen.

Nr. 1872. Gebratener Hase, marinirt (gebeizt) in Wein.

Ein gut gehäuteter Hase wird wie Nr. 530 beschrieben marinirt, wie Nr. 1846 beschrieben gebraten, wobei die Marinade zum Zugießen verwendet wird und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Nr. 1873. Gebratener Hase, marinirt (gebeizt) in Essig.

Ein gut gehäuteter und gespickter Hase wird in die Essigmarinade Nr. 531 gelegt, wie Hase Nr. 1846 beschrieben gebraten und mit denselben Zuspeisen und Saucen gegeben.

Zum Zugießen verwendet man einen Theil der Marinade, jedoch nur soviel, daß der Fond angenehm säuerlich schmeckt. Ist er nicht sämig genug, so wird derselbe wie Nr. 806 beschrieben fertig gemacht oder zu den in der Tabelle aufgeführten Saucen verwendet.

Nr. 1874. Gebratener Hase, marinirt (gebeizt) in Milch.

Ein gut gehäuteter Hase wird wie Nr. 532 beschrieben marinirt, dann abgespült und gespickt, wie Nr. 1846 beschrieben gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Die Marinade wird gekocht bis sich der Käsestoff ausscheidet, hierauf durch ein feines Haarsieb gegossen und die Flüssigkeit zum Zugießen verwendet.

Ist der Fond nicht sämig genug, so wird er wie Nr. 806 beschrieben fertig gemacht oder zu den in der Tabelle aufgeführten Saucen verwendet.

Nr. 1875. Gebratener Hase in Oel marinirt (mürbe gemacht).

Ein gut gehäuteter und gespickter Hase wird wie Nr. 534 beschrieben marinirt, wie Nr. 1846 beschrieben gebraten und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Nr. 1876. Gefüllter Hase.

Der Hase wird nach Nr. 1812—1818 vorbereitet, die Bauchlappen aber nicht abgehauen und mit 15 g. = 1½ Kfl. Pfefferfalz gesalzen. Man füllt denselben mit einer der Nr. 581 oder 589 beschriebenen Farce, wozu man das Hasenklein mit verwendet, näht denselben dann zu und bratet ihn so in der Pfanne wie ge-

Digitized by Google

bratener Hase Nr. 1846 beschrieben und giebt ihn auch mit denselben Zuspeisen und Saucen.

In England wird häufig der Kopf und die Vorderläufe daran gelassen; ersterer sieht jedoch nicht einladend aus.

Beim Braten am Spieß gelten die dort aufgeführten Regeln.

Nr. 1877. Hasencoteletten (Rippchen).

Man verwendet hierzu nur Hasenrücken, spaltet diesen erst lang durch, alsdann quer so, daß jedes Stück zwei Rippenknochen enthält, hiervon wird einer derselben ausgelöst, der Rückgratknochen abgehauen, das Fleisch mit einem in Wasser getauchten Messergriff breit geklopft, alsdann mit Pfefferſalz oder Fleischgewürz IV etwas gesalzen und diese Coteletten in Butter nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln auf beiden Seiten braun gebraten. Man kann die Coteletten auch mit Ei und geriebener Semmel panniren.

Man giebt diese mit denselben bei dem gebratenen Hasen Nr. 1847—1871 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1878. Hasenschnitzel.

Man verwendet hierzu die Hasenschenkel, indem man von diesen den Knochen auslöst, das Fleisch in $1^1/_2$ Centim. dicke Scheiben schneidet, diese mit der flachen Seite des Hackemessers breit klopft, mit Pfefferſalz oder Fleischgewürzsalz IV salzt und in Butter auf beiden Seiten nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln braun bratet.

Häufig werden diese Schnitzel mit Ei und geriebener Semmel pannirt.

Man giebt diese mit denselben bei den gebratenen Hasen Nr. 1847—1871 aufgeführten Zuspeisen.

Digitized by Google

III. Klasse. Gedünstetes Hochwild.

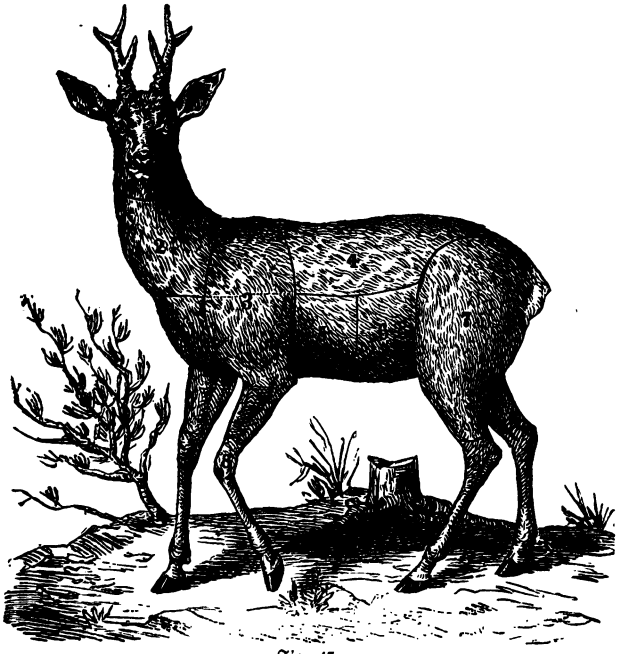


Fig. 47.

Nr. 1. Kopf. Nr. 2. Hals. Nr. 3. Blatt (Bug, Schulter, Vorderkeule). Nr. 4. Rücken (Blemer). Nr. 5. Brust. Nr. 6. Leisten. Nr. 7. Keule (Schlegel, Stotzen).

I. Qualität:	II. Qualität:	III. Qualität:	IV. Qualität:
Rücken.	Keule.	Blatt.	Kopf. Hals. Brust. Leisten.

Nr. 1879. Gedünsteter Rehrücken.

Man wendet diese Methode nur bei Rücken von alten Thieren an.

Ein sauber gehäuteter und gespickter Rücken wird durch die Rückenmarksäule mit einem starken, an einer Seite 2 Centim. rechtwinkelig umgebogenen Eisendraht durchstochen, damit er sich nicht krumm ziehen kann, hierauf auf der unteren Seite mit kochend heißem Wasser abgespült, und nun in einer Pfanne mit 250 g. = 1 Stückchen Butter, 5 g. Gewürzcomposition 3 und $^1/_2$ l. Wasser, Fleischbrühe oder Wein und pro kg. Rehrücken 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln weich gedünstet, wobei man zum Zugießen Wasser oder ungesalzene Fleischbrühe verwendet.

Vom Fond wird ein Theil der aufschwimmenden Butter abgeschöpft und der Fond selbst wie Nr. 801 beschrieben fertig gemacht und zum Rehrücken gegeben oder man verwendet denselben zu den in der Tabelle aufgeführten Saucen ꝛc.

Man giebt denselben in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1880. Gedünsteter Rehrücken mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 1881. Gedünsteter Rehrücken mit gekochten Kastanien Nr. 669.
Nr. 1882. Gedünsteter Rehrücken mit Reis Nr. 690.
Nr. 1883. Gedünsteter Rehrücken mit Maccaroni Nr. 2865 od. 2861.

Digitized by Google

Nr. 1884. Gedünsteter Rehrücken mit Grießklößen Nr. 2940.
Nr. 1885. Gedünsteter Rehrücken mit Mehlklößen Nr. 2877, I—II.
Nr. 1886. Gedünsteter Rehrücken mit Kartoffelklößchen Nr. 2964 u. 2965.
Nr. 1887. Gedünsteter Rehrücken mit Semmelklößchen Nr. 2969.
Nr. 1888. Gedünsteter Rehrücken mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1889. Gedünsteter Rehrücken mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 1890. Gedünsteter Rehrücken mit Griespürée Nr. 558.
Nr. 1891. Gedünsteter Rehrücken mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1892. Gedünsteter Rehrücken mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1893. Gedünsteter Rehrücken mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 1894. Gedünsteter Rehrücken mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1895. Gedünsteter Rehrücken mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1896. Gedünsteter Rehrücken mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 1897. Gedünsteter Rehrücken mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1898. Gedünsteter Rehrücken mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1899. Gedünsteter Rehrücken mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 1900. Gedünsteter Rehrücken mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 1901. Gedünsteter Rehrücken mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1902. Gedünsteter Rehrücken mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 1903. Gedünsteter Rehrücken mit Portugiesischer Sauce Nr. 411.
Nr. 1904. Gedünsteter Rehrücken mit Trüffelsauce Nr. 407.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Oder die vorher angeführten Klöße.

Nr. 1905. Gedünstete Rehkeule.

Eine sauber gehäutete und gespickte Rehkeule wird vom Schlußknochen befreit, wie gedünsteter Rehrücken Nr. 1879 zubereitet und mit den Nr. 1880—1904 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1906. Gedünstetes Rehblatt.

Ein sauber gehäutetes Rehblatt wird gespickt oder ungespickt wie gedünsteter Rehrücken Nr. 1879 zubereitet und mit den Nr. 1880—1904 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1907. Rehpfeffer. Rehklein.

Brust, Hals, Lunge, Herz, Leber und Kopf werden wie Hasenpfeffer Nr. 1845 zubereitet.

Nr. 1908. Gedünstete Rehleber.

Wie gedünstete Kalbsleber Nr. 1260 mit Madeira zubereitet und mit den Nr. 1880—1904 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1909. Rehleber auf Jägerart.

Eine sauber gewaschene und gehäutete Rehleber wird in Scheiben geschnitten, mit Bratensalz gesalzen (pro kg. Leber 10 g. = 1 Kfl. Pfeffersalz), hierauf nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln in Butter auf beiden Seiten braun gebraten, hierauf 20 g. = 2 Kfl. Mehl mit $^1/_8$ l. Rothwein oder Madeira und 2 g. Bouilloncouleur glatt gequirlt, in $^1/_8$ l. kochendes Wasser oder ungesalzene Fleischbrühe gegossen, mit Zucker und etwas Essig abgeschmeckt, aufgekocht, dann über die Leber gegossen und so zugedeckt noch einige Minuten gedünstet. Man giebt dieselbe mit denselben beim gedünsteten Rehrücken Nr. 1880—1904 aufgeführten Zuspeisen.

Digitized by Google

Nr. 1910. Gedünstete Rehfilets.

Drei Filets werden sauber gehäutet und gespickt, mit der Citronensaftmarinade Nr. 529 marinirt, alsdann auf beiden Seiten in 60 g. Butter braun gebraten, hierauf quirlt man 20 g. = 2 Kfl. Mehl mit $^1/_8$ l. Wasser oder ungesalzener Fleischbrühe und $^1/_8$ l. Rothwein oder Madeira und 2 g. Bouilloncouleur glatt, gießt diese Sauce zu den gebratenen Filets und läßt sie zugedeckt noch $^1/_4$ Stunde dünsten.

Man giebt diese mit denselben beim gedünsteten Rehrücken Nr. 1880—1904 aufgeführten Zuspeisen.

IV. Klasse. Gebratenes Hochwild.

Nr. 1911. Gebratener Rehrücken.

Ein mittelgroßer Rehrücken reicht für 10 Personen.

Ein sauber gehäuteter und gespickter Rücken wird durch die Rückenmarksäule mit einem starken, an einer Seite 2 Centim. rechtwinkelig umgebogenen Eisendraht durchstochen, damit sich der Rücken beim Braten nicht krumm ziehen kann, hierauf auf der unteren Seite mit kochend heißem Wasser abgespült, die obere Seite allseitig mit Bratensalz bestreut (pro kg. Rücken 10 g. = 1 Kfl. Bratensalz), in steigende Butter (pro kg. Rücken 100 g. Butter und 2 g. Gewürzcomposition 3) auf eine Bratenleiter mit der gespickten Seite zuerst nach unten gelegt, alsdann unter einmaligem Wenden nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln in 1 Stunde saftig und gar gebraten.

Nachdem der Fond braun angesetzt hat, muß man etwas Flüssigkeit: Wasser, Wein oder sauere Sahne zugießen und den Fond mit einer in kaltes Wasser getauchten Bratenbürste vom Rand der Pfanne abbürsten.

Bei Verwendung von Sahne wird diese, wenn zu dick, mit dem gleichen Volumen Wasser oder ungesalzener Fleischbrühe verdünnt, und erst dann wieder zugegossen, wenn die Sahne gelb eingebraten ist.

Der Fond ist meist schon sämig genug, sollte es jedoch nicht der Fall sein, so wird derselbe wie Nr. 806 beschrieben fertig gemacht oder zu den in der Tabelle aufgeführten Saucen verwendet.

Alte Rücken brauchen $1^1/_2$—2 Stunden Bratezeit und sind bei diesen die Nr. 1817 beschriebenen Methoden besonders empfehlenswerth.

Braten am Spieß Siehe Nr. 804 und Tabelle.

Man giebt den gebratenen Rehrücken mit Salzkartoffeln, Compot und Salat, oder in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1912. Gebratener Rehrücken mit Reis Nr. 690.
Nr. 1913. Gebratener Rehrücken mit Maccaroni Nr. 2865 od. 2861.
Nr. 1914. Gebratener Rehrücken mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 1915. Gebratener Rehrücken mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 1916. Gebratener Rehrücken mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 1917. Gebratener Rehrücken mit gekochten Maronen Nr. 669.
Nr. 1918. Gebratener Rehrücken mit glacirten Maronen Nr. 671.
Nr. 1919. Gebratener Rehrücken mit glacirten Zwiebeln Nr. 657.
Nr. 1920. Gebratener Rehrücken mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 1921. Gebratener Rehrücken mit gefüllten Kartoffeln Nr. 667.
Nr. 1922. Gebratener Rehrücken mit gefüllten Zwiebeln Nr. 658.
Nr. 1923. Gebratener Rehrücken mit Griesklößen Nr. 2940.

Digitized by Google

Nr. 1924. Gebratener Rehrücken mit Kartoffelklößen Nr. 2964 und 2965.
Nr. 1925. Gebratener Rehrücken mit gebackenen Kartoffelcroquetten Nr. 3379.
Nr. 1926. Gebratener Rehrücken mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 1927. Gebratener Rehrücken mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 1928. Gebratener Rehrücken mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 1929. Gebratener Rehrücken mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1930. Gebratener Rehrücken mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 1931. Gebratener Rehrücken mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 1932. Gebratener Rehrücken mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 1933. Gebratener Rehrücken mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 1934. Gebratener Rehrücken mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 1935. Gebratener Rehrücken mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 1936. Gebratener Rehrücken mit gratinirtem Blumenkohl Nr. 620.
Nr. 1937. Gebratener Rehrücken mit gratinirtem Spargel 625.
Nr. 1938. Gebratener Rehrücken mit gebackenem Spargel Nr. 624.
Nr. 1939. Gebratener Rehrücken mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.
Nr. 1940. Gebratener Rehrücken mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 1941. Gebratener Rehrücken mit Gemüsegarnituren I—III Nr. 685.
Nr. 1942. Gebratener Rehrücken mit Artischocken Nr. 629.
Nr. 1943. Gebratener Rehrücken mit Artischockenböden Nr. 631.
Nr. 1944. Gebratener Rehrücken mit gefüllten Artischocken Nr. 632—634.
Nr. 1945. Gebratener Rehrücken mit gebackenen Wurzeln Nr. 651.
Nr. 1945 a. Gebratener Rehrücken mit Reichen-Ragoût Nr. 2619, garnirt.
Nr. 1945 b. Gebratener Rehrücken mit Toulouser-Ragoût Nr. 2620, garnirt.
Nr. 1945 c. Gebratener Rehrücken mit Chambord-Ragoût Nr. 2614, garnirt.
Nr. 1946. Gebratener Rehrücken mit Godard-Ragoût Nr. 2616, garnirt.
Nr. 1947. Gebratener Rehrücken mit Chipolata-Ragoût Nr. 2615, garnirt.
Nr. 1948. Gebratener Rehrücken mit Monglas-Ragoût Nr. 2617, garnirt.
Nr. 1949. Gebratener Rehrücken mit Providence-Ragoût Nr. 2618, garnirt.
Nr. 1950. Gebratener Rehrücken mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 1951. Gebratener Rehrücken mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 1952. Gebratener Rehrücken mit Russischer Sauce Nr. 412.
Nr. 1953. Gebratener Rehrücken mit Trüffelsauce Nr. 407.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Reis Nr. 690.
Kastanien Nr. 669.
Maccaroni Nr. 2865 od. 2861 oder
Klöße Nr. 2877, 2940, 2964 u. 2939

Hie und da giebt man denselben auch mit den bei der Rindslende Nr. 1003 bis 1051 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 1954. Gebratener Rehrücken in Wein marinirt (gebeizt).

Ein nach Nr. 1911 vorbereiteter Rehrücken wird in der Weinmarinade Nr. 530 marinirt, wie Nr. 1911 gebraten, wobei man die Marinade zum Zugießen verwendet, und mit denselben in der Tabelle aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1955. Gebratener Rehrücken in Essig marinirt (gebeizt).

Ein nach Nr. 1911 vorbereiteter Rehrücken wird in der Essigmarinade Nr. 531 marinirt, wie Nr. 1911 beschrieben gebraten, wobei ein Theil der Marinade zum Zugießen verwendet wird, jedoch nur so viel, daß der Fond angenehm säuerlich schmeckt, und mit den Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1956. Gebratener Rehrücken in Milch marinirt (gebeizt).

Ein gut gehäuteter Rehrücken wird wie Nr. 532 beschrieben marinirt, dann abgespült und gespickt, wie Nr. 1911 gebraten und mit den Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Digitized by Google

Die Marinade wird gekocht, bis sich der Käsestoff ausscheidet, durch ein feines Sieb gegossen und die Flüssigkeit mit zum Zugießen verwendet.

Nr. 1957. Gebratener Rehrücken in Oel marinirt (mürbe gemacht).

Ein nach Nr. 1911 vorbereiteter Rehrücken wird in der Oelmarinade Nr. 534 marinirt, wie Nr. 1911 gebraten und mit den Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1958. Gebratene Rehkeule.

Die vom Schlußknochen befreite Rehkeule wird wie Nr. 1911 und 1954—1957 beschrieben zubereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben. Zeitdauer: Siehe Tabelle Nr. 805.

Nr. 1959. Gebratenes Rehblatt.

Wie Nr. 1911 und 1954—1957 beschrieben zubereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben. Zeitdauer: Siehe Tabelle Nr. 805.

Nr. 1960. Gebratene Rehfilets.

Wie Nr. 1911 und 1954—1957 beschrieben zubereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben. Zeitdauer: Siehe Tabelle Nr. 805.

Nr. 1961. Rehcoteletten (Rippenschnitten).

Wie Hasencoteletten Nr. 1877 zubereitet und mit den Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1962. Rehschnitzel.

Wie Hasenschnitzel aus Rehkeulen oder Rehblatt nach Nr. 1878 zubereitet und mit den Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1963. Gebratene Rehleber.

Wie Kalbsleber Nr. 1382 zubereitet und mit den Nr. 1912—1953 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 1964. Rehrouladen. Gefüllte Rehrollen.

Aus einer Rehkeule oder einem Rehblatt schneidet man lange, dünne Scheiben, klopft diese etwas breit, salzt sie etwas mit Pfeffersalz oder Fleischgewürzsalz IV, bestreicht sie mit Provenceröl oder zerlassener Butter, welche man vorher (1 Otasse Oel oder ½ Stückchen Butter und 2 g. Citronensaft) mit Citronensaft gemischt hat, und läßt sie so zugedeckt 2—3 Stunden liegen. Während dessen bereitet man eine Farce nach Nr. 581 oder 589, bestreicht die Scheiben damit, rollt sie zusammen, pannirt sie mit Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Backfett Nr. 536 kastanienbraun.

Man giebt diese mit denselben bei den gebratenen Hasen Nr. 1847—1854 aufgeführten Zuspeisen.

Digitized by Google



Fig. 48.

Nr. 1. Kopf. Nr. 2. Hals. Nr. 3. Blatt (Bug, Schulter, Vorderkeule). Nr. 4. Rücken (Biemer). Nr. 5. Bruft. Nr. 6. Leiften. Nr. 7. Keule (Schlegel, Stotzen).

I. Qualität:	II. Qualität:	III. Qualität:	IV. Qualität:
Rücken.	Keule.	Blatt.	Kopf. Hals. Bruft. Leiften.

Nr. 1965. Hirsch.*)

Wie Reh Nr. 1879—1964 zubereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben.

*) Auf gleiche Weise wird alles in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Hochwild vor- und zubereitet.

Digitized by Google

Kap. XII. Geflügel.

A. Zahmes Geflügel. B. Wildes Geflügel.

Siehe die bromatologischen Tabellen „Vögel".

A. Zahmes Geflügel.

Nr. 1966. Das Schlachten des zahmen Geflügels.

Hühner, Hähne, Poularden (franz. Hühner und Hähne), Capaunen und dergleichen hält man mit der linken Hand, beide Flügel und den Kopf nach rückwärts gebogen, zusammen und schneidet mit der rechten Hand mit einem sehr kurzen, spitzen, scharfen Messer dicht am Kopfe die Kehle, d. h. Schlund und Gurgel mit einem raschen, kräftigen Schnitt durch, oder man nimmt das Thier fest zwischen die Beine, biegt den Kopf, am Schnabel gehalten, zurück und schneidet so die Kehle durch.

Enten, Gänse, Truthühner und dergleichen nimmt man fest zwischen die Beine, biegt den Kopf, am Schnabel gehalten, kurz nach unten und durchschneidet die Weichtheile im Genick.

Tauben hält man mit der linken Hand fest, klemmt den Kopf zwischen Daumen und Zeigefinger der rechten Hand und reißt denselben rasch durch einen kräftigen Ruck ab.

Es sei hierbei bemerkt, daß das Schlachten rasch, mit sicherer Hand und sehr scharfem Messer geschehen muß, da ein Zaudern für die Thiere zur Quälerei wird und wer es nicht rasch und geschickt kann, soll es lieber geübten Händen überlassen.

Nr. 1967. Das Rupfen (Entfedern) des Geflügels.

Die getödteten Thiere läßt man, an den Beinen gehalten oder aufgehängt, gut ausbluten, dann werden sie sofort gerupft (entfedert) und da, wo nöthig, die feinen Haare über einer Spiritusflamme abgesengt (flammirt).

Geflügel, bei welchem die Federn an den Flügeln sehr festsitzen, taucht man kurz in kochendes Wasser, wodurch sich dieselben leicht ausziehen lassen und spült es dann mit kaltem Wasser.

Gänse und Enten legt man, nachdem sie gerupft sind, in ein flaches Gefäß, übersiebt sie mit pulverisirtem Colophonium*), übergießt sie dann mit kochendem Wasser und reibt sie mit einem groben Tuche tüchtig ab, wodurch die Stoppeln leicht und rasch entfernt werden, hierauf befreit man sie noch von den übrigen Federn, wäscht sie sauber mit kaltem Wasser und läßt sie in kaltem Wasser liegend erstarren. Die Pfoten schneidet man vorher am Kniegelenk herunter, brüht sie in kochendem Wasser und zieht die Haut davon ab.

Nr. 1968. Das Ausnehmen des Geflügels.

Man sticht die Augen aus, schneidet den unteren Theil des Schnabels mit der Zunge dicht am Halse herunter und löst vom oberen Schnabel die Hornhaut und unter demselben die Gaumenhaut los, bei Enten und Gänsen hackt man diesen ab. Ueber dem Kropf macht man in die Halshaut einen Querschnitt, zieht unter vorsichtigem Ablösen Kropf, Schlund und Gurgel heraus und schneidet den nach

*) Wenn dasselbe fehlt, nehme man nur kochendes Wasser.

Digitized by Google

innen führenden Schlund unter den Kropf ab, hierauf schneidet man den Afterring weg und macht von da einen Schnitt in die Bauchhaut nach oben bis an den Knochen, löst bei fetten Thieren zunächst von allen Seiten das Fett ab, greift mit 2 Fingern hinein (Mittel- und Zeigefinger), faßt den Magen und zieht denselben mit den Därmen und der Leber vorsichtig heraus, wobei man ein Zerdrücken der Galle in der Leber verhüten muß, welche sorgfältig aus derselben ausgelöst wird.

Die Därme und der Schlund werden vom Magen abgeschnitten, der Magen selbst aufgeschnitten, von seinem Inhalte entleert, gereinigt und die harte Haut abgezogen.

Bei Gänsen und Enten, überhaupt bei fetten Thieren, löst man vorher das Fett, ebenso das Darmfett vorsichtig aus und legt es in kaltes Wasser.

Das so ausgenommene Geflügel wird innen und außen ebenso wie die einzelnen Theile desselben mit kaltem Wasser rein gewaschen und abgetropft, die Füße schneidet man bei zahmem Geflügel bis zum Kniegelenk, bei Wildgeflügel meist nur bis an das Zehengelenk ab.

Nr. 1969. Das Dressiren (Zurichten) des Geflügels.

Tauben werden die Flügel auf den Rücken gedreht und die Beine durch die Bauchlappen nach innen gesteckt. Jungen Hühnern, Poularden und dergleichen werden die Flügel auf den Rücken gedreht, unter einen derselben der Kopf gesteckt, daß er mit dem Schnabel auf der Brust liegend den Schenkel berührt.

Die Schenkel werden nach oben gedrückt und von einen zum anderen durchsticht man das Huhn unter den Knochen mit einer Dressirnadel oder mit einer

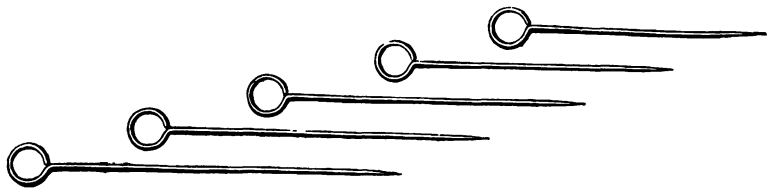


Fig. 49. Dressir- (Zurichte-) Nadeln.

Tapeziernadel, zieht durch letztere einen dünnen, weißen Bindfaden, dann durchsticht man den Kopf durch die Augenhöhlen und bindet den Faden oben zusammen. Von größerem Geflügel, z. B. Truthühnern, Capaunen und dergleichen werden Kopf und Flügel abgehauen, von Enten und Gänsen auch der Hals. Diese Theile nebst Magen, Herz und Pfoten nennt man Klein.

Nr. 1970. Das Füllen des Geflügels.

Soll ein Geflügel mit einer der Nr. 575—591 beschriebenen Farce gefüllt werden, so hackt man den Halsknorpel ab, indem man die Haut davon zurückschiebt, löst diese mit den Fingern soweit wie möglich von den Brustknochen vorsichtig los, füllt in diesen Sack nicht zu fest die Farce und näht die Haut wieder zu, vor dem Zerlegen wird der Faden ausgezogen.

Nr. 1971. Das Spicken des Geflügels.

Sehr harter Speck wird in 2—3 Centim. lange, dünne Stäbchen geschnitten und mittelst einer Spicknadel die Brust und Schenkel damit beliebig dicht durchzogen.

Digitized by Google

Nr. 1972. Das Aufbewahren des Geflügels.

Soll das so vorbereitete Geflügel einige Tage aufbewahrt werden, was bei älterem Geflügel sogar erforderlich ist, um es mürbe zu bekommen, so trocknet man es innen und außen gut ab, schlägt es in eine trockene Serviette ein und stellt es an einen kalten Ort, womöglich in den Eisschrank. Das Aus- und Abtrocknen muß täglich wiederholt und die feucht gewordene Serviette durch eine trockene ersetzt werden. (Siehe auch Nr. 1815—1817.)

Nr. 1973. Das Tranchiren (Zerlegen) des Geflügels.

Kleines Geflügel, z. B. Tauben, junge Hühner und dergleichen werden lang durchgespalten; große Tauben und Hühner geviertelt, d. h. lang durch, dann die Hälfte quer durch. Größerem Geflügel, z. B. alten Hühnern, Poularden, Capaunen, Enten, Gänsen, Truthühnern 2c. schneidet man zuerst den Flügelstumpf und je nach Größe des Thieres noch 2 bis 3 Schnitten von der Länge des Bauches an beiden Seiten ab, alsdann schneidet man die Keulen aus und theilt diese, wenn sehr groß, in zwei Theile, meist läßt man sie jedoch ganz, hierauf löst man das Brustfleisch aus, welches je nach Größe lang oder quer geschnitten wird.

Bei Geflügel, wo der Hals und Kopf daran ist, schneidet man den Hals, nachdem die Flügel weg sind, dicht an der Brust ab.

Von Geflügel, welches gefüllt ist, schneidet man zuerst den gefüllten Kropf heraus und die Füllung (die Farce) in Scheibchen, welche man so vertheilt, daß zu jedem Stück Fleisch ein Scheibchen Farce kommt.

Das Gerippe (Carcasse) wird in beliebige Stücke zerhauen.

Hierbei sei erwähnt, daß zum Tranchiren sehr scharfe, schmale und spitze Messer erforderlich sind; sehr empfehlenswerth sind die Tranchirscheeren, wie sie in England und Frankreich verwendet werden.

Nr. 1974. Geflügelnierchen.

Diese werden meist mit dem Geflügel zubereitet oder zu kleinen Ragoûts Nr. 2621—2643 verwendet. Sie werden gewaschen, einige Stunden ausgewässert, mit Citronensaft betropft und in etwas Butter und Fleischbrühe weich gedünstet.

Nr. 1975. Hahnenkämme.

Zu Decorationen und Garnirungen von allerhand feinen Fleischspeisen und Ragoûts desgl. als Suppeneinlagen.

Die Hahnenkämme werden vom Kopf geschnitten, die Spitzen sauber abgeputzt, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, unter Umrühren so heiß werden gelassen, bis sich das Häutchen mit Salz leicht abreiben läßt, hierauf legt man sie in Wasser, stellt sie warm, aber nicht heiß, gießt nach einer Stunde das Wasser ab, was man 5—6 Mal wiederholt, bis die Kämme schön weiß sind, alsdann betropft man sie mit Citronensaft und kocht sie in farbloser Fleischbrühe mit ein wenig Butter weich.

Nr. 1976. Gekochte Geflügellebern.

Diese werden meist mit dem Geflügel zubereitet. Zu feinen Ragoûts Nr. 2621 bis 2643 werden dieselben gewaschen, auseinander geschnitten, mit kaltem, gesalzenen Wasser angesetzt, 1 Minute gekocht, alsdann in kaltem Wasser abgekühlt und sauber geschnitten.

Digitized by Google

I. Klasse. Gekochtes zahmes Geflügel.

Nr. 1977. Gekochte Hühner und Poularden.

Für 6 Personen ein erwachsenes Huhn oder 3 kleine junge Hühner.
Kochzeit für alte Hühner 3—4 Stunden, für junge Hühner 1—2 Stunden.

Die nach Nr. 1966—1969 vorbereiteten Hühner werden kalt gewaschen, mit 2½ l. kochendem Wasser, 20 g. = 2 Kfl. Fleischgewürzsalz I (oder 20 g. = 2 Kfl. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2), 30 g. Butter*) und ½ Kfl. Fleischextract nach den Nr. 1 beschriebenen Regeln gekocht und die Fleischbrühe zur Bereitung der Suppen, Gemüse und Saucen ꝛc. verwendet.

Man giebt dieselben in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 1978. Gekochtes Huhn mit Petersiliengemüse Nr. 603, I.
Nr. 1979. Gekochtes Huhn mit Kerbelgemüse Nr. 603, I.
Nr. 1980. Gekochtes Huhn mit Nesselgemüse Nr. 603, I.
Nr. 1981. Gekochtes Huhn mit Spinatgemüse Nr. 603, I.
Nr. 1982. Gekochtes Huhn mit Sauerampfergemüse Nr. 603, I.
Nr. 1983. Gekochtes Huhn mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, I.
Nr. 1984. Gekochtes Huhn mit Endiviengemüse Nr. 604, I.
Nr. 1985. Gekochtes Huhn mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 1986. Gekochtes Huhn mit Blumenkohl Nr. 618, II—III.
Nr. 1987. Gekochtes Huhn mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 1988. Gekochtes Huhn mit Hopfenkeimgemüse Nr. 627.
Nr. 1989. Gekochtes Huhn mit Maisgemüse Nr. 628.
Nr. 1990. Gekochtes Huhn mit Schotengemüse Nr. 641, I—II.
Nr. 1991. Gekochtes Huhn mit Schwarzwurzelgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1992. Gekochtes Huhn mit Petersilienwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 1993. Gekochtes Huhn mit Pastinakgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1994. Gekochtes Huhn mit Rhaponticagemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1995. Gekochtes Huhn mit Möhrengemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 1996. Gekochtes Huhn mit kleinen Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 1997. Gekochtes Huhn mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1998. Gekochtes Huhn mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 1999. Gekochtes Huhn mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 2000. Gekochtes Huhn mit weißen Rüben Nr. 654 I—III.
Nr. 2001. Gekochtes Huhn mit gelben Rüben Nr. 654, I—III.

Zum Binden dieser Gemüse verwendet man da, wo verschiedene Saucen vorgeschrieben sind, nur weiße Saucen.

Nr. 2002. Gekochtes Huhn mit Fleischbrühkartoffeln Nr. 664.
Nr. 2003. Gekochtes Huhn mit Bechamellekartoffeln Nr. 666.
Nr. 2004. Gekochtes Huhn mit Reis Nr. 689.
Nr. 2005. Gekochtes Huhn mit Gräupchen Nr. 697.
Nr. 2006. Gekochtes Huhn mit Nudeln Nr. 2863.
Nr. 2007. Gekochtes Huhn mit Anchovissauce Nr. 415 u. 444a.
Nr. 2008. Gekochtes Huhn mit Austernsauce Nr. 416 u. 444b.
Nr. 2009. Gekochtes Huhn mit Capernsauce Nr. 417 u. 444c.
Nr. 2010. Gekochtes Huhn mit Champignonsauce Nr. 418 u 444d.
Nr. 2011. Gekochtes Huhn mit Dillsauce Nr. 419 und 444e.
Nr. 2012. Gekochtes Huhn mit Estragonsauce Nr. 420 und 444f.
Nr. 2013. Gekochtes Huhn mit Fricassésauce Nr. 421.
Nr. 2014. Gekochtes Huhn mit Heringssauce Nr. 422 u. 444g.
Nr. 2015. Gekochtes Huhn mit Hummersauce Nr. 423 u. 444h.
Nr. 2016. Gekochtes Huhn mit Krebssauce Nr. 424 u. 444i.
Nr. 2016a. Gekochtes Huhn mit Kräutersauce Nr. 425 und 444k.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maronen Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, Iu. II.
Grießklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964. oder
Semmelklöße Nr. 2969, I u. II. u. dergl.

*) Sind die Hühner sehr fett, so kann die Butter wegbleiben.

Digitized by Google

Nr. 2017. Gekochtes Huhn mit Deutscher Sauce Nr. 445.
Nr. 2018. Gekochtes Huhn mit Indischer Sauce Nr. 438.
Nr. 2019. Gekochtes Huhn mit Italienischer Sauce Nr. 439.
Nr. 2020. Gekochtes Huhn mit Majoransauce Nr. 426 u. 444l.
Nr. 2021. Gekochtes Huhn mit Meerrettigsauce Nr. 427 u. 444m.
Nr. 2022. Gekochtes Huhn mit Morchelsauce Nr. 427a u. 444n.
Nr. 2022a. Gekochtes Huhn mit Muschelsauce Nr. 428 u. 444o.
Nr. 2023. Gekochtes Huhn mit Französischer Sauce Nr. 446.
Nr. 2023a. Gekochtes Huhn mit Petersiliensauce Nr. 429 u. 444p.
Nr. 2024. Gekochtes Huhn mit Sardellensauce Nr. 430 u. 444q.
Nr. 2025. Gekochtes Huhn mit Schalottensauce Nr. 431 u. 444r.
Nr. 2026. Gekochtes Huhn mit Stachelbeersauce Nr. 433.
Nr. 2027. Gekochtes Huhn mit weißer Kraftsauce Nr. 442.
Nr. 2028. Gekochtes Huhn mit Thymiansauce Nr. 434 u. 444s.
Nr. 2029. Gekochtes Huhn mit Tomatensauce Nr. 435 u. 444t.
Nr. 2030. Gekochtes Huhn mit Zwiebelsauce Nr. 436.

Bemerkung
Siehe nebenstehend
von
Nr. 2007—2016a.

Nr. 2031. Gekochtes Huhn mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 2032. Gekochtes Huhn mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 2033. Gekochtes Huhn mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 2034. Gekochtes Huhn mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 2035. Gekochtes Huhn mit Nesselpürée Nr. 551.
Nr. 2036. Gekochtes Huhn mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 2037. Gekochtes Huhn mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 2038. Gekochtes Huhn mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2039. Gekochtes Huhn mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2040. Gekochtes Huhn mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2041. Gekochtes Huhn mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 2042. Gekochtes Huhn mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 2043. Gekochtes Huhn mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 2044. Gekochtes Huhn mit Tompinamburpürée Nr. 552.
Nr. 2045. Gekochtes Huhn mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 2046. Gekochtes Huhn mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 2047. Gekochtes Huhn mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 2048. Gekochtes Huhn mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 2049. Gekochtes Huhn mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 2050. Gekochtes Huhn mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 2051. Gekochtes Huhn mit Meerkohlpürée Nr. 552.
Nr. 2052. Gekochtes Huhn mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 2053. Gekochtes Huhn mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 2054. Gekochtes Huhn mit Möhrenpürée Nr. 552.
Nr. 2055. Gekochtes Huhn mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 2056. Gekochtes Huhn mit Teltower Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 2057. Gekochtes Huhn mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 2058. Gekochtes Huhn mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 2059. Gekochtes Huhn mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 2060. Gekochtes Huhn mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 2061. Gekochtes Huhn mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 2062. Gekochtes Huhn mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 2063. Gekochtes Huhn mit Gelbschwammpürée Nr. 555.
Nr. 2064. Gekochtes Huhn mit Trüffelpürée Nr. 556.

Man giebt hierzu gern:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maronen Nr. 669.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Geback. Kartoffeln Nr. 663.
Butter-Maronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr 671
Glacirte Zwiebeln Nr. 657
Kartoffelcroqu. Nr. 3379
oder
Geback. Kartoffelklößchen
Nr. 2966.

Siehe auch große Ragoûts, Fricassée von Hühnern Nr. 2571 und 2579.

Digitized by Google

Nr. 2065. Gekochter Capaun.

Für 6 Personen ein großer Capaun. Kochzeit je nach Alter 2—4 Stunden.

Man bereitet dieselben wie gekochtes Huhn Nr. 1977 und giebt sie mit denselben Nr. 1978—2064 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2066. Gekochte Tauben.

Für 6 Personen 6 kleine junge Tauben oder 4 große alte Tauben.
Kochzeit für junge Tauben ¾ Stunden. Kochzeit für alte Tauben 1½—2 Stunden.

Man bereitet dieselben wie gekochtes Huhn Nr. 1977 und giebt sie mit den Nr. 1978—2064 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2067. Gekochte Gans.

Eine mittelgroße Gans reicht für 8 Personen.
Kochzeit je nach Alter 3—4 Stunden.

Die nach Nr. 1966—1969 vorbereitete Gans wird kalt gewaschen, mit so viel kochendem Wasser, daß dieselbe reichlich bedeckt ist, zum Feuer gestellt, und zwar nimmt man auf 1 l. Wasser 10 g. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz I oder IV (oder 10 g. Kochsalz und 1 g. Gewürzcomposition 1 oder 2) und kocht dieselbe nach den Nr. 1 beschriebenen Regeln weich. Wenn die Flüssigkeit zu sehr einkocht, gießt man wieder etwas kochendes Wasser nach, damit die Gans immer bedeckt bleibt.

Die Fleischbrühe verwendet man, etwas entfettet, zu den dazu bestimmten Gemüsen und Saucen.

Man giebt dieselbe mit den Nr. 1978—2064 aufgeführten Zuspeisen, vorzugsweise jedoch mit Reis Nr. 689, Meerrettigsauce Nr. 427 oder Meerrettiggemüse Nr. 653, hie und da auch mit pikanter Sauce Nr. 398 oder Ragoûtsauce Nr. 409 als sogenanntes Gänse-Schwarzsauer.

Nr. 2068. Gänseklein.

Zum Gänsekleln gehören: Hals, Kopf, Flügel, Magen, Herz und Latschen.

Man bereitet dasselbe wie gekochtes Huhn Nr. 1977, läßt aber die Butter weg und giebt dasselbe auch mit denselben, hauptsächlich aber mit den bei gekochter Gans Nr. 2067 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2068a. Gänse-Schwarzsauer.

Siehe Nr. 2067.

Nr. 2068b. Gänse-Weißsauer.

Siehe Nr. 2647f.

Nr. 2069. Gekochte Ente.

Für 6 Personen zwei kleine oder eine große Ente. Kochzeit je nach Alter 1½—2½ Stunden.

Man bereitet dieselbe wie gekochte Gans Nr. 2067 und giebt sie mit denselben Zuspeisen. Siehe auch Nr. 2068a. und b.

Nr. 2070. Gekochter Truthahn.

Ein mittelgroßer Truthahn oder eine ebensolche Henne reicht für 8—10 Personen.
Kochzeit je nach Alter 3—4 Stunden.

Man bereitet denselben wie gekochte Gans Nr. 2067 und giebt ihn mit denselben Zuspeisen. Siehe auch Nr. 2068a. und b.

Digitized by Google

II. Klasse. Gedünstetes zahmes Geflügel.

Nr. 2071. Gedünstete Hühner und Poularden.

Für 6 Personen ein erwachsenes Huhn oder 3 kleine Hühner.

Dünstezeit für alte Hühner 3—4 Stunden, für junge Hühner 1½—2 Stunden.

Das nach Nr. 1966—1969 oder bis Nr. 1970 vorbereitete Geflügel wird mit ½ Stückchen = 125 g. Butter und pro kg. Geflügel 10 g = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz I oder IV (oder 10 g. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2) nach den Nr. 799 beschriebenen Regeln im Dampftopf ohne Wasser oder nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln mit ½ l. kochendem Wasser in der Pfanne weich gedünstet. Der Fond wird, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, etwas entfettet zur Bereitung der dazu bestimmten abgerührten Saucen, Pürées oder Gemüse ꝛc. verwendet (Siehe Tabelle Nr. 2080—2162) oder ohne zu entfetten mit etwas Mehl, welches vorher je nach dem gewünschten Geschmack mit Wasser, Weißwein, Sahne oder Bier angequirlt wurde, durch Aufkochen verdickt und zwar pro l. Fond 40 g. = 4 Kfl. Mehl und 4 Eßlöffel einer der aufgeführten kalten Flüssigkeiten; diese Sauce wird dann über das inzwischen tranchirte Geflügel gegossen und so zu Tisch gegeben.

Man kann diese Sauce auch anstatt der Nr. 414 beschriebenen weißen Grundsauce benützen und die zum Fleisch bestimmten in der Tabelle Nr. 2106—2130 aufgeführten Saucen damit bereiten unter einfachem Zusatz der dort angeführten Ingredienzen und Gewürzextracte, wodurch eine große Mannigfaltigkeit erzielt wird; hat man die Grundsauce jedoch mit Eiern verdickt, so darf das Fleisch zum Schluß, wenn dieser Fall eintreten sollte, nur im Wasserbad heiß gestellt werden.

Man kann zum Verdicken des Fonds auch geriebene Semmel verwenden und zwar pro l. Fond 60 g. = 6 Eßl. voll, dieselbe muß darin einmal aufkochen, damit sie genügend verquillt und die Sauce sämig macht; auch diese läßt sich als Grundsauce zu den in den Tabellen angeführten Saucen verwenden unter Zusatz der betreffenden Ingredienzen und Gewürzextracte.

Man giebt dasselbe in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 2072. Gedünstetes Huhn mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 2073. Gedünstetes Huhn mit Kastanien Nr. 669.
Nr. 2074. Gedünstetes Huhn mit Reis Nr. 691.
Nr. 2075. Gedünstetes Huhn mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Nr. 2076. Gedünstetes Huhn mit Mehlklößen Nr. 2877, I—II.
Nr. 2077. Gedünstetes Huhn mit Griesklößen Nr. 2940.
Nr. 2078. Gedünstetes Huhn mit Kartoffelklößen Nr. 2964.
Nr. 2079. Gedünstetes Huhn mit Semmelklößen Nr. 2969.
Nr. 2080. Gedünstetes Huhn mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2081. Gedünstetes Huhn mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2082. Gedünstetes Huhn mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2083. Gedünstetes Huhn mit Nesselgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2084. Gedünstetes Huhn mit Spinatgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2085. Gedünstetes Huhn mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 2086. Gedünstetes Huhn mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 2087. Gedünstetes Huhn mit Rosenkohl Nr. 609, II—III.
Nr. 2088. Gedünstetes Huhn mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 2089. Gedünstetes Huhn mit Spargel Nr. 623—625.

Digitized by Google

Nr. 2090. Gedünstetes Huhn mit Hopfenkeimen Nr. 627.
Nr. 2091. Gedünstetes Huhn mit Maiskolben Nr. 628.
Nr. 2092. Gedünstetes Huhn mit Cardonengemüse Nr. 638.
Nr. 2093. Gedünstetes Huhn mit Schotengemüse Nr. 642, I—IV.
Nr. 2094. Gedünstetes Huhn mit Schwarzwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 2095. Gedünstetes Huhn mit Petersilienwurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 2096. Gedünstetes Huhn mit Pastinakgemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 2097. Gedünstetes Huhn mit Rhaponticawurzel Nr. 650, I—III.
Nr. 2098. Gedünstetes Huhn mit Möhrengemüse Nr. 650, I—III.
Nr. 2099. Gedünstetes Huhn mit kleinen Carotten Nr. 650, I—III.
Nr. 2100. Gedünstetes Huhn mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 2101. Gedünstetes Huhn mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III.
Nr. 2102. Gedünstetes Huhn mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 2103. Gedünstetes Huhn mit Kohlrabigemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 2104. Gedünstetes Huhn mit gelben Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 2105. Gedünstetes Huhn mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 2106. Gedünstetes Huhn mit Anchovissauce Nr. 415 u. 444a.
Nr. 2107. Gedünstetes Huhn mit Austernsauce Nr. 416 u. 444b.
Nr. 2108. Gedünstetes Huhn mit Capernsauce Nr. 417 u. 444c.
Nr. 2109. Gedünstetes Huhn mit Champignonsauce Nr. 418 u. 444d.
Nr. 2110. Gedünstetes Huhn mit Dillsauce Nr. 419 u. 444e.
Nr. 2111. Gedünstetes Huhn mit Estragonsauce Nr. 420 u. 444f.
Nr. 2112. Gedünstetes Huhn mit Fricassésauce Nr. 421.
Nr. 2113. Gedünstetes Huhn mit Heringssauce Nr. 422 u. 444g.
Nr. 2114. Gedünstetes Huhn mit Hummersauce Nr. 423 u. 444h.
Nr. 2115. Gedünstetes Huhn mit Krebssauce Nr. 424 u. 444i.
Nr. 2116. Gedünstetes Huhn mit Kräutersauce Nr. 425 u. 444k.
Nr. 2117. Gedünstetes Huhn mit Indischer Sauce Nr. 438.
Nr. 2118. Gedünstetes Huhn mit Italienischer Sauce Nr. 439.
Nr. 2119. Gedünstetes Huhn mit Majoransauce Nr. 426 u. 444l.
Nr. 2120. Gedünstetes Huhn mit Meerrettigsauce Nr. 427 u. 444m.
Nr. 2121. Gedünstetes Huhn mit Morchelsauce Nr. 427a u. 444n.
Nr. 2121a. Gedünstetes Huhn mit Muschelsauce Nr. 428 u. 444o.
Nr. 2122. Gedünstetes Huhn mit Petersiliensauce Nr. 429 u. 444p.
Nr. 2123. Gedünstetes Huhn mit Sardellensauce Nr. 430 u. 444q.
Nr. 2124. Gedünstetes Huhn mit Schalottensauce Nr. 431 u. 444r.
Nr. 2124a. Gedünstetes Huhn mit Schinkensauce Nr. 432.
Nr. 2125. Gedünstetes Huhn mit Stachelbeersauce Nr. 433.
Nr. 2126. Gedünstetes Huhn mit Thymiansauce Nr. 434 u. 444s.
Nr. 2127. Gedünstetes Huhn mit Tomatensauce Nr. 435 u. 444t.
Nr. 2128. Gedünstetes Huhn mit Zwiebelsauce Nr. 436.
Nr. 2129. Gedünstetes Huhn mit Deutscher Sauce Nr. 445.
Nr. 2129a. Gedünstetes Huhn mit weißer Kraftsauce Nr. 442.
Nr. 2130. Gedünstetes Huhn mit Französischer Sauce Nr. 446.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Mehlklöße Nr. 2877, I—II.
Griesklöße Nr. 2940.
Kartoffelklöße Nr. 2964.
Semmelklöße Nr. 2969, I—II und dergl.
Der Fond wird wie Nr. 2071 beschrieben zu den Saucen verwendet, indem man sie nach der betr. Nr. fertig macht.

Nr. 2131. Gedünstetes Huhn mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 2132. Gedünstetes Huhn mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 2133. Gedünstetes Huhn mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 2134. Gedünstetes Huhn mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 2135. Gedünstetes Huhn mit Nesselpürée Nr. 551.
Nr. 2136. Gedünstetes Huhn mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 2137. Gedünstetes Huhn mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 2138. Gedünstetes Huhn mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2139. Gedünstetes Huhn mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr 2140. Gedünstetes Huhn mit Rosenkohlpürée Nr. 551.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Gebackkartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671
Glacirte Zwiebeln Nr. 657
Kartoffelcroquetten Nr. 3379 oder gebackk. Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Digitized by Google

Nr. 2141. Gedünstetes Huhn mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 2142. Gedünstetes Huhn mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 2143. Gedünstetes Huhn mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 2144. Gedünstetes Huhn mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 2145. Gedünstetes Huhn mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.
Nr. 2146. Gedünstetes Huhn mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 2147. Gedünstetes Huhn mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 2148. Gedünstetes Huhn mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 2149. Gedünstetes Huhn mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 2150. Gedünstetes Huhn mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 2151. Gedünstetes Huhn mit Meerkohlpürée Nr. 552.
Nr. 2152. Gedünstetes Huhn mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 2153. Gedünstetes Huhn mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 2154. Gedünstetes Huhn mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 2155. Gedünstetes Huhn mit Teltower Rübenpürée Nr. 552.
Nr. 2156. Gedünstetes Huhn mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 2157. Gedünstetes Huhn mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 2158. Gedünstetes Huhn mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 2159. Gedünstetes Huhn mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 2160. Gedünstetes Huhn mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 2161. Gedünstetes Huhn mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 2161 a. Gedünstetes Huhn mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 2162. Gedünstetes Huhn mit Gelbschwammpürée Nr. 555.
Nr. 2163. Gedünstetes Huhn mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 2164. Gedünstetes Huhn mit Maronenpürée Nr. 554.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Gebackene Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Kartoffelcroquetten Nr. 3379 oder
Geb. Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Nr. 2165. Gedünstete Hühner- und Poulardenbrüste.

Für 6 Personen die ausgelösten Brüste von 3 großen oder 6 kleinen jungen Hühnern.

Von den nach Nr. 1966—1968 vorbereiteten Hühnern werden die Brüste sauber ausgelöst und fein aber dicht gespickt, wie Nr. 2071 weich gedünstet und mit denselben Nr. 2072—2164 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Die Rückstände der Hühner verwendet man zu Fleischbrühe und Saucen, das Fleisch zu Püreesuppen, Farcen, Klößchen, Salaten ꝛc.

Nr. 2166. Paprica-Hühner.

Für 6 Personen = 3 junge Hühner.

Die Hühner werden nach Nr. 1966—1969 vorbereitet, alsdann in 2 oder 4 Stücke gespalten und wie Nr. 2071 weich gedünstet, hierauf bereitet man mit dem Fond die Bechamellesauce Nr. 453, verrührt diese mit 3 g. Papricaextract, gießt sie über die tranchirten Hühner und stellt sie noch einige Minuten damit heiß.

Man giebt dieselben mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder Reis Nr. 691 oder Maccaroni Nr. 2865 und decorirt sie gern mit Blätterteigschnittchen Nr. 3395.

Nr. 2167. Gedünstete Capaunen.

Für 6 Personen ein großer Capaun.
Dünstezeit je nach Alter 2–4 Stunden.

Man bereitet diese wie gedünstete Hühner Nr. 2071 und giebt sie mit denselben Nr. 2072—2164 aufgeführten Zuspeisen.

Digitized by Google

Nr. 2168. Gedünstete Tauben.

Für 6 Personen 6 kleine oder 4 große Tauben.
Dünstezeit für junge Tauben $^3/_4$—1 Stunde, für alte Tauben $1^1/_2$—2 Stunden.

Man bereitet diese wie gedünstete Hühner Nr. 2071 und giebt sie mit denselben Nr. 2072—2164 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2169. Paprica-Tauben.

Wie Paprica-Hühner Nr. 2166 bereitet und gegeben.

Nr. 2170. Gedünsteter Truthahn.

Ein mittelgroßer Truthahn reicht für 8—10 Personen.
Dünstezeit für junge Truthühner 2—$2^1/_2$ Stunden, für alte Truthühner 3—$4^1/_2$ Stunden.

Man bereitet dieselben wie gedünstete Hühner Nr. 2071 und giebt sie mit denselben Nr. 2072—2164 aufgeführten Zuspeisen. Bei sehr fetten Hühnern läßt man die Butter weg und entfettet den Fond nach Belieben.

Nr. 2171. Gedünstete Gans.

Eine mittelgroße Gans reicht für 6—8 Personen.
Dünstezeit je nach Alter 2—4 Stunden.

Man bereitet dieselbe wie gedünstetes Huhn 2071 und giebt sie mit denselben Nr. 2072—2164 aufgeführten Zuspeisen, vorzugsweise jedoch mit Reis Nr. 690 oder Meerrettigsauce Nr. 427.

Hie und da auch mit pikanter Sauce Nr. 398 oder Ragoûtsauce Nr. 409 als sogenanntes Schwarzsauer.

Bei fetten Gänsen läßt man die Butter weg, und entfettet den Fond nach Belieben.

Nr. 2172. Gedünstete Ente.

Für 6 Personen eine sehr große oder zwei kleine Enten.
Dünstezeit je nach Alter $1^1/_2$—2 Stunden.

Man bereitet dieselbe wie gedünstete Gans Nr. 2171 und giebt sie mit denselben dort aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2173. Gedünstete Geflügellebern.

Circa $^1/_2$ kg. Geflügellebern werden von der Galle befreit, sauber gewaschen, in kleine Stückchen oder Schnittchen geschnitten, hierauf mit $^1/_2$ Kfl. = 5 g. Salz bestreut und dann in $^1/_2$ l. pikanter Sauce Nr. 398 5—10 Minuten gedünstet.

Man giebt diese mit Salzkartoffeln und decorirt sie mit Blätterteigschnittchen Nr. 3395.

III. Klasse. Gebratenes zahmes Geflügel.

Nr. 2174. Gebratene Hühner.

Für 6 Personen 3 mittelgroße junge Hühner.
Bratezeit 1 Stunde.
Butterquantum 180 g. = $^3/_4$ Stückchen und zwar wird die Hälfte davon in die Hühner eingelegt.

Die nach Nr. 1966—1969 vorbereiteten Hühner werden gespickt oder ungespickt innen und außen gesalzen, pro kg. Hühner 10 g. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz I oder Bratensalz (oder 10 g. Kochsalz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2), hierauf

Digitized by Google

werden die Lebern, alsdann ein Sträußchen grüne Petersilie und zuletzt in jedes Huhn 30 g. frische Butter gesteckt, die übrige Butter läßt man in der Pfanne steigen, legt die Hühner zuerst mit der Brustseite hinein und begießt sie allseitig mit der heißen Butter, nun bratet man dieselben unter fleißigem Begießen und öfterem Rütteln der Pfanne zunächst so lange, bis die Hühner auf der unteren Seite eine schöne gelbe Farbe angenommen haben, alsdann wendet man dieselben um, und wenn der Fond braun ansetzt, gießt man ein wenig Wasser zu, bürstet den Fond von der Pfanne ab und bratet nun nach den Nr. 805 beschriebenen Regeln unter zeitweiligem Zugießen von ein wenig Wasser oder Fleischbrühe und öfterem Begießen der Hühner mit der aufschwimmenden Butter, bis dieselben hellbraun und weich sind, was man daran erkennt, daß sich die Schenkel mit der Fingerspitze leicht drücken lassen, man hüte sich aber die Hühner zu braun oder hart anbraten zu lassen, weil sie dadurch sehr an Schmackhaftigkeit verlieren.

Anstechen der Schenkel mit einer Gabel oder Spicknadel, wie es meist gemacht wird, ist nachtheilig, weil dadurch der Saft ausfließt und das Fleisch trocken wird.

Nach englischer Art braucht man nur die Hälfte der angegebenen Bratezeit, dabei muß aber der Ofen heißer sein, das Huhn sehr fleißig begossen und anstatt Wasser dann und wann ein Stückchen frische Butter zugesetzt werden, um das zu starke Bräunen der Butter zu verhüten.

Wenn der Fond nicht sämig genug erscheint, so wird derselbe nach Nr. 806 mit etwas Kartoffelmehl gebunden und, wenn nöthig, mit Bouilloncouleur gefärbt. Werden die Hühner mit einer der in der Tabelle (Siehe Nr. 2207—2233) aufgeführten separaten Saucen gegeben, so bereitet man dieselben aus ungesalzener Fleischbrühe oder mit Wasser und Fleischextract, vermischt sie dann mit dem entfetteten Bratenfond, und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Man giebt dieselben mit Salzkartoffeln, Salat und Compot oder in nachstehenden Zusammenstellungen:

Nr. 2175. Gebratene Hühner mit Petersiliengemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2176. Gebratene Hühner mit Kerbelgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2177. Gebratene Hühner mit Sauerampfergemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2178. Gebratene Hühner mit Spinatgemüse Nr. 603, II—V.
Nr. 2179. Gebratene Hühner mit Kopfsalatgemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 2180. Gebratene Hühner mit Endiviengemüse Nr. 604, II—V.
Nr. 2181. Gebratene Hühner mit Rosenkohl Nr. 609, II—III.
Nr. 2182. Gebratene Hühner mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 2183. Gebratene Hühner mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 2184. Gebratene Hühner mit Stangenspargel Nr. 622.
Nr. 2185. Gebratene Hühner mit gebackenem Spargel Nr. 624.
Nr. 2186. Gebratene Hühner mit Hopfenkeimgemüse Nr. 627.
Nr. 2187. Gebratene Hühner mit Maiskolbengemüse Nr. 628.
Nr. 2188. Gebratene Hühner mit Artischocken Nr. 629.
Nr. 2189. Gebratene Hühner mit Cardonengemüse Nr. 638.
Nr. 2190. Gebratene Hühner mit Schotenkerngemüse Nr. 642, I—IV.
Nr. 2191. Gebratene Hühner mit Zuckerschoten Nr. 645.
Nr. 2192. Gebratene Hühner mit Schwarzwurzelgemüse Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 2193. Gebratene Hühner mit Rhaponticawurzelgemüse Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 2194. Gebratene Hühner mit Carotten Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 2195. Gebratene Hühner mit Teltower Rübchen Nr. 650, I—III oder 651.

Digitized by Google

Nr. 2196. Gebratene Hühner mit Kerbelrübchen Nr. 650, I—III oder 651.
Nr. 2197. Gebratene Hühner mit Selleriegemüse Nr. 654, I—III oder 651.
Nr. 2198. Gebratene Hühner mit Kohlrabi Nr. 654, I—III oder 651.
Nr. 2199. Gebratene Hühner mit weißen Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 2200. Gebratene Hühner mit gelben Rüben Nr. 654, I—III.
Nr. 2201. Gebratene Hühner mit Topinamburknollengemüse Nr. 654, I—III.
Nr. 2202. Gebratene Hühner mit Champignongemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 2203. Gebratene Hühner mit Steinpilzgemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 2204. Gebratene Hühner mit Gelbschwammgemüse Nr. 673, I—II.
Nr. 2205. Gebratene Hühner mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 2206. Gebratene Hühner mit Mischgemüse, Garnitur I—III, Nr. 685.
Nr. 2207. Gebratene Hühner mit Anchovissauce Nr. 415.
Nr. 2208. Gebratene Hühner mit Austernsauce Nr. 416.
Nr. 2208a. Gebratene Hühner mit Bechamellesauce Nr. 453 od. 436.
Nr. 2209. Gebratene Hühner mit Capernsauce Nr. 417.
Nr. 2210. Gebratene Hühner mit Champignonsauce Nr. 418.
Nr. 2211. Gebratene Hühner mit Deutscher Sauce Nr. 445.
Nr. 2211a. Gebratene Hühner mit Dillsauce Nr. 419.
Nr. 2212. Gebratene Hühner mit Estragonsauce Nr. 420.
Nr. 2213. Gebratene Hühner mit französischer Sauce Nr. 446.
Nr. 2214. Gebratene Hühner mit Heringssauce Nr. 422.
Nr. 2215. Gebratene Hühner mit Hummernsauce Nr. 423.
Nr. 2216. Gebratene Hühner mit Indischer Sauce Nr. 438.
Nr. 2217. Gebratene Hühner mit Italienischer Sauce Nr. 439.
Nr. 2218. Gebratene Hühner mit Königs-Sauce Nr. 441.
Nr. 2219. Gebratene Hühner mit Königin-Sauce Nr. 440.
Nr. 2220. Gebratene Hühner mit weißer Kraftsauce Nr. 442.
Nr. 2221. Gebratene Hühner mit Kräutersauce Nr. 425.
Nr. 2222. Gebratene Hühner mit Krebssauce Nr. 424.
Nr. 2223. Gebratene Hühner mit Majoransauce Nr. 426.
Nr. 2224. Gebratene Hühner mit Meerrettigsauce Nr. 427.
Nr. 2225. Gebratene Hühner mit Morchelsauce Nr. 427a.
Nr. 2226. Gebratene Hühner mit Muschelsauce Nr. 428.
Nr. 2227. Gebratene Hühner mit Petersiliensauce Nr. 429.
Nr. 2228. Gebratene Hühner mit Sardellensauce Nr. 430.
Nr. 2229. Gebratene Hühner mit Schalottensauce Nr. 431.
Nr. 2230. Gebratene Hühner mit Schinkensauce Nr. 432.
Nr. 2231. Gebratene Hühner mit Stachelbeersauce Nr. 433.
Nr. 2232. Gebratene Hühner mit Thymiansauce Nr. 434.
Nr. 2233. Gebratene Hühner mit Tomatensauce Nr. 435.

Man giebt diese mit:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Gebratene Kartoffelklößchen Nr. 2966.
Kartoffelcroquetten Nr. 3379.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 od. 2861.
Mehlklößen Nr. 2877, I u. II.
Griesklößen Nr. 2940.
Kartoffelklößen Nr. 2964
oder
Semmelklößen Nr. 2969, I u. II u. dergl.

Nr. 2234. Gebratene Hühner mit Petersilienpürée Nr. 551.
Nr. 2235. Gebratene Hühner mit Kerbelpürée Nr. 551.
Nr. 2236. Gebratene Hühner mit Sauerampferpürée Nr. 551.
Nr. 2237. Gebratene Hühner mit Brunnenkressenpürée Nr. 551.
Nr. 2238. Gebratene Hühner mit Kopfsalatpürée Nr. 551.
Nr. 2239. Gebratene Hühner mit Endivienpürée Nr. 551.
Nr. 2240. Gebratene Hühner mit Braunkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2241. Gebratene Hühner mit Welschkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2242. Gebratene Hühner mit Rosenkohlpürée Nr. 551.
Nr. 2243. Gebratene Hühner mit Spinatpürée Nr. 551.
Nr. 2244. Gebratene Hühner mit Artischockenpürée Nr. 552.
Nr. 2245. Gebratene Hühner mit Cardonenpürée Nr. 552.
Nr. 2246. Gebratene Hühner mit Topinamburpürée Nr. 552.
Nr. 2247. Gebratene Hühner mit grünem Bohnenpürée Nr. 552.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Gebackene Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Butter-Maronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Kartoffelcroquetten Nr. 3379
oder
Geb. Kartoffelklößchen Nr. 2966.

Digitized by Google

Nr. 2248. Gebratene Hühner mit Schotenkernpürée Nr. 552.
Nr. 2249. Gebratene Hühner mit Maiskolbenpürée Nr. 552.
Nr. 2250. Gebratene Hühner mit Blumenkohlpürée Nr. 552.
Nr. 2251. Gebratene Hühner mit Spargelpürée Nr. 552.
Nr. 2252. Gebratene Hühner mit Hopfenkeimpürée Nr. 552.
Nr. 2253. Gebratene Hühner mit Meerkohlpürée Nr. 552.
Nr. 2254. Gebratene Hühner mit Kohlrabipürée Nr. 552.
Nr. 2255. Gebratene Hühner mit Selleriepürée Nr. 552.
Nr. 2256. Gebratene Hühner mit Carottenpürée Nr. 552.
Nr. 2257. Gebratene Hühner mit Teltower Rübchenpürée Nr. 552.
Nr. 2258. Gebratene Hühner mit Kerbelrübchenpürée Nr. 552.
Nr. 2259. Gebratene Hühner mit Zwiebelpürée Nr. 552.
Nr. 2260. Gebratene Hühner mit Schwarzwurzelpürée Nr. 552.
Nr. 2261. Gebratene Hühner mit Rhaponticawurzelpürée Nr. 552.
Nr. 2262. Gebratene Hühner mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 2263. Gebratene Hühner mit Steinpilzpürée Nr. 555.
Nr. 2264. Gebratene Hühner mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 2265. Gebratene Hühner mit Tomatenpürée Nr. 593.
Nr. 2266. Gebratene Hühner mit Kartoffelpürée Nr. 553.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Butterkartoffeln Nr. 661.
Geback. Kartoffeln Nr. 663.
Maronen Nr. 669.
Buttermaronen Nr. 670.
Glacirte Maronen Nr. 671.
Glacirte Zwiebeln Nr. 657.
Gebackene Kartoffelklößchen Nr. 2966
oder
Kartoffelcroquett. Nr. 3397.

Nr. 2267. Gebratene Hühner mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 2268. Gebratene Hühner mit Griespürée Nr. 558.
Nr. 2269. Gebratene Hühner mit gefüllten Zwiebeln garnirt. Nr. 658.
Nr. 2270. Gebratene Hühner mit gefüllten Kartoffeln garnirt. Nr. 667.
Nr. 2271. Gebratene Hühner mit gefüllten Artischocken garnirt. Nr. 632—634.
Nr. 2271 a. Gebratene Hühner mit Reichen-Ragoût Nr. 2619 garnirt.
Nr. 2271 b. Gebratene Hühner mit Toulouser Ragoût Nr. 2620 garnirt.
Nr. 2271 c. Gebratene Hühner mit Chambord-Ragoût Nr. 2614 garnirt.
Nr. 2272. Gebratene Hühner, garnirt mit Godard-Ragoût Nr. 2616.
Nr. 2273. Gebratene Hühner, garnirt mit Chipolado-Ragoût Nr. 2615.
Nr. 2274. Gebratene Hühner, garnirt mit Monglas-Ragoût Nr. 2617.
Nr. 2275. Gebratene Hühner, garnirt mit Providence-Ragoût Nr. 2618.
Nr. 2276. Gebratene Hühner, garnirt mit glacirten Zwiebeln Nr. 657 und kleinen gebackenen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 2277. Gebratene Hühner, garnirt mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.

Nr. 2278. Gebratene Poularden.

Castrirte und gemästete französische Hühner.

Wie gebratene Hühner Nr. 2174 zubereitet und mit den Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 2279. Gebratene Hühnerbrüste.

Von den nach Nr. 1966—1968 vorbereiteten Hühnern werden die Brüste sauber ausgelöst, fein gespickt, wie Nr. 2174 gebraten und mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Die Rückstände verwendet man zu Fleischbrühe, Saucen, Pürées, Farcen ꝛc.

Nr. 2280. Sautirte (geschwungene) Hühnerschnittchen und Brüstchen.

Zu Suppeneinlagen etc. Siehe braune Coulissuppen Nr. 168.

Die Brüste von einem kleinen Huhn werden sauber ausgelöst, die Haut abgezogen und das Fleisch in kleine Schnittchen geschnitten, alsdann mit Fleischgewürzsalz I oder IV schwach gesalzen, in steigende Butter geschüttet, einige Minuten ge-

Digitized by Google

braten, hierauf auf ein Sieb geschüttet, abgetropft, mit etwas heißer Fleischbrühe abgespült und so in die Suppe gegeben.

Auf gleiche Weise werden alle Nr. 174—187 aufgeführten Fleischschnittchen bereitet.

Die Rückstände verwendet man zu Fleischbrühe, Saucen, Pürées, Farcen, Klößchen, Nocken 2c.

Nr. 2281. Hühner-Coteletten (Schnitten).

Man verwendet diese zu Garnirungen feiner Gemüse, z. B. Blumenkohl, Spargel, Artischocken etc.

Von den nach Nr. 1966—1968 vorbereiteten Hühnern werden die Brüste sauber ausgelöst, die Haut davon abgezogen, das Fleisch in gleichgroße Scheiben geschnitten, mit dem Hackemesser etwas flach geschlagen und in jedes Cotelett ein abgeschabter Flügelknochen gesteckt, hierauf auf beiden Seiten etwas gesalzen (Kochsalz, Pfeffersalz, Fleischgewürzsalz I oder IV oder Bratensalz) und nun auf beiden Seiten naturell oder mit Ei und Semmel pannirt nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln in Butter hellbraun gebraten.

Man kann dieselben auch vorher in der Nr. 529 beschriebenen Marinade mariniren.

Die Rückstände verwendet man zu Fleischbrühe, Saucen, Pürées, Farcen, Klößchen, Nocken 2c.

Nr. 2282. Gefüllte Hühner.

Für 6 Personen 3 kleine junge Hühner oder ein erwachsenes Huhn.

Man verwendet hierzu die Farcen Nr. 575—577, ferner Nr. 579, 585—590.

Die Hühner werden nach Nr. 1966—1970 vorbereitet, alsdann wie Nr. 2174 beschrieben, aber ungespickt, mit Speckscheiben überbunden, gebraten; wenn dieselben bräunen sollen, werden letztere entfernt. Das Tranchiren derselben Siehe Nr. 1973.

Man giebt sie mit denselben Nr. 2175—2277 beschriebenen Zuspeisen.

Nr. 2283. Gebackene Hühner. Backhuhn.

Für 6 Personen 3 junge Hühner.

Die nach Nr. 1966—1969 vorbereiteten Hühner werden in 4 Theile gespalten, mit Fleischgewürzsalz I oder IV auf beiden Seiten gesalzen oder in der Marinade Nr. 529 marinirt, alsdann mit gequirltem Eiweiß und Semmel pannirt, auf beiden Seiten in Butter hellbraun gebraten (Siehe Nr. 807), oder man taucht sie nach dem Salzen oder Mariniren in Backteig Nr. 3361 und bäckt sie in Backfett Nr. 536 schwimmend hellbraun.

Man decorirt sie mit geschnittener Citrone und grüner Petersilie und giebt sie mit Butterkartoffeln Nr. 661, Salat und Compot.

Nr. 2284. Gebratener Capaun.

Für 6 Personen ein großer Capaun.

Bratezeit je nach Alter $1^1/_2$—3 Stunden. Butterquantum 250 g. = 1 Stückchen.

Der nach Nr. 1966—1969 vorbereitete Capaun wird gespickt oder mit Speckscheiben überbunden, wie Hühner nach Nr. 2174 gebraten und mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Digitized by Google

Wenn der Capaun bräunen soll, werden die Speckscheiben entfernt. Tranchiren desselben Siehe Nr. 1973.

Nr. 2285. Gefüllter Capaun.

Für 6 Personen 1 Capaun.

Bratezeit je nach Alter $1^1/_2$—3 Stunden. Butterquantum 250 g. = 1 Stückchen.

Der nach Nr. 1966—1969 vorbereitete Capaun wird wie Nr. 1970 beschrieben, mit einem der Nr. 575—577, ferner Nr. 579, 585—590 aufgeführten Farcen gefüllt, mit Speckscheiben überbunden, wie Hühner Nr. 2174 gebraten und mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Wenn der Capaun bräunen soll, werden die Speckseiten entfernt. Tranchiren desselben Siehe Nr. 1973.

Nr. 2286. Gebratene Tauben.

Für 6 Personen 6 Tauben.

Bratezeit für junge Tauben $^3/_4$—1 Stunde, für alte Tauben $1^1/_2$—2 Stunden.

Butterquantum 180 g. = $^3/_4$ Stückchen.

Man bereitet dieselben wie Hühner Nr. 2174 und giebt sie mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2287. Gefüllte Tauben.

Für 6 Personen 6 kleine oder 4 große Tauben.

Bratezeit für junge Tauben $^3/_4$—1 Stunde, für alte Tauben $1^1/_2$—2 Stunden.

Die nach Nr. 1966—1969 vorbereiteten Tauben werden mit einer der Nr. 575 bis 577, ferner Nr. 579, 585—591 beschriebenen Farcen nach Nr. 1970 gefüllt, wie Hühner Nr. 2174 gebraten und mit denselben Zuspeisen (Siehe Nr. 2175 bis 2277) gegeben.

Nr. 2288. Tauben-Coteletten. (Schnittchen.)

Man bereitet dieselben wie die Hühnercoteletten Nr. 2281 und giebt sie in derselben Weise.

Nr. 2289. Gebackene Tauben.

Man bereitet dieselben wie gebackene Hühner Nr. 2283 und giebt sie mit denselben Zuspeisen.

Nr. 2290. Gebratener Truthahn.

Ein mittelgroßer Truthahn reicht für 8—10 Personen.

Bratezeit für junge Truthühner 2—$2^1/_2$ Stunden, für alte Truthühner 3—$4^1/_2$ Stunden.

Butterquantum 500 g. = 2 Stückchen.

Der nach Nr. 1966—1969 vorbereitete Truthahn wird gespickt oder mit Speckscheiben überbunden, wie Hühner Nr. 2174 gebraten und mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Wenn der Truthahn bräunen soll, werden die Speckscheiben entfernt. Tranchiren desselben Siehe Nr. 1973.

Nr. 2291. Gefüllter Truthahn.

Ein mittelgroßer Truthahn reicht für 8—10 Personen.

Bratezeit für junge Truthühner 2—$2^1/_2$ Stunden, für alte Truthühner 3—$4^1/_2$ Stunden.

Butterquantum 500 g. = 2 Stückchen.

Der nach Nr. 1966—1969 vorbereitete Truthahn wird mit einer der Nr. 575 bis 577, ferner Nr. 579, 585—590 aufgeführten Farcen, zu welchen man die Leber

Digitized by Google

mit verwendet, wie Nr. 1970 beschrieben gefüllt, mit Speckscheiben überbunden, wie Hühner Nr. 2174 gebraten und mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Wenn der Truthahn bräunen soll, werden die Speckscheiben entfernt. Tranchiren desselben Siehe Nr. 1973.

Nr. 2292. Gebratene junge Gans.

Für 6 Personen eine Gans.
Bratezeit 2—2½ Stunden. Butterquantum 250 g. = 1 Stückchen.

Die Gans wird nach Nr. 1966—1969 vorbereitet, innen gesalzen, dann mit kleinen Borsdorfer oder Gravensteiner Aepfeln, von welchen man die Blüthen ausgestochen und die Stiele etwas abgeschnitten hat, gefüllt, alsdann die Bauchhöhlung zugenäht, hierauf auch von außen mit Salz eingerieben (pro kg. Gans 1 Kfl. = 10 g. Fleischgewürzsalz I oder IV oder Bratensalz).

Zwei bis drei Bündel Beifuß werden zuvor 1 Stunde gekocht, dann auf eine Bratenleiter gebunden und abgetropft, mit der Butter in die Pfanne gelegt, der Beifuß nach oben, sobald die Butter steigt, legt man die Gans zuerst mit der Brustseite hinein, bratet sie wie Hühner Nr. 2174 und tranchirt sie wie Nr. 1973 beschrieben wurde.

Man giebt sie vorzugsweise mit Salzkartoffeln, Compot und Salat, ferner mit Rothkraut Nr. 617, Sauerkraut Nr. 615, I—II, auch mit den Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen, mit Ausnahme der Saucen.

Das Gänseklein wird entweder mit gebraten oder wie Nr. 2068 gekocht und gegeben.

Nr. 2293. Gebratene fette Gans.

Eine mittelgroße Gans reicht für 6—8 Personen.
Bratezeit je nach Alter 3—4 Stunden.

Die Gans wird wie Nr. 1966—1969 beschrieben vorgerichtet, innen gesalzen, dann mit kleinen guten Aepfeln (womöglich Borsdorfer oder kleine Gravensteiner), von welchen die Blüthen ausgestochen und die Stiele etwas abgeschnitten sind, gefüllt, alsdann die Bauchöffnung zugenäht und auch außen mit Salz eingerieben (pro kg. Gans 10 g. Bratensalz oder Fleischgewürzsalz I—IV). Drei Bündel Beifuß werden auf die Bratenleiter gebunden, in kochendes Wasser gelegt, alsdann herausgenommen. Nun legt man die Bratenleiter mit dem Beifuß nach oben in die Pfanne (am besten sind irdene Pfannen oder sogenannte Schnellbrater), legt die Gans mit der Brustseite nach unten darauf, gießt 1 l. kochendes Wasser hinein, deckt die Pfanne zu und stellt sie in die Röhre, hierauf schneidet man das Gänsefett nebst ½ kg. Schweinefett (Linnen) klein (dies geschieht, um dem Gänsefett die gehörige Festigkeit zu geben), schmilzt es aus, gießt es durch ein Sieb, alsdann über die Gans, so läßt man sie zwei Stunden zugedeckt dämpfen, wobei man sie nach 1 Stunde auf die andere Seite legt, dann deckt man sie auf, gießt, wenn das Wasser verdampft ist und der Fond braun ansetzt, in Zwischenräumen etwas Wasser zu und bratet so die Gans, unter öfterem Begießen mit dem Fett, bis sie weich ist, alsdann schöpft man den größten Theil des Fettes ab und bräunt die Gans von allen Seiten, wobei man, wenn dieselbe eine scharfe Haut bekommen

Digitized by Google

soll, die weißen Stellen, z. B. unter den Schenkeln und Flügeln, jedoch nur die Haut mit einer Gabel oder Spicknadel durchsticht, damit das Fett besser ausfließen kann. Ist sie auf allen Seiten gebräunt, so nimmt man sie aus der Pfanne, schöpft nach Belieben von dem Fett ab, bereitet die Sauce wie Nr. 806 beschrieben und tranchirt die Gans nach Nr. 1973.

Man giebt sie vorzugsweise mit Rothkraut Nr. 617, Sauerkraut Nr. 615, I und II oder Kohlgemüse Nr. 603, II—V und Salzkartoffeln Nr. 660, ferner mit Compot und Salat.

Das Gänseklein wird entweder mit gebraten oder wie Nr. 2068 gekocht und verwendet.

Nr. 2294. Gebratene (Sautirte, geschwungene) Gänseleber.

Die Gänseleber wird in Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten mit Pfeffersalz gesalzen, alsdann in steigende Butter gelegt und auf beiden Seiten kurz hellbraun gebraten. Man kann dieselbe auch vorher in Mehl umwenden oder mit Ei und Semmel panniren. Es empfiehlt sich zu 60 g. = 1/4 Stückchen Butter 10 Tr. Gewürzcomposition 6 zuzusetzen. Man giebt dieselben mit denselben Nr. 2175—2277 aufgeführten Zuspeisen mit Ausnahme der Saucen.

Nr. 2295. Junge gebratene Ente.

Zwei junge Enten reichen für 6—8 Personen.
Bratezeit 2 Stunden. Butterquantum 250 g. = 1 Stückchen.

Wird wie junge Gans Nr. 2292 zubereitet und mit denselben Zuspeisen gegeben.

Nr. 2296. Gebratene fette Ente.

Eine große fette Ente reicht für 6 Personen.
Bratezeit je nach Alter 2—3 Stunden.

Es empfiehlt sich 1/2—1 kg. mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch mit der Ente zu braten.

Man bereitet dieselbe wie fette Gans Nr. 2293 und giebt sie auch mit denselben Zuspeisen.

Hierzu empfiehlt es sich, den Beifuß vorher eine Stunde zu kochen (Siehe Nr. 2292), damit er vollständig weich wird.

B. Wildes Geflügel.*)

Siehe die bromatologischen Tabellen „Vögel".

Nr. 2297. Eintheilung des Wildgeflügels.

Waldgeflügel: z. B. Zippdrosseln, Weindrosseln, Krammetsvögel, Ziemer, wilde Tauben, Waldschnepfen, Haselhühner und -Hähne, Birkhühner und -Hähne, Auerhühner und -Hähne und dergl.

Feldgeflügel: z. B. Wachteln, Brachvögel, Lerchen, Staare, Kibitze, Trappen, Rebhühner, Fasane, wilde Tauben und dergl.

Wassergeflügel: z. B. Reiher, Schwäne, wilde Gänse, wilde Enten, Taucher, Bläßhuhn, Wasserschnepfen oder Sumpfschnepfen

*) Man berücksichtige hierbei die landesüblichen Jagdgesetze.

Digitized by Google

(Becassinen), a) Heerschnepfen, b) Moosschnepfen, c) stumme Schnepfen.

Für die Küche wird das Wildgeflügel in drei andere Gruppen getheilt, um die Beschreibungen der Zubereitungsarten zu vereinfachen, da dieselben je nach gleicher Größe gleich sind, und zwar:

1. **Gruppe. Kleines Wildgeflügel:** Krammetsvögel und die anderen Drosselarten, Lerchen, Wachteln, Staare, Spatzen und dergl. annähernd große Vögel.
2. **Gruppe. Mittelgroßes Wildgeflügel:** Rebhühner, Schnepfen, Haselhühner, Schneehühner, Kiebitze und dergl. annähernd großes Geflügel.
3. **Gruppe. Großes Wildgeflügel:** Fasanen, Birkhühner, Auerhühner, wilde Enten, wilde Gänse und dergl. annähernd großes Geflügel.

Nr. 2298. Vorbereitung des Wildgeflügels.

Dasselbe wird meist trocken gerupft. Bei kleinem, auch mittelgroßem Geflügel zieht man die Haut mit den Federn über den Kopf herunter und läßt die Pfoten, denen man die Klauen abschneidet, daran, dann wird dasselbe auf einer Spiritusflamme abgesengt und im Uebrigen ganz wie zahmes Geflügel ausgenommen und dressirt (Siehe Nr. 1968—1969).

Beim Braten wird das wilde Geflügel meist mit dünnen Speckscheiben überbunden, häufig auch gefüllt oder gespickt (Siehe Nr. 1970 und 1971).

Nr. 2299. Das Abhängen (Mortificiren) des Wildgeflügels.

Das Wildgeflügel kommt bereits getödtet (geschossen oder gefangen) auf den Markt und muß besonders größeres Wildgeflügel, z. B. Fasanen, Birkhühner und Hähne, Auerhühner und Hähne, Enten, Gänse 2c. vor seiner Verwendung gut mortificirt, d. h. abgehangen sein, ohne jedoch zu starken Wildgeruch (Hautgoût oder Fumet*)) zu entwickeln, zu welchem Zweck folgende Methode**) empfehlenswerth ist.

Dem Geflügel werden die Därme mit einem Häkchen hinten herausgezogen und abgeschnitten, am Hals wird seitwärts eine Oeffnung gemacht, der Kopf ausgelöst und entfernt, die entstandenen Oeffnungen wieder zugenäht oder zugebunden, und nun wird das Geflügel mit den Federn an einem kalten, luftigen Ort oder, wer es haben kann, im Eiskeller aufgehängt; sobald es an der Darmöffnung und unter den Flügeln Feuchtigkeit absondert (schwitzt), ist es Zeit zur Verwendung.

Je nach der Temperatur wird der Mortificationsproceß beschleunigt oder aufgehalten, in gefrorenem Zustand kann das Geflügel Monate lang hängen, muß aber bei eintretender wärmerer Temperatur dann sofort verbraucht werden, da wieder aufgethautes Geflügel sehr rasch ungenießbar wird.

Nr. 2300. Das Aufbewahren des vorbereiteten Wildgeflügels.

Das Geflügel wird nach Nr. 2298 vorbereitet, nach Nr. 1968 ausgenommen, nach Nr. 1969 dressirt, innen ausgetrocknet, ein Stückchen Leinwand hineingesteckt,

*) Mit diesen Namen bezeichnet man auch Wildpretessenzen zur Würzung von Saucen und Suppen.

**) Wer beim Wildgeflügel Hautgoût überhaupt nicht liebt, brate oder dünste dasselbe frisch, jedoch wesentlich länger oder wende die Nr. 2300—2301 beschriebenen Methoden an.

Digitized by Google

damit diese frisch gebildete Feuchtigkeit anzieht und so in ein trockenes leinenes Tuch eingeschlagen in den Eisschrank gestellt oder an einem anderen kalten Orte aufbewahrt.

Die Leinwand innen, sowie das Tuch, in welchem das Geflügel eingeschlagen wurde, muß täglich erneuert, das heißt durch trockene ersetzt werden. Auf diese Weise hält sich das Geflügel je nach Größe und Alter 3, 6, 8—12 Tage lang.

Will man die Haltbarkeit etwas verlängern, so bestreut man das Geflügel gleich anfangs innen und außen mit etwas Erhaltungspulver (Conservesalz). Man muß es beurtheilen können, wenn es Zeit zum Genuß des Geflügels ist.

Nr. 2301. Frisch geschossenes Wildgeflügel rascher genußfähig zu machen.

Soll das Geflügel rasch genußfähig gemacht werden, so bereitet man dasselbe nach Nr. 2298 vor, nimmt es nach Nr. 1968 aus und dressirt es nach Nr. 1969, legt es auf einen Teller, gießt auf jedes Stück je nach Größe einen Kfl., Eßl. oder halbes Wgls. feinsten Jamaica-Rum, Arrac, Cognac, Schweizer Kirschwasser oder Spiritus und brennt es an, während dessen macht man feinstes Provenceröl oder Butter heiß, sobald die Flamme verlöscht ist, trocknet man das Geflügel innen und außen ab, bestreicht es innen und außen mit dem heißen Oel oder der Butter und stellt es bis zum andern Tag zugedeckt bei Seite.

Trotz dieser Manipulation muß alles frisch geschossene Wildgeflügel länger gebraten oder gedünstet werden.

Nr. 2302. Das Mariniren oder Beizen des Wildgeflügels.

Siehe Rothwild Nr. 1817.

Nr. 2203. I. Gruppe. Kleines Wildgeflügel.

Drosselarten, Lerchen, Wachteln, Staare, Spatzen (Sperlinge) und die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Arten gleicher Größe.

Man bereitet alle diese wie die Krammetsvögel Nr. 2304—2344 und giebt sie auch mit denselben Zuspeisen.

I. Klasse. Kleines Wildgeflügel, gedünstet.

Nr. 2304. Krammetsvögel.

Für 6 Personen 12 Stück.

Die Vögel werden wie Nr. 2298, 1968 und 1969 beschrieben, vorbereitet, innen und außen etwas gesalzen (Fleischgewürzsalz IV oder Bratensalz), alsdann die Brüste mit dünnen Speckscheibchen überbunden, in 125 g. = $^1/_2$ Stückchen steigende Butter gelegt, damit allseitig begossen und 2 Minuten gebraten, hierauf gießt man $^1/_4$ l. Weißwein oder Rothwein (oder $^1/_8$ l. Madeira und $^1/_8$ l. ungesalzene Fleischbrühe) und 3 g. Gewürzcomposition 3 dazu und dünstet die Vögel zugedeckt, wenn nöthig unter Zugießen von etwas Wasser, in 20—25 Minuten weich.

Der Fond wird, wie Nr. 801 beschrieben, mit etwas Mehl verdickt, wenn nöthig, mit Bouilloncouleur gefärbt und so über die Vögel gegossen, oder man verwendet diese Sauce anstatt Grundsauce zu den in der Tabelle Nr. 2311—2316 aufgeführten Saucen.

Digitized by Google

Man kann den Leib der Vögel auch mit einer Leberfarce Nr. 575, Wildgeflügelfarce Nr. 580, Wildfarce Nr. 581 oder Trüffelfarce Nr. 589 füllen und dann in gleicher Weise dünsten.

Man giebt dieselben in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 2305. Gedünstete Krammetsvögel mit Reis Nr. 691 oder Nr. 690.
Nr. 2306. Gedünstete Krammetsvögel mit Maccaroni Nr. 2865 oder Nr. 2861.
Nr. 2307. Gedünstete Krammetsvögel mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 2308. Gedünstete Krammetsvögel mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 2309. Gedünstete Krammetsvögel mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 2310. Gedünstete Krammetsvögel mit Wildgeflügelpürée Nr. 569.
Nr. 2311. Gedünstete Krammetsvögel mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 2312. Gedünstete Krammetsvögel mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 2313. Gedünstete Krammetsvögel mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 2314. Gedünstete Krammetsvögel mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 2315. Gedünstete Krammetsvögel mit Portugies. Sauce Nr. 411.
Nr. 2316. Gedünstete Krammetsvögel mit Trüffelsauce Nr. 407.

Man giebt hierzu:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 od. 2861.
Maronen Nr. 669.
kl. Semmelklöße Nr. 2969 I, II.
kleine Kartoffelklöße Nr. 2966
oder kleine Griesklöße
Nr. 2983 u. dergl.

Nr. 2317. Gedünstete Krammetsvögel mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 2318. Gedünstete Krammetsvögel mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 2319. Gedünstete Krammetsvögel mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 2320. Gedünstete Krammetsvögel mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 2321. Gedünstete Krammetsvögel mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 2322. Gedünstete Krammetsvögel mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 2323. Gedünstete Krammetsvögel mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 2324. Gedünstete Krammetsvögel mit gebackenem Kohl Nr. 614.

II. Klasse. Kleines Wildgeflügel, gebraten.

Nr. 2325. Krammetsvögel.

Für 6 Personen 12 Stück.

Bratezeit 10—15 Minuten. Butterquantum 125 g. = ½ Stückchen.

Die Vögel werden, wie Nr. 2298, 1968 und 1969 beschrieben, vorbereitet, innen und außen etwas gesalzen (Fleischgewürzsalz IV oder Bratensalz), alsdann die Brüstchen mit dünnen Speckscheibchen überbunden, in 125 g. = ½ Stückchen steigende Butter, welcher man 3 g. Gewürzcomposition 3 zugesetzt hat, zuerst mit der Brust nach unten gelegt, allseitig mit der Butter begossen, nach der Hälfte der Zeit gewendet und so unter fleißigem Begießen bei lebhaftem Feuer saftig und gar gebraten.

Während dieser Zeit röstet man eine gleiche Anzahl Semmelscheiben trocken oder in etwas Butter gelb und hart, legt beim Anrichten auf jede Scheibe einen Vogel und gießt den Fond darüber.

Man giebt diese mit Salzkartoffeln, Compot und Salat oder in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Nr. 2326. Gebratene Krammetsvögel mit Reis Nr. 691.
Nr. 2327. Gebratene Krammetsvögel mit Maccaroni Nr. 2865.
Nr. 2328. Gebratene Krammetsvögel mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 2329. Gebratene Krammetsvögel mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 2330. Gebratene Krammetsvögel mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 2331. Gebratene Krammetsvögel mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 2332. Gebratene Krammetsvögel mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 2333. Gebratene Krammetsvögel mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 2334. Gebratene Krammetsvögel mit Sauerkraut Nr. 156, I—II.

Digitized by Google

Nr. 2335. Gebratene Krammetsvögel mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 2336. Gebratene Krammetsvögel mit glacirten Kastanien Nr. 671.
Nr. 2337. Gebratene Krammetsvögel mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 2338. Gebratene Krammetsvögel mit kleinen glacirten Zwiebeln Nr. 657.
Nr. 2339. Gebratene Krammetsvögel mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 2340. Gebratene Krammetsvögel mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 2341. Gebratene Krammetsvögel mit Trüffelpürée Nr. 556.

Nr. 2342. Gefüllte Krammetsvögel.

Den nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereiteten Krammetsvögeln wird der Leib mit einer Leberfarce Nr. 575, Wildgeflügelsauce Nr. 580, Wildfarce Nr. 581 oder Trüffelfarce Nr. 589 gefüllt, dann wie Nr. 2325 gebraten und mit den Nr. 2326—2341 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 2343. Krammetsvögel in Papierkästchen.

Für 6 Personen 12 Stück.

Die nach Nr. 2298 und 1968 vorbereiteten Krammetsvögel werden wie zu einer Galantine (Siehe Nr. 2775) ausgebeint, hierauf mit einer Leberfarce Nr. 575, Wildgeflügelfarce Nr. 580, Wildfarce Nr. 581 oder Trüffelfarce Nr. 589 gefüllt und so dressirt, daß sie ihre ursprüngliche Form wieder bekommen, nun streicht man eine gleiche Anzahl zierlich gepreßte, ovale Papierkästchen (solche sind käuflich zu haben) mit zerlassener Butter aus, alsdann streicht man sie mit etwas von der Farce aus und drückt die Krammetsvögel, ohne die Form zu verletzen, hinein, legt ein dünnes Speckscheibchen darüber und bäckt die Vögel 10—15 Minuten auf einem Backblech im gut geheizten Ofen.

Die Gerippe der Vögel kocht man vorher mit $^1/_4$ l. kräftiger Fleischbrühe und 2 Eßl. Madeira 20—30 Minuten, gießt die Fleischbrühe durch ein Sieb ab, verdickt sie mit 10 g. = 1 Kfl. Mehl, färbt die Sauce, wenn nöthig, mit Bouillon-couleur, kocht sie bis $^1/_8$ l. ein und gießt davon über jeden der gebackenen Vögel ein bis zwei Kfl. voll.

Nr. 2344. Conservirte Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel werden wie Nr. 2325, aber nur 5 Minuten gebraten, alsdann der Speck abgebunden und die Vögel dicht in die Blechbüchsen eingelegt, der Fond und soviel zerlassene Butter darüber gegossen, daß dieselben bedeckt und die Büchse gefüllt ist, hierauf wird sie gut verlöthet, im Wasserbad $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden gekocht und aufbewahrt. Beim Verbrauch empfiehlt es sich, nachdem die Büchsen mit einem Dosenöffner aufgeschnitten sind, diese in kochendes Wasser zu stellen und die überflüssige Butter abzugießen.

Nr. 2345. II. Gruppe. Mittelgroßes Wildgeflügel.

Rebhühner, Schnepfen, Haselhühner, Schneehühner, Kibitze und das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Geflügel gleicher Größe.

Man bereitet diese wie Rebhühner Nr. 2346—2378 und giebt sie mit denselben Zuspeisen.

Digitized by Google

I. Klasse. Mittelgroßes Wildgeflügel, gekocht.

Nr. 2346. Gekochte Rebhühner.

Siehe Wildgeflügelbrühe Nr. 5.

II. Klasse. Mittelgroßes Wildgeflügel, gedünstet.

Nr. 2347. Gedünstete Rebhühner.

Für 6 Personen je nach Größe 3—4 Rebhühner.
Man wendet diese Methode meist nur bei alten Rebhühnern an.
Dünstzeit $1^1/_2$—2 Stunden. Butterquantum 125 g. = $^1/_2$ Stückchen.

Man bereitet dieselben wie gedünstete Krammetsvögel Nr. 2304 und giebt sie mit denselben Nr. 2305—2324 aufgeführten Zuspeisen.

III. Klasse. Mittelgroßes Wildgeflügel, gebraten.

Nr. 2348. Gebratene Rebhühner.

Für 6 Personen je nach Größe 3—4 Stück.
Bratezeit für junge Hühner $^3/_4$—1 Stunde, für alte Hühner $1^1/_2$—2 Stunden.
Butterquantum 180 g. = $^3/_4$ Stückchen.

Die Rebhühner werden nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereitet, innen und außen gesalzen (Fleischgewürzsalz IV oder Bratensalz), die Brüste mit dünnen Speckscheiben*) überbunden, in jedes Huhn 20 g. Butter gesteckt, hierauf mit der Brustseite nach unten in 125 g. = $^1/_2$ Stückchen steigende Butter gelegt, welcher man 3 g. Gewürzcomposition zugesetzt hat und nun unter fleißigem Begießen und einmaligem Wenden, nach den Nr. 2174 beschriebenen Regeln saftig und gar braten. Sobald der Fond braun ansetzt, wird zeitweilig etwas Wasser, Wein oder Sahne zugegossen.

Wenn der Fond nicht sämig genug ist, verdickt man denselben wie Nr. 806 beschrieben mit etwas Kartoffelmehl und färbt ihn, wenn nöthig, mit Bouilloncouleur. Werden die Rebhühner mit einer in der Tabelle Nr. 2365—2370 aufgeführten separaten Saucen gegeben, so bereitet man dieselbe aus ungesalzener Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischextract, vermischt sie dann mit dem entfetteten Bratenfond und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab. — Man giebt dieselben mit Salzkartoffeln, Salat und Compot oder in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Nr. 2349. Gebratene Rebhühner mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 2350. Gebratene Rebhühner mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 2351. Gebratene Rebhühner mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 2352. Gebratene Rebhühner mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 2353. Gebratene Rebhühner mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V
Nr. 2354. Gebratene Rebhühner mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 2355. Gebratene Rebhühner mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 2356. Gebratene Rebhühner mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 2357. Gebratene Rebhühner mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.
Nr. 2358. Gebratene Rebhühner mit gebackenen Wurzeln Nr. 651.
Nr. 2359. Gebratene Rebhühner mit gebrat. Kartoffelklößchen Nr. 2966 od. Croquetten Nr. 3379.
Nr. 2360. Gebratene Rebhühner mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 2361. Gebratene Rebhühner mit glacirten Kastanien Nr. 671.
Nr. 2362. Gebratene Rebhühner mit glacirten kleinen Zwiebeln Nr. 657.

*) Es empfiehlt sich auch, über den Speck noch frische Weinblätter zu binden, welche dem Geflügel einen vorzüglichen Geschmack verleihen.

Digitized by Google

Nr. 2363. Gebratene Rebhühner mit Reis Nr. 691.
Nr. 2364. Gebratene Rebhühner mit Maccaroni Nr. 2865.
Nr. 2365. Gebratene Rebhühner mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 2366. Gebratene Rebhühner mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 2367. Gebratene Rebhühner mit Pfeffersauce Nr. 397.
Nr. 2368. Gebratene Rebhühner mit pikanter Sauce Nr. 398.
Nr. 2369. Gebratene Rebhühner mit Portugiesischer Sauce Nr. 411.
Nr. 2370. Gebratene Rebhühner mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 2371. Gebratene Rebhühner mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 2372. Gebratene Rebhühner mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 2373. Gebratene Rebhühner mit Trüffelpürée Nr. 556.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder Nr. 2861.
Maronen Nr. 669.
Kleine Kartoffelklöße Nr. 2966.
Kleine Griesklöße Nr. 2983
oder
Kleine Semmelklöße Nr. 2969, I u. II, u. dergl.

Hie und da giebt man diese auch mit den bei der Rindslende Nr. 1003 bis 1051 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2374. Gefüllte gebratene Rebhühner.

Für 6 Personen 3 Stück.
Bratezeit je nach Alter 1—2 Stunden. Butterquantum 125 g. = 1/2 Stückchen.

Die nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereiteten Rebhühner werden nach Nr. 1970 mit einer Leberfarce Nr. 575, Wildgeflügelfarce Nr. 580, Wildfarce Nr. 581, Trüffelfarce Nr. 589 gefüllt, im übrigen wie gebratene Rebhühner Nr. 2348 behandelt und mit denselben Nr. 2349—2373 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 2375. Gebratene Rebhühner-Brüste.

Für 6 Personen die Brüste von 6 Rebhühnern.
Butterquantum 125 g. = 1/2 Stückchen.

Von den nach Nr. 2298 und 1968 vorbereiteten Rebhühnern werden die Brüste sauber ausgelöst, die Haut abgezogen, das Fleisch fein gespickt, im übrigen wie Rebhühner Nr. 2348 weich gebraten und mit denselben Nr. 2349—2373 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 2376. Rebhühner-Coteletten (Schnittchen).

Man bereitet diese wie Hühnercoteletten Nr. 2281 und giebt sie mit den be gebratenen Rebhühnern Nr. 2349—2373 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2377. Gebackene Rebhühner.

Man bereitet dieselben wie gebackene Hühner Nr. 2283, decorirt sie mit Citrone und grüner Petersilie und giebt sie mit den beim gebratenen Rebhuhn Nr. 2349 bis 2373 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2378. Conservirte Rebhühner.

Man konservirt diese wie Krammetsvögel Nr. 2344, bratet sie jedoch 1/2 Stunde und kocht sie in der Büchse 1—1 1/2 Stunden im Wasserbad.

Nr. 2379. III. Gruppe. Großes Wildgeflügel.

Fasanen, Birkhühner, Auerhühner, wilde Enten, wilde Gänse und das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildgeflügel gleicher Größe.

Man bereitet diese wie Fasanen Nr. 2380—2487 und giebt sie mit denselben Zuspeisen.

Digitized by Google

I. Klasse. Großes Wildgeflügel, gekocht.

Nr. 2380. Gekochter Fasan.

Siehe Wildgeflügelbrühe Nr. 5.

II. Klasse. Großes Wildgeflügel, gedünstet.

Nr. 2381. Gedünsteter Fasan.

Für 6 Personen 1 Fasan.

Dünstezeit je nach Alter 2—3 Stunden. Butterquantum 125 g. = $^1/_2$ Stückchen.

Ein nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereiteter Fasan wird innen und außen gesalzen (pro kg. Fasan 10 g. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz IV oder Bratensalz), hierauf gespickt oder mit Speckscheiben überbunden in die steigende Butter gelegt, allseitig damit begossen und so $^1/_4$ Stunde gebraten, alsdann gießt man $^1/_2$ l. Wasser, Fleischbrühe, Wein oder Bier zu und dünstet den Fasan nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln in der Pfanne zugedeckt weich.

Der Fond wird nach Nr. 801 mit etwas Mehl verdickt, wenn nöthig mit Bouilloncouleur gefärbt und so über den tranchirten Fasan gegossen, oder als Grundsauce zu den in der Tabelle Nr. 2406—2423 aufgeführten Saucen verwendet.

Man kann den Fasan auch mit einer Leberfarce Nr. 575, Wildgeflügelfarce Nr. 580, Wildfarce Nr. 581 oder Trüffelfarce Nr. 589, nach Nr. 1970 füllen und dann wie vorher beschrieben dünsten.

Man giebt denselben in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 2382. Gedünsteter Fasan mit Salzkartoffeln Nr. 660.
Nr. 2383. Gedünsteter Fasan mit Kastanien Nr. 669.
Nr. 2384. Gedünsteter Fasan mit Reis Nr. 690.
Nr. 2385. Gedünsteter Fasan mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Nr. 2386. Gedünsteter Fasan mit Griesklößen Nr. 2940.
Nr. 2387. Gedünsteter Fasan mit Mehlklößen Nr. 2877, I—II.
Nr. 2388. Gedünsteter Fasan mit Kartoffelklößen Nr. 2964 und 2965.
Nr. 2389. Gedünsteter Fasan mit Semmelklößen Nr. 2969.
Nr. 2390. Gedünsteter Fasan mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 2391. Gedünsteter Fasan mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 2392. Gedünsteter Fasan mit Griespürée Nr. 558.
Nr. 2393. Gedünsteter Fasan mit Linsenpürée Nr. 562.
Nr. 2394. Gedünsteter Fasan mit Erbsenpürée Nr. 562.
Nr. 2395. Gedünsteter Fasan mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 2396. Gedünsteter Fasan mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 2397. Gedünsteter Fasan mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 2398. Gedünsteter Fasan mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 2399. Gedünsteter Fasan mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 2400. Gedünsteter Fasan mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 2401. Gedünsteter Fasan mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 2402. Gedünsteter Fasan mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 2403. Gedünsteter Fasan mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 2404. Gedünsteter Fasan mit Sauerkraut und Austern Nr. 615, I—II.
Nr. 2405. Gedünsteter Fasan mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 2406. Gedünsteter Fasan mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 2407. Gedünsteter Fasan mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 2408. Gedünsteter Fasan mit pikanter Sauce Nr. 393.
Nr. 2409. Gedünsteter Fasan mit Portugiesischer Sauce Nr. 411.

} Bemerkungen Siehe nachfolgend Nr. 2410—2423.

Digitized by Google

Nr. 2410. Gedünsteter Fasan mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 2411. Gedünsteter Fasan mit Austernsauce Nr. 416.
Nr. 2412. Gedünsteter Fasan mit Fricassée-sauce Nr. 421.
Nr. 2413. Gedünsteter Fasan mit Hummersauce Nr. 423.
Nr. 2414. Gedünsteter Fasan mit Krebssauce Nr. 424.
Nr. 2415. Gedünsteter Fasan mit Morchelsauce Nr. 427a.
Nr. 2416. Gedünsteter Fasan mit Schinkensauce Nr. 432.
Nr. 2417. Gedünsteter Fasan mit Indischer Sauce Nr. 438.
Nr. 2418. Gedünsteter Fasan mit Königin-Sauce Nr. 440.
Nr. 2419. Gedünsteter Fasan mit König-Sauce Nr. 441.
Nr. 2420. Gedünsteter Fasan mit weißer Kraftsauce Nr. 442.
Nr. 2421. Gedünsteter Fasan mit Deutscher Sauce Nr. 445.
Nr. 2422. Gedünsteter Fasan mit Französischer Sauce Nr. 446.
Nr. 2423. Gedünsteter Fasan mit Cumberland-Sauce Nr. 454.
Nr. 2424. Gedünsteter Fasan mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 2425. Gedünsteter Fasan mit Rosenkohl Nr. 609, II—III.
Nr. 2426. Gedünsteter Fasan mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 2427. Gedünsteter Fasan mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 2428. Gedünsteter Fasan mit Ragoûts Nr. 2614—2620.
Nr. 2429. Gedünsteter Fasan mit Champignon-Ragoût Nr. 2624.
Nr. 2430. Gedünsteter Fasan mit gratinirtem Blumenkohl Nr. 620.
Nr. 2431. Gedünsteter Fasan mit gefüllten Zwiebeln Nr. 658.
Nr. 2432. Gedünsteter Fasan mit gefüllten Kartoffeln Nr. 667.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Kastanien Nr. 669.
Reis Nr. 690.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Geb. Kartoffelklöße Nr. 2966.
Kartoffelcroquetten Nr. 3379.
Gedünst. Trüffeln Nr. 680, I.
Kartoffelklöße Nr. 2964.
Grießklöße Nr. 2940.
oder
Semmelklöße Nr. 2969.
I u. II u. drgl.

III. Klasse. Großes Wildgeflügel, gebraten.

Nr. 2433. Gebratener Fasan.

2 Fasanen reichen für 8—10 Personen.
Bratzeit je nach Alter, Größe und Mortification 1—2 Stunden.
Butterquantum pro Fasan 180 g. = 3/4 Stückchen.
Braten am Spieß Siehe Nr. 804.

Ein nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereiteter, gut mortificirter Fasan wird innen und außen gesalzen (pro kg. Fasan 10 g. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz IV oder Bratensalz), alsdann innen hinein 1/4 Stückchen Butter gelegt und so gespickt oder mit Speckscheiben überbunden, mit der Brust nach unten in 1/2 Stückchen steigende Butter gelegt, welcher man 3 g. Gewürzcomposition 3 zugesetzt hat, hierauf allseitig mit der heißen Butter begossen und nun unter fleißigem Begießen und einmaligem Wenden nach den Nr. 2174 beschriebenen Regeln saftig und gar gebraten, sobald der Fond braun ansetzt, wird je nach Geschmack etwas Wasser, Fleischbrühe, Wein, Sahne oder Bier zugegossen.

Wenn der Fond nicht sämig genug erscheint, so wird derselbe nach Nr. 806 mit etwas Kartoffelmehl verdickt und wenn nöthig mit Bouilloncouleur gefärbt.

Wird der Fasan mit einer der in der Tabelle Nr. 2474—2483 aufgeführten separaten Saucen gegeben, so bereitet man dieselbe aus ungesalzener Fleischbrühe oder Wasser und Fleischextract, vermischt sie dann mit dem entfetteten Bratenfond und schmeckt sie, wenn nöthig, mit Salz ab.

Man giebt denselben mit Salzkartoffeln, Compot und Salat, ferner in nachfolgenden Zusammenstellungen:

Digitized by Google

Nr. 2434. Gebratener Fasan mit Sauerkraut Nr. 615, I—II.
Nr. 2435. Gebratener Fasan mit Sauerkraut und Austern Nr. 615, I—II.
Nr. 2436. Gebratener Fasan mit Rothkraut Nr. 617.
Nr. 2437. Gebratener Fasan mit Weinkraut Nr. 611.
Nr. 2438. Gebratener Fasan mit Grünkohl Nr. 605, II—V.
Nr. 2439. Gebratener Fasan mit Römischem Kohl Nr. 606, II—V.
Nr. 2440. Gebratener Fasan mit Chinesischem Kohl Nr. 607, II—V.
Nr. 2441. Gebratener Fasan mit Rosenkohl Nr. 609, I—III.
Nr. 2442. Gebratener Fasan mit Reis Nr. 690.
Nr. 2443. Gebratener Fasan mit Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Nr. 2444. Gebratener Fasan mit Kartoffelpürée Nr. 553.
Nr. 2445. Gebratener Fasan mit Maronenpürée Nr. 554.
Nr. 2446. Gebratener Fasan mit Trüffelpürée Nr. 556.
Nr. 2447. Gebratener Fasan mit Champignonpürée Nr. 555.
Nr. 2448. Gebratener Fasan mit Wildgeflügelpürée Nr. 569.
Nr. 2449. Gebratener Fasan mit gekochten Maronen Nr. 669.
Nr. 2450. Gebratener Fasan mit glacirten Maronen Nr. 671.
Nr. 2451. Gebratener Fasan mit glacirten Zwiebeln Nr. 657.
Nr. 2452. Gebratener Fasan mit gebackenen Kartoffeln Nr. 663.
Nr. 2453. Gebratener Fasan mit gefüllten Kartoffeln Nr. 667.
Nr. 2454. Gebratener Fasan mit gefüllten Zwiebeln Nr. 658.
Nr. 2455. Gebratener Fasan mit Kartoffelcroquetten Nr. 3379.
Nr. 2456. Gebratener Fasan mit gebackenem Kohl Nr. 614.
Nr. 2457. Gebratener Fasan mit Blumenkohl Nr. 618, I—III.
Nr. 2458. Gebratener Fasan mit Spargelgemüse Nr. 623.
Nr. 2459. Gebratener Fasan mit gratinirtem Blumenkohl Nr. 620.
Nr. 2460. Gebratener Fasan mit gratinirtem Spargel Nr. 625.
Nr. 2461. Gebratener Fasan mit gebackenem Spargel Nr. 624.
Nr. 2462. Gebratener Fasan mit gebackenem Blumenkohl Nr. 619.
Nr. 2463. Gebratener Fasan mit Mischgemüse Nr. 684.
Nr. 2464. Gebratener Fasan mit Gemüsegarnituren Nr. 685, I—III.
Nr. 2465. Gebratener Fasan mit Artischocken Nr. 629.
Nr. 2466. Gebratener Fasan mit Artischockenböden Nr. 631.
Nr. 2467. Gebratener Fasan mit gefüllten Artischocken Nr. 632—634.
Nr. 2468. Gebratener Fasan mit gebackenen Wurzeln Nr. 651.
Nr. 2469. Gebratener Fasan mit Champignon-Ragoût Nr. 2624.
Nr. 2469a. Gebratener Fasan mit Reichen-Ragoût Nr. 2619, garnirt.
Nr. 2469b. Gebratener Fasan mit Toulouser Ragoût Nr. 2620, garnirt.
Nr. 2469c. Gebratener Fasan mit Chambord-Ragoût Nr. 2614, garnirt.
Nr. 2470. Gebratener Fasan mit Godard-Ragoût Nr. 2616, garnirt.
Nr. 2471. Gebratener Fasan mit Chipolada-Ragoût Nr. 2615, garnirt.
Nr. 2472. Gebratener Fasan mit Monglas-Ragoût Nr. 2617, garnirt.
Nr. 2473. Gebratener Fasan mit Providence-Ragoût Nr. 2618, garnirt.
Nr. 2474. Gebratener Fasan mit Champignonsauce Nr. 385.
Nr. 2475. Gebratener Fasan mit Madeirasauce Nr. 392.
Nr. 2476. Gebratener Fasan mit Portugiesischer Sauce Nr. 411.
Nr. 2477. Gebratener Fasan mit Trüffelsauce Nr. 407.
Nr. 2478. Gebratener Fasan mit Austernsauce Nr. 416.
Nr. 2479. Gebratener Fasan mit Hummersauce Nr 423.
Nr. 2480. Gebratener Fasan mit Krebssauce Nr. 424.
Nr. 2481. Gebratener Fasan mit Morchelsauce Nr. 427a.
Nr. 2482. Gebratener Fasan mit Schinkensauce Nr. 432.
Nr. 2483. Gebratener Fasan mit Russischer Sauce Nr. 412.

Hierzu giebt man:
Salzkartoffeln Nr. 660.
Maccaroni Nr. 2865 oder 2861.
Reis Nr. 690.
Kastanien Nr. 669.
Gedünst. Trüffeln Nr. 680, I.
Kleine Grießklöße Nr. 2983.
Kleine Kartoffelklöße Nr. 2966 oder
Kleine Semmelklöße Nr. 2969 I u. II, u. dergl.

Digitized by Google

Nr. 2484. Gefüllter Fasan.

Für 6 Personen 1 Fasan.

Ein nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereiteter Fasan wird wie Nr. 1970 beschrieben mit Leberfarce Nr. 575, Wildgeflügelfarce Nr. 580, Wildfarce Nr. 581 oder Trüffelfarce Nr. 589 gefüllt, im übrigen ganz wie gebratener Fasan Nr. 2433 behandelt und mit den Nr. 2434—2483 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Nr. 2485. Gebratene Fasanenbrüste.

Für 6 Personen die Brüste von 3 Fasanen.

Von den nach Nr. 2298 und 1968 vorbereiteten Fasanen werden die Brüste sauber ausgelöst, die Haut abgezogen, das Fleisch fein gespickt, wie Fasanen Nr. 2433 weichgebraten und mit den Nr. 2434—2483 aufgeführten Zuspeisen gegeben.

Die Rückstände verwendet man zu Fleischbrühe, Saucen, Pürées, Farcen und dergleichen.

Nr. 2486. Fasanen-Coteletten (Schnittchen).

Man bereitet diese wie die Rebhühner-Coteletten Nr. 2376 und giebt sie mit denselben Zuspeisen.

Nr. 2487. Sautirte (geschwungene) Fasanenbrüste.

Von den nach Nr. 2298 und 1968 vorbereiteten Fasanen werden die Brüste sauber ausgelöst, die Haut davon abgezogen, das Fleisch in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit dem Hackemesser flach geschlagen, alsdann auf beiden Seiten etwas gesalzen, hierauf in steigende Butter gelegt, welcher man pro 100 g. 2 g. Gewürzcomposition 3 zugesetzt hat und so auf jeder Seite 2 Minuten gebraten.

Man giebt sie mit den Nr. 2434—2483 aufgeführten Zuspeisen.

Kap. XIII. Fische.

Siehe die bromatologischen Tabellen der Fische.

Gekochte Fische. Gedünstete Fische.
Gedünstete Fische auf Polnische Art. Gebackene Fische. Gebratene Fische.
Marinirte Fische. Oelfische. Gesalzene Fische. Geräucherte Fische.

Nr. 2488. Vorbemerkungen.

Man unterscheidet, abgesehen von dem wissenschaftlichen System, welches in den bromatologischen Tabellen berücksichtigt ist:

Süßwasser- oder Flußfische und Salzwasser- oder Seefische, unter diesen wieder:

I. Hautfische, z. B. Forellen, Schleien, Aale und dergleichen.

II. Schuppenfische, z. B. Zander, Schellfisch, Karpfen und dergleichen.

Erstere, die Hautfische, sind schwerer verdaulich, als die Schuppenfische. Die Grenze zwischen Fluß- und Seefischen ist nicht streng zu ziehen, da Gattungen der Flußfische häufig auch im Meere und Seen vorkommen und Seefische dagegen häufig auch in Flüssen sich aufhalten, besonders zur Laichzeit, wo sie vielfach in die Flüsse eintreten und sehr weit stromauf schwimmen.

Digitized by Google

Fische, welche in Teichen gezogen werden, besitzen meist einen schlammigen Geschmack, man muß diese daher vor ihrer Verwendung mindestens 3—4 Tage in sogenannten Fischkästen in Flußwasser oder in Trögen mit fließendem Wasser leben lassen, wodurch sie den schlammigen Geschmack verlieren.

Die Fische erreichen, wie aus den bromatologischen Tabellen ersichtlich ist, ein sehr hohes Alter und dabei ansehnliche Größen, es sind jedoch sehr große, alte Fische nicht fein, sondern grobfaserig im Fleisch und besitzen häufig thranigen Geschmack, sehr junge Fische dagegen besitzen zu viel Leimsubstanz und sind daher weniger nahrhaft. Hieraus geht hervor, daß mittle Größen die besten Speisen liefern, ferner liefern Raubfische besseres Fleisch als solche, die sich von Schlamm und Wasserpflanzen 2c. nähren.

Der Fischfang (die Fischerei) bildet bekanntlich einen bedeutenden Erwerbszweig, durch welchen ein großer Theil der Bevölkerung unserer Erde seinen Unterhalt findet.

Das Fangen erfolgt durch Streichnetze, Stellnetze, Angeln, Haken 2c. 2c.

Fische sollen immer frisch geschlachtet und schnell zubereitet genossen werden, da Fischfleisch dem Verderben ungemein rasch ausgesetzt ist, sie schmecken auch frisch geschlachtet und gleich zubereitet stets am besten, indeß läßt sich dies nicht immer durchführen, da es nicht überall Fische giebt und diese doch ein so beliebtes Nahrungsmittel bilden, daß sie überall gern gegessen werden. In Folge dessen ist man häufig auf den Versandt ausgeschlachteter Fische angewiesen, was durch Verpackung in Eis und rasche Beförderung durch Eisenbahnen ermöglicht ist.

Nr. 2489. Kennzeichen gut erhaltener Fische.

Der Geruch muß rein sein, die Augen klar, die Kiemen roth.

Bei ausgeschlachtet versendeten Fischen ist es immer empfehlenswerth, die Augen auszustechen und die Kiemen auszuschneiden, da diese Theile zuerst verderben. Würde dies beim Ausschlachten vor dem Versandt geschehen und die Fische vor ihrer Verpackung in Eis, in salicylsäurehaltigem Wasser ausgespült, so würden sie sich wesentlich besser halten.

Vor ihrer Verwendung empfiehlt es sich, dieselben in Salicylsäurewasser (1 %) auszuwaschen oder je nach Bedarf einige Zeit einzuwässern, oder man verwendet besser zum Auswaschen übermangansaures Kali in der Weise, daß man einige Krystalle in dem Wasser auflöst und die Fische darin wäscht und mit reinem frischen Wasser nachspült, um selbst den geringsten unangenehmen Geruch zu beseitigen, denn ein Bissen verdorbener Fisch bewirkt oft Widerwillen fürs ganze Leben. Siehe auch Nr. 2498.

Nr. 2490. Schlachten der Fische.

Man verwendet hierzu am besten sogenannte Fischmesser, das sind starke Messer mit breitem Rücken, die Spitze 3 Cent. lang, zweischneidig und ein naßgemachtes Brett.

Man hält den Fisch dicht hinter dem Kopf fest, tödtet ihn durch einige kräftige Schläge mit dem Rücken des Messers auf den Kopf, hierauf schneidet man vom Kopf nach dem Schwanze zu den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus,

Digitized by Google

entfernt die Haut und das Blut von der Rückengräte, löst vorsichtig die Galle aus der Leber aus, entfernt den Darm und die Blase, spült den Fisch in reinem Wasser aus, schneidet die Kiemen heraus und legt Milch oder Rogen und Leber wieder hinein.

Hautfische, welche gebläut werden, muß man vorsichtig schlachten, damit der Schleim auf der Haut nicht abgeschürft wird, weil dieser das Blauwerden des Fisches bedingt.

Man kann die Fische auch in der Weise ausnehmen, daß man die Kiemen ausschneidet, von einem Kiemdeckel zum anderen einen Querschnitt macht, und durch diesen die Eingeweide herauszieht, alsdann den Fisch gut auswäscht.

Oder man schneidet den Kopf ganz ab, z. B. bei Sardinen und zieht die Eingeweide heraus.

Nr. 2491. Spalten der Fische.

Sollen Fische gespalten werden, z. B. Karpfen, so sticht man sie, nachdem sie durch Schlagen auf den Kopf getödtet sind, durch den Kopf, wobei man, um mit dem Messer nicht abzurutschen, erst eine Schale auf der Oberfläche des Kopfes abschneidet, spaltet zunächst diesen, alsdann legt man ihn auf die Seite und spaltet der Gräte entlang den Rücken auf, nimmt den Inhalt heraus, löst Galle, Darm und Blase ab, schneidet den Bauch durch und spült den Fisch in kaltem Wasser ab.

Nr. 2492. Schuppen der Fische.

Will man die Fische von Schuppen befreien, so legt man sie vor dem Ausschlachten, nachdem sie getödtet sind, auf die Seite, hält sie am Schwanze fest und schürft mit einem Messer- oder Fischschupper vom Schwanze nach dem Kopfe zu die Schuppen rein ab und spült sie vor dem Ausnehmen in reinem Wasser, entfernt auch erst die Schuppen, ehe man weiter arbeitet.



Fig. 50. Fischschupper.

Nr. 2493. Auslösen der Fische.

Will man Fische in rohem Zustande von Haut und Gräten befreien, z. B. zu Fischschnittchen, Fischcoteletten und dergleichen, so macht man nach dem Ausschlachten und Reinigen auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopfe bis zum Schwanz einen tiefen Einschnitt, hierauf sticht man das Messer vom Bauch aus dicht am Kopf, mit der Schneide dem Schwanz zugerichtet durch und schneidet am Rückgrat entlang bis zum Schwanz das Fleisch herunter, auf gleiche Weise verfährt man auf der anderen Seite.

Hierauf schneidet man die Bauchgräten behutsam heraus, alsdann legt man die Fischtheile auf die Haut, hält sie beim Schwanzende und löst so mit einem scharfen Messer das Fleisch von der Haut ab.

Nr. 2494. Schlachten der Aale.

Man faßt diese hinter dem Kopf mit einem Handtuch fest, schlägt sie mit dem Rücken des Messers auf den Kopf, schneidet diesen ab und den übrigen Körper in Portionenstücke; aus diesen wird der Darm herausgezogen.

Oder man spießt den Aal, nachdem er geschlagen ist, mit einem spitzen Messer

Digitized by Google

oder Nagel auf der Seite liegend durch den Kopf auf dem Brett oder Tisch fest, schlitzt ihm den Bauch auf und nimmt den Inhalt heraus.

Nr. 2495. Häuten der Aale.

Will man einem Aal die Haut abziehen, so macht man, nachdem der Aal geschlagen ist, hinter dem Kopf ringsherum einen Einschnitt, spießt den Aal durch den Kopf fest oder hängt ihn durch den Kopf an einen Haken an die Wand und zieht so die Haut herunter.

Das Auslösen des Fleisches von der Gräte erfolgt durch Abschneiden der Gräte entlang vom Kopf nach dem Schwanz zu.

Nr. 2496. Bläuen der Fische.

Des besseren Aussehens wegen werden Hautfische, hie und da auch Schuppenfische vor dem Kochen mit heißem Essig gebläut, was einfach durch Begießen der betreffenden, zum Kochen vorbereiteten Fische mit kochendem Essig bewirkt wird.

Es empfiehlt sich, die Fische dabei dem Luftzug auszusetzen, z. B. bei offener Thür, am offenen Fenster.

Kleine Fische, Forellen, Schleie 2c. befestigt man dabei in der Weise, daß man durch Kopf und Schwanz mittelst einer großen Nadel einen Faden zieht und diesen so zusammen bindet, daß der Fisch gekrümmt wird und dadurch feststeht.

Große Fische spreizt man am Bauch mit einigen Stücken Holz auseinander, damit sie nicht umfallen, und einzelne Stücke legt man mit der Haut- oder Schuppenfläche nach oben.

Nr. 2497. Tranchiren (Zerlegen) der Fische.

Das Tranchiren (Zerlegen) der Fische nach nachfolgender Art ist besonders wichtig für grätenreiche Fischarten, z. B. Barben, Hechte und dergl. und es wird leider viel zu wenig Werth darauf gelegt, um die Gefahr drohenden Gräten, welche nur allzu leicht durch Steckenbleiben in dem Hals eine Erstickung herbeiführen können, auf die leichteste Weise zu beseitigen, dabei will ich nicht unterlassen, nach dieser Manipulation beim Essen der Fische noch immer die nöthige Vorsicht anzurathen und ganz besonders Kindern, denen man überhaupt Fisch zu essen systematisch lernen muß, wenn man nicht mit Angst und Sorge bei Tische sitzen will, da hie und da trotz aller sorgfältigen Zerlegung doch noch Gräten im Fleisch stecken bleiben.

Sobald man überhaupt nicht überzeugt sein kann, daß alle Anwesenden einer Tischgesellschaft mit dem Zerlegen der Fische vertraut sind, soll man den Fisch nicht ganz serviren, sondern ebenso wie Geflügel, Braten 2c. vorher tranchiren und zwar in folgender Weise:

Zuerst werden sämmtliche Flossen vorsichtig ausgehoben, damit die Gräten, an welchen sie fest sitzen, entfernt werden, alsdann sticht man die Gabel in die an beiden Seiten des Fleisches befindliche Theilungslinie, wobei man auf die Wirbelsäule, den Ausgangspunkt sämmtlicher Gräten, stößt, nun macht man einen leichten Einschnitt in der Richtung vom Kopf zum Schwanz die ganze Theilungslinie entlang und schiebt auf der einen Seite das Rückenfleisch und auf der anderen das Bauchfleisch (den Bauchlappen) vorsichtig ab, so daß sämmtliche mit der Wirbelsäule verbundenen Gräten in derselben hängen bleiben, dann legt man den Fisch um, verfährt auf der anderen Seite ebenso und ordnet das Fleisch regelmäßig auf dem Teller.

Digitized by Google

Lachse (Salmenarten) lassen sich auf diese Weise vollständig entgräten, da hier auch die quer durch das Rückenfleisch liegenden nagelförmigen kurzen Gräten entfernt werden, während beim Hecht und dergl. die in gleicher Richtung liegenden feinen gabelförmigen Gräten im Fleisch verbleiben. Um nun auch diese leicht zu beseitigen, zerlegt man das Fleisch beim Essen quer in 2 Centim. breiten Abständen, wodurch diese Gräten blosgelegt, in Büscheln entfernt werden können.

Kommt der Fisch in Stücke zertheilt zu Tisch, dann muß jeder Theilnehmer seinen Theil, so gut es geht, nach dieser Methode zerlegen.

I. Klasse. Nr. 2498. Gekochte Fische.

pro Person = 1/4 kg. Fisch.
pro Liter Wasser 60 g. = 2 starke Eßlöffel Salz und 1 g. Gewürzcomposition 4 (oder 60 g. Fischgewürzsalz).

Man verwendet hierzu sogenannte Fischwannen, welche mit einem Einsatz versehen sind, auf dem man den Fisch ganz oder in Stücken zertheilt einlegen und aufheben kann.

Vortheilhaft ist es, ganze Fische auf den Einsatz vermittelst eines Fadens fest-

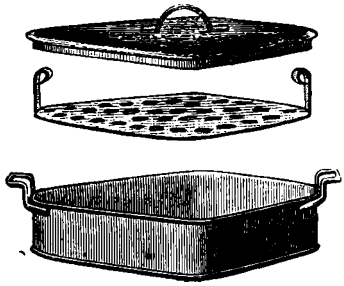


Fig. 51. Steinbutt-Wanne.

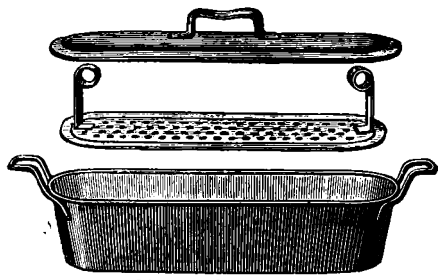


Fig. 52. Fisch-Wanne.

zubinden, damit sie nicht schwimmen und dadurch oben trocken liegen, auch erleichtert es das Herausnehmen sehr.

Man läßt den Fisch mehr ziehen als kochen und zwar setzt man große ganze Fische kalt an und kleine oder in Stücke getheilte Fische in kochendem Fischsood.

Geschlachtet bezogene Fische, z. B. Schellfisch, Dorsch, Zander setzt man erst mit kaltem Wasser auf's Feuer, sobald dasselbe kocht, hebt man den Fisch schnell heraus und setzt ihn nun erst in den bereitstehenden kochenden Fischsood wie vorher beschrieben an, dadurch erzielt man einen reinen Geschmack.

Sobald man den Fisch mit einer Bratengabel leicht durchstechen kann, ist er gar, man gießt dann sofort pro l. Fischsood 1/4 Otasse kalten Essig zu, hebt die Fischwanne vom Ofen und läßt den Fisch zugedeckt noch 5 Minuten stehen, bevor man ihn heraushebt und servirt.

Will man übrig gebliebenen gekochten Fisch zum Kaltessen oder zu Mayonnaisen, Fischsalat*) und dergl. aufbewahren, so legt man die Stücke wieder in Fischsood und stellt das Gefäß zugedeckt kalt.

Man giebt dieselben decorirt mit grüner Petersilie und Citronenstückchen und dazu Salzkartoffeln Nr. 660 oder Butterkartoffeln Nr. 661 und einen Salat, in nachfolgenden Zusammenstellungen:

*) Hierzu ist es besser, den Fisch noch warm von Haut und Gräten zu befreien.

Digitized by Google

Nr. 2499. Gekochter Fisch mit frischer Butter, Essig und Oel.
Nr. 2500. Gekochter Fisch mit zerlassener Butter.
Nr. 2501. Gekochter Fisch mit Senfbutter Nr. 544, III.
Nr. 2502. Gekochter Fisch mit gebräunter Butter (schwarzer Butter).
Nr. 2503. Gekochter Fisch mit Anchovissauce Nr. 415 und 444a.
Nr. 2504. Gekochter Fisch mit Austernsauce Nr. 416 und 444b.
Nr. 2505. Gekochter Fisch mit Capernsauce Nr. 417 und 444c.
Nr. 2506. Gekochter Fisch mit Champignonsauce Nr. 418 und 444d.
Nr. 2507. Gekochter Fisch mit Dillsauce Nr. 419 und 444e.
Nr. 2508. Gekochter Fisch mit Estragonsauce Nr. 420 und 444f.
Nr. 2509. Gekochter Fisch mit Heringssauce Nr. 422 und 444g.
Nr. 2510. Gekochter Fisch mit Hummersauce Nr. 423 und 444h.
Nr. 2511. Gekochter Fisch mit Krebssauce Nr. 424 und 444i.
Nr. 2512. Gekochter Fisch mit Sardellensauce Nr. 430 und 444q.
Nr. 2513. Gekochter Fisch mit Holsteiner Sauce Nr. 437.
Nr. 2514. Gekochter Fisch mit Buttersauce Nr. 444.
Nr. 2514a. Gekochter Fisch mit Béarner Sauce (Sauce Béarnaise) Nr. 452.
Nr. 2515. Gekochter Fisch mit Deutscher Buttersauce Nr. 445.
Nr. 2516. Gekochter Fisch mit Französischer Buttersauce Nr. 446.
Nr. 2517. Gekochter Fisch mit Holländischer Sauce Nr. 447.
Nr. 2518. Gekochter Fisch mit Schweizer Sauce Nr. 449.
Nr. 2519. Gekochter Fisch mit Weinsauce Nr. 450.
Nr. 2520. Gekochter Fisch mit Englischer Buttersauce Nr. 451.
Nr. 2521. Gekochter Fisch mit Specksauce Nr. 455.
Nr. 2522. Gekochter Fisch mit Mayonnaise Nr. 456, I—IV.
Nr. 2523. Gekochter Fisch mit Anchovis-Mayonnaise Nr. 457.
Nr. 2524. Gekochter Fisch mit Böhmischer Sauce Nr. 458.
Nr. 2525. Gekochter Fisch mit Bairischer Sauce Nr. 459.
Nr. 2526. Gekochter Fisch mit Capern-Mayonnaise Nr. 460.
Nr. 2527. Gekochter Fisch mit Dill-Mayonnaise Nr. 461.
Nr. 2528. Gekochter Fisch mit Estragon-Mayonnaise Nr. 462.
Nr. 2529. Gekochter Fisch mit Herings-Mayonnaise Nr. 463.
Nr. 2530. Gekochter Fisch mit Indischer Oelsauce Nr. 464.
Nr. 2531. Gekochter Fisch mit Majoran-Mayonnaise Nr. 465.
Nr. 2532. Gekochter Fisch mit Meerrettig-Mayonnaise Nr. 466.
Nr. 2533. Gekochter Fisch mit Ravigotsauce Nr. 467.
Nr. 2534. Gekochter Fisch mit Remouladensauce Nr. 468.
Nr. 2535. Gekochter Fisch mit Sardellen-Mayonnaise Nr. 469.
Nr. 2536. Gekochter Fisch mit Senf-Mayonnaise Nr. 470.
Nr. 2537. Gekochter Fisch mit Aepfelkren Nr. 471.
Nr. 2538. Gekochter Fisch mit Apfelsinenkren Nr. 472.
Nr. 2539. Gekochter Fisch mit Citronenkren Nr. 473.
Nr. 2540. Gekochter Fisch mit Essigkren Nr. 474.
Nr. 2541. Gekochter Fisch mit Legirten Kren Nr. 475.
Nr. 2542. Gekochter Fisch mit Mandelkren Nr. 476.
Nr. 2543. Gekochter Fisch mit Nußkren Nr. 477.

II. Klasse. Nr. 2544. Gedünstete Fische.

pro Person = 1/4 kg. Fisch.

Man giebt diese, wie die gekochten Fische Nr. 2499—2543 und bereitet sie in der Weise, daß man den ganzen Fisch mit Fischgewürzsalz einsalzt, pro kg. Fisch, 10 g. = 1 Kfl. (oder 10 g. = 1 Kfl. Kochsalz und 1 g. Gewürzcomposition 4 ge-

Digitized by Google

mischt), in die Fischwanne je nach Größe ½—1 l. Wasser, Fleischbrühe, Weißwein oder Bier gießt und so gar dünstet, bis sich der Fisch mit einer Bratengabel leicht durchstechen läßt, hierauf wird der Fisch vom Ofen gehoben und mit Essig oder Weißwein bespritzt, noch 5 Minuten zugedeckt bei Seite gestellt, bevor man ihn herausnimmt und servirt.

III. Klasse. Nr. 2545. Gedünstete Fische auf Polnische Art. (Schwarzfische.)

Siehe Ragoûts Nr. 2611.

IV. Klasse. Nr. 2546. Gratinirte (überkrustete) Fische.

I. Vorschrift. Die Fische werden in Portionen-Stücke getheilt oder besser geschuppt und roh nach Nr. 2493 ausgelöst, in Scheiben geschnitten, alsdann mit Fischgewürzsalz gesalzen, pro kg. Fisch 10 g. = 1 Kfl. (oder 10 g. = 1 Kfl. Kochsalz und 1 g. Gewürzcomposition 4 gemischt) mit Citronensaft oder Essig betropft und zugedeckt ½ Stunde marinirt.

Zu 1½ kg. so vorbereiteten Fisch theilt man 150 g. Butter in 3 Theile, mit einem Theil streicht man eine Schüssel aus, legt in diese die Hälfte der Fischstücken, den 2. Theil der Butter vertheilt man in Stückchen über das Fischfleisch und legt den andern Theil der Fischstücke darüber, auf diesen vertheilt man den 3. Theil der Butter, streut 75 g. geriebenen Parmesankäse, gemischt mit 75 g. geriebener Semmel darüber und dünstet den Fisch hochstehend in der Röhre, bis die Schüssel mit einer braunen Kruste überzogen ist. Man giebt ihn in derselben Schüssel zu Tisch.

II. Vorschrift. **Mit Sardellen.** Man verfährt hierbei wie bei der I. Vorschrift beschrieben in der Weise, daß man die Butter mit 60 g. ausgewässerten, entgräteten und fein gestoßenen Sardellen und 1 g. Gewürzcomposition 6 verrührt und die Oberfläche mit Krebsbutter betropft.

III. Vorschrift. **Mit Farce.** Man verwendet hier zum Füllen der Schüssel ½ kg. nach Nr. 582 bereitete Fischfarce und 1 kg. Fischstücken, im Uebrigen verfährt man, wie in der I. oder II. Vorschrift beschrieben wurde.

V. Klasse. Nr. 2547. Gebackene Fische.

Man giebt diese mit Butterkartoffeln Nr. 661, einem Salat und decorirt sie mit grüner Petersilie und Citronen.

Man verwendet hierzu kleine, fingerlange Fische bis zur Größe von ¼ kg. Gewicht.

Die Fische werden, wie Nr. 2490 beschrieben, geschlachtet, Schuppenfische nach Nr. 2492 geschuppt, mit Fischgewürzsalz oder Pfeffersalz eingesalzen, pro kg. Fisch 10 g. = 1 Kfl. (oder ebensoviel Kochsalz mit 1 g. Gewürzcomposition 4 gemischt), mit Essig oder Citronensaft betropft, ½—1 Stunde zugedeckt marinirt, alsdann mit gequirltem Eiweiß und geriebener Semmel pannirt oder in Mehl umgewendet und in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken, oder man taucht sie in Backteig Nr. 3361 und bäckt sie in Speck oder Backfett Nr. 536 hellbraun.

Kleine Fische werden meist nur in Mehl getaucht und dann gebacken.

Digitized by Google

Nr. 2548. Fisch-Coteletten (Schnitten).

Man giebt diese mit Butterkartoffeln Nr. 661, einem Salat und decorirt sie mit grüner Petersilie und Citronen.

Man giebt sie auch mit dem Nr. 456, I—IV bis 470 beschriebenen Oelsaucen (Mayonnaisen).

Man verwendet hierzu gern größere Fische, löst das Fleisch derselben nach Nr. 2493 aus, schneidet fingerdicke Scheiben davon, salzt diese mit Fischgewürzsalz oder Pfeffersalz, pro kg. Fisch 10 g. = 1 Kfl. (oder ebensoviel Kochsalz mit 1 g. Gewürzcomposition 4 gemischt), betropft sie mit Essig oder Citronensaft, marinirt sie zugedeckt $^1/_2$—1 Stunde, pannirt sie dann mit gequirltem Eiweiß und geriebener Semmel und bäckt sie in Butter auf beiden Seiten hellbraun.

VI. Klasse. Nr. 2549. Gebratene (geschwungene) Fischschnittchen.

Zu Fischsuppen, Curry, Fricassée und dergl.

Die Fische werden nach Nr. 2493 ausgelöst, in beliebig große (zu Suppen 3 Centim. lang, 1 Centim. breit und dick) Schnittchen geschnitten, diese mit Fischgewürzsalz oder Pfeffersalz gesalzen, pro kg. Fisch 10 g. = 1 Kfl. (oder ebensoviel Kochsalz mit 1 g. Gewürzcomposition 4 gemischt), mit Essig oder Citronensaft betropft und zugedeckt $^1/_2$ Stunde marinirt, alsdann in Butter je nach Größe 5 bis 10 Minuten gebraten.

VII. Klasse. Nr. 2550. Fische in Aspic (Gallert).

Siehe Nr. 2647a.

VIII. Klasse. Marinirte (gebeizte) Fische.

Nr. 2551. Marinirte Heringe.

Die Heringe werden unter mehrmaligem Wechseln des Wassers 12—24 Stunden ausgewässert, alsdann die Kiemendeckel abgerissen, die Bauchlappen $^1/_4$—1 Centim. breit abgeschnitten, Milch oder Rogen ꝛc. herausgenommen und die innere schwarze Haut entfernt, alsdann macht man auf beiden Seiten am Rücken herunter einen Einschnitt und zieht von dem Bauchfleisch die Haut ab, spült sie nochmals ab und läßt sie auf einem schräg liegenden Bret gut abtropfen; so vorbereitet legt man sie mit dem Rücken nach oben in einen Topf.

Die Milch wird klar gewiegt, mit Essig und Gewürzcomposition 4 oder Marinadengewürz eingequirlt und durchgeschlagen über die Heringe gegossen, welche in drei Tagen fertig sind.

Pro 12 Stück Heringe = $^7/_8$ l. Essig, die Milch der Heringe und 1 g. Gewürzcomposition 4 oder Marinadengewürz. Man decorirt dieselben geschmackvoll mit grüner Petersilie, Citronenscheiben, in Scheiben geschnittener Pfeffergurken, Zwiebeln, Judenkirschen, Mixed-Pickles und dergl.

Hat man nur Rogenheringe, so bereitet man als Marinade die Mayonnaise Nr. 456, I.

Nr. 2552. Marinirte (gebeizte) Anchovis, Sardinen, Delicateßheringe ꝛc.

Die Fische werden eingesalzen mit kochendem Essig und Gewürz übergossen, pro l. Essig = 5 g. Gewürzcomposition 4 oder Marinadengewürz. Nach 24 bis 48 Stunden wird die Sauce abgegossen, die Fische in Fäßchen oder Blechbüchsen

Digitized by Google

gebracht, darin wieder mit kochendem Essig und Gewürz wie vorher beschrieben übergossen und luftdicht verschlossen in den Handel gebracht.

Es empfiehlt sich beim zweiten Aufguß pro l. Essig 2—3 g. Salicylsäure und etwas Salz zuzusetzen, um die Haltbarkeit zu verlängern.

Diese Fische werden bekanntlich massenhaft in den Handel gebracht, weshalb ich es hier unterlasse, specieller darauf einzugehen.

Nr. 2553. Fische in Oel.

Man verwendet hierzu besonders Sardinen, welche in Blechbüchsen, hauptsächlich aus Frankreich, massenhaft in den Handel gebracht werden.

Den Fischen wird der Kopf abgeschnitten, die Eingeweide herausgezogen, der Fisch ausgespült und gesalzen, hierauf in feinstem Olivenöl (pro kg. Olivenöl = 10 g. Gewürzcomposition 6) gebraten, alsdann in die bekannten Blechbüchsen dicht eingelegt, diese mit dem feinsten Oel vollgegossen, alsdann luftdicht verlöthet.

Nr. 2554. Marinirte (gebeizte) Neunaugen (Bricken) und Bratheringe ꝛc.

Nachdem die Fische abgeschlachtet sind, werden sie gesalzen, in Mehl getaucht, in Butter oder Oel gebraten und erkaltet mit gewürztem Essig übergossen und so in Fäßchen oder Blechdosen luftdicht verschlossen in den Handel gebracht.

Pro 12 Stück Heringe oder Neunaugen = $^3/_4$ l. Essig und 1 g. Gewürzcomposition 4 oder Marinadengewürz.

IX. Klasse. Nr. 2555. Gesalzene Fische.

Man verwendet hierzu hauptsächlich Heringe, Sardellen, Anchovis und dergl.

Nachdem die Fische durch einen Querschnitt in den Hals getödtet und die Eingeweide herausgezogen sind, werden sie tüchtig eingesalzen, in Fässer geschichtet und so in den Handel gebracht.

X. Klasse. Nr. 2556. Geräucherte Fische.*)

Man verwendet hierzu besonders Heringe (Pöklinge) und Sprotten, häufig auch Schellfische, Dorsche, Stockfische und dergl.

I. Vorschrift. Nachdem die Fische ausgeschlachtet sind, werden sie 24 Stunden in starke Salzlake gelegt (große Fische in Stücke geschnitten), alsdann an Holzspieße gereiht, in besonders dazu eingerichteten Oefen goldgelb geräuchert und in Kisten verpackt, in den Handel gebracht.

II. Vorschrift. Gesalzene Fische (Heringe) werden ausgewässert auf Horden gelegt oder an Holzstäbchen gespießt, 24 Stunden geräuchert.

*) Zum Räuchern eignen sich alle Fische, wodurch der große Fischreichthum viel besser verwerthet werden könnte, wenn nicht das Vorurtheil der Menschen vielfach dem entgegenstände.

Digitized by Google

Kap. XIV. Diverse.

Fischotter.
Frösche. Schnecken. Muscheln. Austern. Krebse und Hummern. Schildkröten.

I. Klasse. Nr. 2557. Fischotter.

Das Thier wird abgezogen, ausgenommen und ausgewaschen, alsdann Kopf, Schwanz und Füße abgehackt und 2—3 Tage in Essig-Marinade Nr. 531, Wein-Marinade Nr. 530 oder Milch-Marinade Nr. 532, gelegt, alsdann wie Wildschwein Nr. 1809 zubereitet und mit Salzkartoffeln Nr. 660 oder Kartoffelcroquetten Nr. 3379 garnirt, zu Tisch gegeben.

II. Klasse. Frösche.

Nr. 2558. Vorbemerkungen.

Zu Coulissuppen für 6 Personen 24 Stück. Zu anderen Speisen à Person 8—10 Stück Froschkeulen.

Diese sind besonders im Juli bis Spätherbst genießbar.

Es wird denselben, nachdem sie durch einen Schlag auf den Kopf vermittelst eines starken Messerrückens getödtet, die Haut von den Hinterbeinen aus abgezogen, die Keulen ausgeschnitten und das Uebrige weggeworfen. Manche verwenden es zur Fleischbrühe. Die Keulen werden kalt abgewaschen, etwas gesalzen, dem Salz einige Tr. Gewürzcomposition 6 zugemischt, dann mit Citronensaft betropft, zugedeckt und bis zum Gebrauch kaltgestellt.

Zu Coulissuppen. Kurz vor dem Anrichten werden die Keulen auf starkem Feuer scharf aber rasch in Butter gebraten, herausgenommen und abgetropft in die Suppe gelegt.

Zu Püréesuppen werden die gebratenen Keulen mit den Dottern von vier hart gekochten Eiern sehr fein gestoßen, mit der Suppe verrührt, einige Minuten gekocht, dann durch ein Sieb passirt.

Zu Klößen, Nocken und dergleichen werden die marinirten Keulen roh gestoßen durch ein Sieb gestrichen, und wie rohes Fleisch Nr. 2992 zu gleichem Zweck verwendet.

Nr. 2559. Gebackene Frösche.

48—60 Stück Froschkeulen werden wie Nr. 2558 beschrieben, vorbereitet, mit gequirltem Eiweiß und gestoßener Semmel oder Zwieback pannirt oder in einem nach Nr. 3361 beschriebenen Backteig getaucht und in Backfett Nr. 536 hellbraun gebacken, zum Entfetten auf Löschpapier gelegt und mit Petersilie und Citronenviertel garnirt zu Tisch gegeben.

Man giebt diese auch mit einer der Nr. 456—470 beschriebenen Oelsaucen.

Digitized by Google

III. Klasse. Schnecken.

Nr. 2560. Gedünstete Schnecken.

Als Suppeneinlage, ferner zu Fricassées, Ragoûts etc.

Besonders sind die Garten- und Weinbergsschnecken vom Spätherbst bis Frühling genießbar, so lange dieselben eingekapselt sind.

Diese werden in kaltem Wasser gewaschen, dann in kräftig gesalzenem Wasser, mit Kümmelextract 5 Minuten gekocht (pro l. Wasser = 2 Eßl. Salz und ½ g. Kümmelextract), alsdann zieht man sie mit einer Gabel oder Spicknadel vorsichtig aus den Häusern, spült sie in dem Sood ab und legt sie in kaltes Wasser, hierauf wird mit einem Messer der Darm, Knorpel und das Steinchen ausgelöst, nun nochmals in kaltem Wasser gewaschen, dann abgetrocknet, mit Pfefferſalz eingesalzen, mit Citronensaft betropft, 1 Stunde marinirt, dann in einem mit Butter ausgestrichenen Kasserol auf starkem Feuer rasch weich gedünstet und abgetropft in die fertige Suppe gegeben, oder nach Vorschrift verwendet.

Nr. 2561. Gebackene Schnecken.

pro Person 8—10 Schnecken.

Die Schnecken werden nach Nr. 2560 vorbereitet, mit gequirltem Eiweiß und gestoßener Semmel oder Zwieback pannirt oder in einem nach Nr. 3361 bereiteten Backteig getaucht und in Backfett Nr. 536 hellbraun gebacken, alsdann auf Löschpapier zum Entfetten gelegt und auf einem Teller gehäuft mit Petersilie und Citronenviertel garnirt zu Tisch gegeben.

Man giebt dieselben auch mit einer der Nr. 456—470 beschriebenen kalten Oelsaucen.

IV. Klasse. Muscheln.

Nr. 2562. Gekochte Muscheln.

Als Suppeneinlage, ferner zu Fricassées, Ragoûts etc.

Die Muscheln werden in kaltem Wasser mit einer Bürste sauber gewaschen, dann in kräftig gesalzenem Wasser mit Kümmelextract (pro l. Wasser 2 Eßl. Salz und ½ g. Kümmelextract) und einer geschnittenen Zwiebel so lange gekocht, bis sie aufspringen, nun nimmt man sie heraus, löst sie mit einem Messer von der Schale und den Bärten los, schwenkt sie in etwas zerlassener Butter, stellt sie zugedeckt bis zum Gebrauch bei Seite und giebt sie vor dem Anrichten in die kochendheiße Suppe oder verwendet sie nach Vorschrift.

Nr. 2563. Muscheln in der Schale.

Die Muscheln werden wie Nr. 2562 beschrieben mit nur 1 Eßl. Salz und 10 Tr. Kümmelextract und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel gekocht, in der Schale zu Tisch und frische Butter dazu gegeben.

Nr. 2564. Gebackene Muscheln.

Zu Garnituren von Gemüsen oder Braten.

Die Muscheln werden nach Nr. 2562 gekocht und ausgelöst in Backteig Nr. 3361 getaucht oder mit gequirltem Eiweiß und Semmel pannirt, in Backfett Nr. 536 gelb gebacken und auf Löschpapier entfettet.

Digitized by Google

V. Klasse. Austern.

Nr. 2565. Vorbemerkungen.

Die Austern werden aufgebrochen, indem man sie mit einem sehr starken Messer (Austernmesser) hinten zwischen den Schalen vorsichtig aber kräftig einsticht; alsdann durch Wenden des Messers die Auster aufsprengt. Man hat dazu Maschinen, sogenannte Austernbrecher, die diese mühsame Arbeit sehr erleichtern. Wenn die Austern schon geöffnet sind oder sich sehr leicht öffnen, sind sie meist verdorben oder wenigstens nicht mehr frisch und wohlschmeckend. Man giebt sie mit in 4 Theile geschnittener Citrone:

Zu Suppen und Saucen: Beim Oeffnen wird das Wasser in einen Topf geschüttet, die Bärte mit einem Messer abgelöst dazu gethan, die Austern von den Schalen losgeschnitten in ein anderes Gefäß gelegt, hierauf gießt man sowohl auf die Bärte, als auch auf die Austern selbst soviel kochenden Weißwein, daß sie bedeckt sind, und stellt sie bis zum Gebrauch zugedeckt kalt. Bei der Bereitung der Suppen und Saucen ꝛc. gießt man den Fond von den Bärten durch ein feines Siebchen in die Suppe oder Sauce ꝛc., desgleichen den Fond von den Austern. Die Austern selbst werden kurz vor dem Anrichten dazu geschüttet, dürfen nur einige Minuten ziehen und müssen möglichst sofort zu Tisch gegeben werden, weil sie sonst hart werden.

Nr. 2566. Gebackene Austern.

Zu Garnirungen von Gemüsen, Braten, Fischen etc.

Die nach Nr. 2565 ausgelösten und marinirten Austern werden in Backteig Nr. 3361 getaucht oder mit gequirltem Eiweiß und Semmel pannirt, in Backfett Nr. 536 gebacken und auf Löschpapier gelegt entfettet.

VI. Klasse. Krebse.

Nr. 2567. Gekochte Krebse.

Die Krebse werden in kaltem Wasser gewaschen, dann in scharf gesalzenes kochendes Wasser (pro l. Wasser 2 Eßl. Salz mit $^1/_2$ g. Kümmelextract) eingelegt und 10 Minuten gekocht, dann herausgenommen.

Nr. 2568. Gedünstete Krebse in Rahmsauce.

Nachdem die Krebse wie Nr. 2567 gekocht sind, schüttet man 60 Stück mittelgroße Krebse in 250 g. = 1 Stückchen steigende Butter und schwenkt sie 5 Minuten auf dem Feuer damit gut durch, alsdann gießt man $^1/_2$ l. Sahne, welche mit 2 Eßl. gehackter grüner Petersilie angequirlt wurde, darüber und läßt sie unter öfterem Umschwenken noch 10 Minuten dünsten.

Nr. 2569. Gekochte Hummer und Langusten.

Die Hummern werden wie Nr. 2567 in einer passenden Fischwanne 25—30 Minuten gekocht, dann lang halb durchgehackt, die Scheeren so eingehackt, daß sie noch ganz erscheinen, sich aber leicht öffnen lassen, so giebt man sie mit Petersilie garnirt mit frischer Butter oder einer der Nr. 456—470 beschriebenen kalten Oelsaucen (meist Remouladensauce) zu Tisch.

Digitized by Google

VII. Klasse. Schildkröten.

Nr. 2570. Schlachten der Schildkröten.

Schildkrötenfleisch wird aus England in Blechbüchsen conservirt bezogen. Man schneidet es in ungefähr 2 Centim. lange, 1 Centim. breite und dicke Stücke, dünstet diese einige Minuten in Madeira und giebt sie in die fertige Suppe oder Ragoûts.

Die Schildkröten werden lebend an den hinteren Beinen aufgehängt, wenn sie den Kopf herausstecken, wird derselbe mit einer Schlinge gefangen, vollends herausgezogen und rasch abgeschnitten; so bleibt das Thier $^1/_2$ Tag hängen, um es vollständig ausbluten zu lassen, alsdann wird es abgenommen, auf den Rücken gelegt und der untere Schild mit einem langen spitzen Messer vorsichtig abgelöst, so daß die Galle nicht zerstochen wird, die Eingeweide 2c. werden herausgenommen, das Fleisch sorgfältig ausgelöst, die Beine abgehauen, abgebrüht und in kaltem Wasser gewaschen (blanchirt).

Zur Suppe verwendet man das Rückenfleisch, die Beine dagegen werden gespickt und marinirt, in Madeira weich gedünstet wie Kalbsfricandeaux gegeben.

Kap. XV. Ragoûts (Mischgerichte).

A. Große Ragoûts. B. Kleine Ragoûts.

Große Ragoûts.

Weiße, warme Ragoûts (Fricassées). Weiße, kalte Ragoûts (Mayonnaisen) und braune Ragoûts.

I. Klasse. Warme, weiße Ragoûts.

Nr. 2571. Fricassées.

Berechnet für 6 Personen.

Diese bestehen aus gekochtem, gebratenem oder gedünstetem Fleisch und Geflügel 2c., welches in beliebig große Stücke geschnitten mit einer nach Nr. 421 bereiteten Fricasséesauce übergossen wird; bei gedünstetem und gebratenem Fleisch wird der Fond entfettet mit zur Sauce verwendet; nur muß dieselbe in diesem Fall ohne Salz bereitet sein und zuletzt, wenn nöthig, mit Salz abgeschmeckt werden.

Wer dieselben besonders fein herstellen will, gebe gedünstete Champignons, Morcheln, Krebsschweifchen, Austern, Muscheln, Klößchen, Spargel, Blumenkohl u. dergl. hinein, betropfe das Fricassée mit Krebsbutter und garnire es mit Blätterteigschnittchen Nr. 3395.

Man giebt zu diesen Salzkartoffeln Nr. 660 und bereitet folgende Fricassées mit 1 l. Fricasséesauce Nr. 421.

Nr. 2572. Fricassée von Kalbfleisch. Aus 1 kg. nach Nr. 1069 gekochtem oder nach Nr. 1163 gedünstetem Kalbfleisch.

Nr. 2573. Fricassée von Kalbsbrust. Aus $1^1/_2$ kg. nach Nr. 1163 gedünsteter Kalbsbrust.

Nr. 2574. Fricassée von Kalbsgekröse. Aus einem nach Nr. 1158 gekochten Kalbsgekröse.

Nr. 2575. Fricassée von Kalbshirn. Aus 3 nach Nr. 1160 gekochten Kalbsgehirnen.

Digitized by Google

Nr. 2576. Fricassée von Kalbsmilch. Aus 2 nach Nr. 1161 gekochten Kalbsmilchen.
Nr. 2577. Fricassée von Kalbszunge. Aus 2—3 nach Nr. 1156 gekochten Kalbszungen.
Nr. 2578. Fricassée von Tauben. Aus 4—6 nach Nr. 2066 gekochten oder nach Nr. 2168 gedünsteten Tauben.
Nr. 2579. Fricassée von Hühnern. Aus 3 kleinen oder einem großen erwachsenen nach Nr. 1977 gekochten oder nach Nr. 2071 gedünsteten Huhn.
Nr. 2580. Fricassée von Hummer. Man bereitet Hummersauce Nr. 423 mit 2 mittelgroßen Hummern (oder einer 1/2-kg.-Büchse conservirten) und giebt in diese noch 1/4 kg. kleingeschnittenen, gekochten Spargel, 1 Otasse gedünstete Champignons, und Fischklößchen Nr. 2994 oder Nr. 2995.
Nr. 2581. Fricassée von Krebsen. Wie Hummerfricassée Nr. 2580 aus 30 Stück Krebsen.
Nr. 2582. Fricassée von Schildkröten. Aus 1/2 kg. kleingeschnittenem, nach Nr. 2570 gekochten oder gedünsteten Schildkrötenfleisch (oder einer 1/2 kg.-Büchse conservirtes). Die Sauce wird mit 1/4 l. Weißwein verkocht und Eierklößchen Nr. 2996, Champignons, Morcheln und Krebsschweifchen hineingegeben.
Nr. 2583. Fricassée von Capaunen. Aus einem nach Nr. 2065 gekochten oder Nr. 2167 gedünsteten Capaun.
Nr. 2584. Fricassée von Poularden. Aus 3 kleinen oder einer erwachsenen, nach Nr. 2071 gedünsteten Poularde.
Nr. 2585. Fricassée von Truthahn. Aus Resten eines gebratenen Truthahns.
Nr. 2586. Fricassée von Fischen. Aus 1 1/2 kg. nach Nr. 2498 gekochten, sorgfältig von Gräten befreiten Fischen.
Man giebt dem Fricassée den Namen der dazu verwendeten Fischart.
Nr. 2587. Fricassée von Froschkeulen. Aus 30—60 Stück nach Nr. 2558 gebratenen Froschkeulen.
Nr. 2588. Fricassée von Lammfleisch. Aus 1—1 1/2 kg. nach Nr. 1514 gebratenem oder Nr. 1429 gedünstetem Lammfleisch.
Nr. 2589. Fricassée von jungen Ziegen. Aus einer nach Nr. 1633 gebratenen jungen Ziege; ist dieselbe sehr groß, so genügt die Hälfte davon.
Nr. 2590. Fricassée von Kaninchen. Aus 1—2 nach Nr. 1846 gebratenen oder nach Nr. 1823 gedünsteten Kaninchen.

Toulouser Ragoût Siehe Nr. 2620.

Die übrigen weißen Ragoûts sind als kleine Ragoûts aufgeführt (Siehe Nr. 2622—2642). Sollen dieselben als große Ragoûts bereitet werden, so schneidet man die Ingredienzen entsprechend größer und verwendet dann das doppelte oder dreifache Quantum davon.

II. Klasse. Kalte, weiße Ragoûts.

Nr. 2591. Mayonnaisen. Oelbeigüsse.

Siehe Kap. IV der Saucen Nr. 456—470.

Man giebt diese bei größeren Mittagsmahlen (Diners) als Zwischenspeise und bei kalten Büffets.

Das Anrichten und Decoriren derselben ist dem Geschmack und der Geschicklichkeit des betreffenden Koches anheimgegeben; hier sollen nur leicht ausführbare Beispiele gegeben werden.

Die Benennung dieser Speisen kann in verschiedener Weise erfolgen, z. B. Mayonnaise von jungen Hühnern, oder junge Hühner in Mayonnaise, oder junge Hühner mit Mayonnaisensauce.

Die letztere Benennung eignet sich besonders für die Varietäten der kalten Oelsaucen, z. B. Böhmische Sauce, Heringssauce, Meerrettigsauce, Ravicote-Sauce, Remouladensauce, Indische Sauce, Sardellensauce und Senfsauce 2c.

Digitized by Google

Nr. 2592. Mayonnaise von Kalbfleisch.

I. Vorschrift. ½—¾ kg. gedünstetes oder gebratenes Kalbsfricandeaux wird erkaltet in Scheiben geschnitten, auf eine kleine ovale Bratenschüssel schuppenartig über einander gelegt, ¼ l. eine der kalten Oelsaucen Nr. 456—470 darüber gegossen und mit Salatherzchen, Endivien, harten, geschnittenen Eiern, geschnittenem, ausgestochenem oder gehackten Aspic in verschiedenen Farben, Judenkirschen, Capern, Perlzwiebeln, Oliven, Mixed-pickles, je nachdem, was man gerade zur Hand hat, in hübscher Abwechslung garnirt und ¼ l. der betreffenden Oelsauce in einer Saucenschale dazu gegeben.

Eine schöne Garnitur ist folgende: kleine Zweige Krauspetersilie werden am Stiel mit einem Häufchen gehacktem, rothen Aspic bedeckt und in die Mitte desselben eine ganz kleine Perlzwiebel gelegt, oder man verwendet weißes, gehacktes Aspic und legt eine Caper oder Judenkirsche hinein. Man kann diese kranzförmig aneinander reihen oder in einzelnen Sträußchen das Fleisch damit belegen.

II. Vorschrift. **Mit einem Salat.** ½—¾ kg. gedünstetes oder gebratenes Kalbsfricandeaux wird erkaltet in Scheibchen geschnitten und diese mit einer aus Aspic bereiteten kalten Oelsauce bestrichen oder in dieselbe eingetaucht, dann im Kranz schuppenartig auf einen flachen runden Teller gelegt und auf Eis gestellt bis die Sauce steif geworden ist, hierauf garnirt man den äußeren Rand des Tellers in passender Zusammenstellung wie in der I. Vorschrift beschrieben oder auch nur mit buntem, gehacktem Aspic, alsdann legt man auf den Fleischkranz in die Mitte desselben in gleichweiten Abständen symmetrisch kleine Zweige Krauspetersilie, wie in der I. Vorschrift beschrieben, richtet in der Mitte einen Salat aus Salatherzchen oder Endivien bergartig an und giebt ihn sofort zu Tisch.

III. Vorschrift. **Mit einer Aspic-Bordüre.** Man bereitet einen Kranz (Bordüre) von Aspic Nr. 3508 mit geschmackvollen Einlagen (Siehe Nr. 757), stürzt diesen genau auf die Mitte eines runden, flachen Tellers und stellt ihn auf Eis bis der Kranz fest geworden ist, nun legt man das in Scheiben geschnittene Fleisch, bestrichen mit einer aus Aspic bereiteten kalten Oelsauce, bergartig hinein, überstreicht die Oberfläche mit der betreffenden Oelsauce, überschüttet sie gleichmäßig mit feingehacktem, bunten Aspic und stellt die Schüssel wieder in den Eisschrank, damit die Sauce steif wird. Vor dem Auftragen garnirt man den Rand der Schüssel nach Geschmack wie in der I. Vorschrift beschrieben.

Man giebt auch hier ¼ l. der betreffenden Oelsauce (diese aber ohne Aspic bereitet) in einer Saucenschale dazu.

IV. Vorschrift. **Mit einer Aspic-Bordüre und einem Salat.** Man bereitet einen Kranz (Bordüre) von Aspic nach Nr. 3508, stürzt diesen genau in die Mitte eines großen runden, flachen Tellers und stellt diesen auf Eis, bis derselbe fest geworden ist. Um den Kranz herum legt man das Fleisch wie in der II. Vorschrift beschrieben und stellt die Schüssel wieder auf Eis, bis die Sauce steif geworden ist, nun garnirt man den Fleischkranz und den äußeren Rand wie in der I. Vorschrift beschrieben und richtet vor dem Auftragen in der Mitte einen Salat aus Salatherzchen oder Endivien bergartig an.

V. Vorschrift. **Gestürzte Mayonnaise.** Man verwendet hierzu weißes oder rothes, etwas fest gehaltenes Aspic Nr. 3508, mit Aspic bereitete Oelsauce und

Digitized by Google

großwürflig geschnittenes Kalbsfricandeaux, untermengt mit in Wein marinirten Austern (Siehe Nr. 2565), in Essig eingelegten Champignons und den ausgebrochenen Scheeren und Schweifchen von Krebsen, und bereitet diese gestürzte Mayonnaise aus vorstehenden Ingredienzen in derselben Weise, wie beim gestürzten Salat Nr. 757 beschrieben.

Nr. 2593. Mayonnaise von Tauben.

Aus 6 Stück gekochten, gedünsteten oder gebratenen, in Hälften getheilte Tauben, oder besser aus den ausgelösten Brüsten von 9 Stück Tauben wie Mayonnaise von Kalbfleisch Nr. 2592 nach der I., II., III, IV. und V. Vorschrift bereitet.

Nr. 2594. Mayonnaise von jungen Hühnern.

Poularden und Capaunen.

Aus gekochten, gedünsteten oder gebratenen Hühnern 2c., und zwar werden dieselben in passende Portionsstücke getheilt, oder besser aus den ausgelösten Brüsten derselben wie Mayonnaise von Kalbfleisch Nr. 2592 nach der I., II., III., IV. und V. Vorschrift bereitet. Brustfleisch $^1/_2$—$^3/_4$ kg., Fleisch mit Knochen ca. 1 kg.

Nr. 2595. Mayonnaise von Enten, Gans und dergl.

Das Brustfleisch des gekochten, gedünsteten oder gebratenen Geflügels ($^1/_2$ bis $^3/_4$ kg.) wird erkaltet in zierliche Scheiben geschnitten, wie Mayonnaise von Kalbfleisch Nr. 2592 nach der I., II., III., IV. und V. Vorschrift bereitet.

Nr. 2596. Mayonnaise von Wild.

Man verwendet hierzu das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Roth- und Schwarzwild gedünstet oder gebraten, bereitet es mit Remouladensauce Nr. 468 in derselben Weise wie Nr. 2592, I—V. Fleisch ohne Knochen $^1/_2$—$^3/_4$ kg. Fleisch mit Knochen ca. 1 kg.

Nr. 2597. Mayonnaise von Wildgeflügel.

Man verwendet hierzu das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildgeflügel gedünstet oder gebraten, bereitet es mit Remouladensauce Nr. 468 in derselben Weise wie Nr. 2592, I—V. Brustfleisch $^1/_2$—$^3/_4$ kg. Fleisch mit Knochen ca. 1 kg.

Nr. 2598. Mayonnaise von Fischen.

Man verwendet hierzu die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Fische und giebt der Mayonnaise den Namen der verwendeten Fischart.

I. Vorschrift. Die Fische werden nach Nr. 2498 gekocht, sorgfältig von Gräten und Haut resp. Schuppen befreit, in Stückchen zertheilt und $^3/_4$—1 kg. Fischfleisch erkaltet mit $^1/_2$ l. Oelsauce Nr. 456—470 gebunden. Man häuft die Masse auf einen Teller oder in einen Kranz von Aspic, garnirt sie mit einem Salat aus Salatherzchen und Endivien oder wie bei den Mayonnaisen von Kalbfleisch Nr. 2592, I. Vorschrift angegeben wurde.

II. Vorschrift. **Gestürzte Fischmayonnaise** wird von nach Nr. 2489 gekochtem Fischfleisch wie Mayonnaise von Kalbfleisch Nr. 2592, V. Vorschrift bereitet.

Digitized by Google

Nr. 2599. Mayonnaise von Krebsen.*)

Man bereitet eine Mayonnaise von Fisch Nr. 2598, jedoch nur aus ½ kg. Fischfleisch, untermengt diese mit 1 Otasse in Essig eingelegten oder in Salzwasser conservirten Champignons, den ausgelösten Scheeren von 30—60 Stück (je nach Größe) Krebsen und benützt die ausgelösten Schwänze mit zur Decoration.

Man häuft die Masse auf einen Teller oder in einen Kranz von Aspic, garnirt sie mit einem Salat aus Salatherzchen und Endivien oder wie bei den Mayonnaisen von Kalbfleisch Nr. 2592, I. Vorschrift angegeben wurde.

Nr. 2600. Mayonnaise von Hummern und Languſten.

(Auch Hummersalat genannt.)

Diese nimmt eine ganz besonders hervorragende Stelle bei größeren Mittagsmahlen und kalten Büffets ein, daher spielt besonders hierbei die Geschicklichkeit und der gute Geschmack des Koches eine Hauptrolle, indem an die Decoration derselben hohe Ansprüche gestellt werden.

Auch hier sollen nur die einfachen, leicht ausführbaren Vorschriften gegeben werden.

Ungefähr 1½ kg. Hummer werden nach Nr. 2569 gesotten, die Scheeren und Schweife sauber ausgelöst, in Scheiben geschnitten und wie Kalbfleischmayonnaisen Nr. 2592 nach der I., II., III., IV. und V. Vorschrift bereitet.

Hierzu lassen sich vortheilhaft conservirte Hummern verwenden und zwar braucht man zu den angegebenen Recepten ca. 1 kg.-Dose, die darauf stehende Flüssigkeit wird abgetropft.

Nr. 2601. Mayonnaise von gemischtem Fleisch.

Siehe Russischen und Italienischen Salat etc.

III. Klasse. Nr. 2602. Große braune Ragoûts (Mischgerichte).

Diese bestehen aus gebratenem, gedünstetem oder gekochtem Fleisch (meist werden dazu Reste verwendet), welches kleingeschnitten, mit brauner Ragoûtsauce Nr. 409 u. dergl. übergossen und darin heiß gestellt wird.

Man giebt sie mit Salzkartoffeln (diese separat) oder schneidet in der Schale gekochte Kartoffeln in Scheiben und giebt diese in das Ragoût hinein, verbessert dasselbe durch Zusatz von klein geschnittenen Sauer-, Pfeffer- oder Senfgurken, ferner in Essig conservirten Pilzen, Perlzwiebeln oder Mixed-pickles und dergl.; die letztgenannten Ingredienzen läßt man jedoch mit der Sauce einmal aufkochen, ehe man Fleisch und Kartoffeln dazu giebt.

Ebenso werden dieselben durch Zusatz von übrig gebliebenem Bratenfond, ein Glas Weiß- oder Rothwein sehr verbessert.

Nr. 2603. Hammel-Ragoûts.

I. Vorschrift: 1 kg. Hammelfleisch ohne Knochen oder 1½ kg. mit Knochen wird nach Nr. 1514 gebraten oder nach Nr. 1429 gedünstet, die Knochen ausgelöst und das Fleisch kleingeschnitten; hat man Bratenreste, so verwendet man davon ½ kg.;

*) Wer den Preis nicht scheut, nehme anstatt Fischfleisch nur Krebse.

Digitized by Google

1 Otasse Mixed-pickles, 2 Eßl. Perlzwiebeln oder andere der Nr. 2602 genannten Ingredienzen, welche man gerade zur Hand hat, werden mit 1 l. Ragoûtsauce Nr. 409, oder Madeirasauce Nr. 392, oder pikanter Sauce Nr. 398 oder Pfeffersauce Nr. 397 einmal aufgekocht, wenn nöthig mit etwas Zucker- und Citronensaft oder Essig abgeschmeckt, dann mengt man das Fleisch vorsichtig darunter und stellt das Ragoût heiß.

1—2 Stück hartgekochte Eier je in 8 Theile geschnitten, kann man zum Decoriren benützen.

Hierzu giebt man Salzkartoffeln Nr. 660.

II. Vorschrift. 2 große oder 3 kleine geschälte Sauer- oder Pfeffergurken in Scheiben geschnitten, wenn vorhanden 1 Otasse in Essig conservirte Pilze und 2 Eßl. Perlzwiebeln und dergl. werden mit $1^1/_2$ kg. brauner Grundsauce Nr. 382, welcher $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 zugesetzt wurde, einmal aufgekocht, hierauf schmeckt man dieselbe beliebig mit Citronensaft oder Essig und Zucker ab, giebt $^1/_2$ kg. geschnittenes, gebratenes Fleisch (Bratenreste) und 1 l. gekochte geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu, mengt es vorsichtig und stellt es heiß.

Ein Glas Weiß- oder Rothwein und etwas vorhandener Bratenfond dazu gegeben, verbessert die Sauce sehr.

Nr. 2604. Rindfleisch-Ragoût.

Man bereitet dasselbe aus Resten von gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Rindfleisch, wie Hammel-Ragoût Nr. 2603, I und II.

Nr. 2605. Zungen-Ragoût.

Man verwendet hierzu:

Rindszungen, Kalbszungen, Schweinszungen, Hammelzungen, Zungen von großem Wild 2c. und giebt dem Ragoût den Namen der von dem betreffenden Thier verwendeten Zungen.

Die Zungen werden nach Nr. 853 gekocht.

1 kleine Rindszunge oder 3 Kalbs-, Schweins-, Hammel- oder Rehzungen oder 1—2 Hirschzungen werden in Scheiben oder fingerbreite Streifen geschnitten und wie Hammel-Ragoût Nr. 2603 nach der I. und II. Vorschrift zubereitet oder mit Rosinensauce Nr. 410 übergossen.

Nr. 2606. Lungen-Ragoût. Saure Lunge.

Eine Kalbslunge wird nach Nr. 1069 gekocht, in Streifchen geschnitten und wie Hammel-Ragoût Nr. 2603 nach der I. und II. Vorschrift fertig gemacht.

Nr. 2607. Kuttelfleck-Ragoût.

Saure Flecke (Rindskutteln).

$1^1/_2$ kg. Flecke werden sorgfältig gereinigt (Siehe Kalbsgekröse Nr. 1158) in 6—8 Stunden nach Nr. 1 weich gekocht, in Streifchen geschnitten, mit $1^1/_2$ l. brauner Grundsauce Nr. 382, welcher $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 und $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Essig zugesetzt wurde, übergossen und darin noch einige Minuten gekocht.

Man schmeckt diese beliebig mit Essig und wer es liebt auch mit etwas Zucker ab und giebt Salzkartoffeln dazu.

Digitized by Google

Nr. 2608. Schildkröten-Ragoût.

Turtle-Ragoût.

1 Otasse Mixed-pickles und 1 Otasse Champignons werden mit 1 l. Madeirasauce Nr. 392, welcher 2—4 g. Paprikaextrakt zugesetzt wurden, einmal aufgekocht nach Belieben mit etwas Zucker und Citronensaft abgeschmeckt, mit $^1/_2$ kg. geschnittenem Schildkrötenfleisch Nr. 2570 (oder $^1/_2$ kg.-Büchse conservirtes), Eierklößchen Nr. 2996, einer Kalbsmilch nach Nr. 1161 gekocht und kleingeschnitten, 1 Kalbshirn nach Nr. 1160 gekocht und klein geschnitten, vorsichtig untermengt und heiß gestellt.

Man garnirt dasselbe mit Blätterteigschnittchen Nr. 3395 und geschnittenen, hart gekochten Eiern.

Nr. 2609. Kalbskopf-Ragoût.

(Mock-turtle-Ragoût. Kalbskopf en tortue.)

Aus $^1/_2$ kg. nach Nr. 1162 gekochtem und geschnittenen Kalbskopf wie Schildkröten-Ragoût Nr. 2608 bereitet.

Nr. 2610. Matrosen-Ragoût.

2 l. braune Grundsauce Nr. 382, welche mit $1^1/_2$ l. ungesalzener Fleischbrühe und $^1/_2$ l. Weißwein bereitet wurde, wird bis zu 1 l. eingekocht, die Sauce mit Zucker, Salz und Citronensaft abgeschmeckt, 1 kg. gekochtes, kleinwürfelig geschnittenes Rauchfleisch, 12—18 Stück kleine glacirte Zwiebeln Nr. 657, 1 Otasse gedünstete Champignons hinein geschüttet und zugedeckt im Wasserbad heiß gestellt.

Beim Anrichten untermengt man noch 50 g. kleinwürfelig geschnittene, in Butter hart geröstete Semmel.

Nr. 2611. Fisch-Ragoût.

(Fische mit Polnischer Sauce.)

Man verwendet hierzu alle die in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Süßwasserfische, seltener Seefische und giebt dem Ragoût den Namen des betreffenden Fisches, oder man bezeichnet diese Speisen auch in der Weise, daß man z. B. sagt:

Polnischer Karpfen oder Karpfen Polnisch oder mit Polnischer Sauce.

Man rechnet pro Kopf $^1/_4$ kg., für starke Esser $^3/_8$ kg. Fisch.

Man giebt diese Speisen mit Salzkartoffeln und decorirt sie mit kleinwürfelig geschnittener, in Butter hart gerösteter Semmel.

I. Vorschrift: $1^1/_2$—2 kg. nach Nr. 2498 gesottener Fisch wird sorgfältig von Gräten befreit und zerkleinert, mit der Polnischen Fischsauce (Siehe nachstehend) übergossen und heiß gestellt. Nach Belieben kann man die Sauce vorher auch durch ein Sieb streichen.

II. Vorschrift: $1^1/_2$—2 kg. in halbe und ganze Portionenstücke geschnittene Fische werden in einer Schüssel mit $^1/_8$ l. heißem Essig übergossen, alsdann werden die Fischstücke gesalzen, mit der Schuppen- oder Hautfläche nach unten, womöglich auf eine passende Bratenleiter in das dazu bestimmte Kasserol gelegt (am besten eignen sich dazu Kunze'sche Schnellbrater), Leber, Roggen oder Milch des Fisches oben darauf, unterdeß bereitet man die Polnische Sauce (Siehe nächste Seite); sobald diese $^1/_4$ Stunde gekocht hat, gießt man sie über die Fischstücke, giebt den

Digitized by Google

Essig, welchen man zum Bläuen verwendet, dazu und kocht sie zugedeckt ½ Stunde, wobei man durch öfteres Rütteln des Gefäßes das Anbrennen zu vermeiden sucht. Während des Kochens schmeckt man die Sauce, wenn nöthig, mit Salz, Essig und Zucker ab, bespritzt sie dann und wann mit etwas kaltem Essig oder Wasser und stellt das Kasserol noch 10—15 Minuten bei Seite, bevor die Speise zu Tisch gegeben wird.

Polnische Fischsauce. 100 g. Möhren, 100 g. Sellerie, 50 g. Petersilienwurzel, 50 g. Zwiebeln, alles in Stäbchen geschnitten, werden zusammen in 25 g. Butter und ⅛ l. Fleischbrühe oder Wasser, ¼ Stunde gedünstet, hierauf giebt man ½ l. Bier oder Wein, ¼ l. Wasser, 1/16 l. = ½ Otasse Syrup, das Blut des Karpfen oder in Ermangelung dessen 1—2 Eßlöffel Kirschsaft Nr. 3651, 125 g. = ½ Stückchen Butter, 1 g. Gewürzcomposition 4 und 60 g. geriebenen, braunen Pfefferkuchen dazu, läßt das Ganze unter fleißigem Aufrühren, damit es nicht anbrennt, noch ¾ Stunde dünsten und schmeckt es zuletzt mit Essig, Salz und, wenn nöthig, noch mit Zucker ab.

Nr. 2612. Wild-Ragoût.

Wild-Pfeffer. Civet von Wild.

Man giebt zu diesen Speisen Salzkartoffeln Nr. 660 oder Reis Nr. 690.

Man verwendet hierzu jene Theile vom, in den bromatologischen Tabellen aufgeführten **Roth- und Schwarzwild,** welche beim Zerwirken (Zerhauen) abfallen, d. h. die Bauchlappen, der gespaltene Kopf, Hals, Lunge, Leber, Herz; vom Kleinwild, **Hasen und Kaninchen** 2c. auch die Vorderläufe, oft auch die Keulen. Ungefähr 1—1½ kg. dieser Fleischtheile werden gesalzen, ¼ Stunde in 100 g. geschnittenem Speck oder Butter mit 5 g. Gewürzcomposition 3 gebraten, alsdann gießt man 1 l. Wasser oder Fleischbrühe zu und dünstet das Fleisch nach den Nr. 800 beschriebenen Regeln vollends weich, hierauf wird dasselbe von den Knochen ausgelöst, in beliebig große Stückchen geschnitten und zugedeckt mit ein wenig Brühe warm gestellt. Aus dem Fond bereitet man 1 l. braune Grundsauce Nr. 382 mit ¼ l. Rothwein oder ⅛ l. Madeira, kocht diese bis ¾ l. ein, giebt 1 Otasse gedünsteter oder in Essig conservirter Steinpilze oder Champignons und ½ Otasse kleine, glacirte Zwiebeln oder in Essig conservirte Perlzwiebeln dazu, läßt alles zusammen einmal aufkochen, schmeckt es mit Citronensaft oder Essig, wer es liebt, auch mit etwas Zucker ab, giebt das geschnittene Fleisch dazu, untermengt es vorsichtig und stellt es im Wasserbad heiß.

Man kann hierzu selbstredend Wildbratenreste auch verwenden.

Das Ragoût erhält den Namen des dazu verwendeten Wildes.

Nr. 2613. Wildgeflügel-Ragoûts (Salmis).

Man richtet diese auf ovalen oder runden Bratenschüsseln an,
garnirt sie mit Blätterteigschnittchen Nr. 3395 und giebt Salzkartoffeln dazu.
Für 6 Personen braucht man z. B. 12 Stück Krammetsvögel, 3 Stück Rebhühner oder 1 Fasan.

Man kann hierzu alles in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildgeflügel verwenden und hat sich bezüglich des zu verwendeten Quantums nach obigen Beispielen zu richten.

Bei großem Wildgeflügel löst man auch den Knochen aus dem Schenkel und

Digitized by Google

schneidet diese so wie die Brüste in Scheiben, die man dann beim Anrichten sauber aneinander legt und die **Salmisfauce** darüber gießt.

Vorschrift. Man bratet z. B. 3 Rebhühner nach Nr. 2298, 1968 und 1969 vorbereitet in 90 g. Butter und 6 g. Gewürzcomposition 3, 15—20 Minuten, hierauf schneidet man die Schenkel möglichst groß ab, löst die Brüste aus und zieht die Haut davon ab, nun legt man Schenkel und Brüste wieder ins Kasserol zum Fond, gießt $^1/_8$ l. sehr kräftige Fleischbrühe zu und dünstet das Fleisch zugedeckt vollends weich.

Salmisfauce. Während dessen stößt man die Rückstände der Rebhühner unter Zusatz von ein wenig Madeirasauce Nr. 392 sehr fein, rührt schließlich die Masse mit $^1/_2$ l. Madeirasauce, welche mit 1 g. Papricaextract und 2 g. Trüffelextract bereitet wurde, an, streicht sie durch ein Sieb, giebt den entfetteten Fond des Fleisches dazu, kocht sie, wenn nöthig, dick ein, schmeckt sie mit Salz ab, legt das in Portionsstücke geschnittene Fleisch hinein und stellt es heiß.

Nr. 2614. Chambord-Ragoût.

4 gespickte Kalbsmilche werden in 40 g. Butter und $^1/_8$ l. sehr kräftiger Fleischbrühe weich gedünstet; diese garnirt man mit den Schweifchen und Scheeren von 30 Krebsen, 12 gedünsteten Hahnenkämmen Nr. 1975, 2 Otassen gedünsteten Champignons, 1 Otasse in Scheibchen geschnittenen, weichgedünsteten Trüffeln und den Geflügelklößchen Nr. 2992, übergießt alles mit 1 l. bis zu $^1/_2$ l. eingekochter brauner Grundsauce Nr. 382, welche mit sehr kräftiger, ungesalzener Fleischbrühe und $^1/_4$ l. Weißwein bereitet und mit Salz abgeschmeckt wurde. Es empfiehlt sich, der Sauce $^1/_2$ g. Gewürzcomposition 6 und 2 g. Trüffelextract zuzusetzen.

Nr. 2615. Chipolata-Ragoût.

Weiße Rüben, Möhren und Kohlrabi werden sauber geschält und mit einem ovalen Ausstecher olivenartig ausgeschnitten, $^1/_2$ l. davon, jede Sorte für sich, in Wasser aufgekocht, kalt gespült, alsdann in sehr kräftiger Fleischbrühe und etwas Butter weich gedünstet. 2 Bratwürste werden roh so unterbunden, daß Kugeln gebildet sind, alsdann in etwas Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser 8—10 Minuten gekocht, kalt gestellt, nach dem Erkalten auseinander geschnitten und die Kugeln vorsichtig, ohne sie zu beschädigen, ausgeschält. 24 Stück Kastanien werden nach Nr. 671, 24 Stück kleine Zwiebeln nach Nr. 657 und 12 Stück kleine Artischockenböden nach Nr. 631 bereitet und 2 Otassen weich gedünstete Champignons.

Diese Ingredienzen benützt man in hübscher Reihenfolge zum Garniren größerer Braten, Geflügel, Fische ꝛc. und übergießt sie dann mit $^1/_2$ l. bis zu $^1/_4$ l. eingekochter Madeirasauce Nr. 392 oder der betreffenden zum Fleisch bestimmten Sauce. Oder man ordnet sie bergartig auf einer flachen Schüssel, legt die Artischockenböden rund herum und übergießt das Ragoût mit der Sauce.

Nr. 2616. Godard-Ragoût.

Eine Garnitur für größere Fleischstücken, bestehend aus:

Artischockenböden, in Scheiben geschnittenen Kalbsmilchen, Geflügelklößchen, Krebsschweifchen, Hahnenkämmen, Hahnennierchen und in Scheiben geschnittenen

Digitized by Google

Trüffeln (Zubereitung Siehe die betreffenden Nummern). Diese Ingredienzen werden symmetrisch geordnet um den Braten oder Fisch 2c. gelegt und mit etwas Madeirasauce Nr. 392 oder der betreffenden zum Fleisch bestimmten Sauce begossen.

Nr. 2617. Monglas-Ragoût.

300 g. Brustfleisch von gebratenen Capaunen oder Fasanen, 300 g. in Fleischbrühe und 1 Eßl. Madeira, gedünstete Gänseleber werden nach dem Erkalten in 2 Centim. lange und ½ Centim. dicke Stäbchen geschnitten, alsdann 100 g. geschnittene, weich gedünstete Trüffeln und 100 g. weich gedünstete Champignons dazugegeben. Von der entfetteten Brühe der Gänseleber, ½ Liter guten Weißwein und der noch nöthigen Fleischbrühe wird 1 l. braune Grundsauce Nr. 382 bereitet und bis zu ½ l. eingekocht, diese mit Salz und Citronensaft abgeschmeckt, die geschnittenen Ingredienzen hinein geschüttet, vorsichtig untermengt und zugedeckt im Wasserbad heiß gestellt.

Nr. 2618. Providence-Ragoût.

2 in 1 Centim. dicke Scheibchen geschnittene, geschälte, kalte Bratwürste, ¼ l. gedünstete Champignons, 50 g. geschnittene weich gedünstete Trüffeln, 12 Stück Hahnenkämme und Hahnennierchen, 1 Eßl. kleine Capern. ½ l. Madeirasauce Nr. 392, welcher ⅛ l. Rothwein und der Fond des betreffenden Bratens zugesetzt wurde, wird bis zu ¼ l. eingekocht, obige Ingredienzen hinein geschüttet, vorsichtig untermengt, kurze Zeit heiß gestellt und der betr. Braten damit garnirt.

Nr. 2619. Reichen-Ragoût (Ragoût à la financière).

400 g. gedünstete, in 2 Centim. große Würfel geschnittene Kalbsmilch, 1 Otasse Geflügelnierchen Nr. 1974, 12 Hahnenkämme Nr. 1975, 1 Otasse geschnittene und gedünstete Trüffeln, 1 Otasse gedünstete Champignons werden mit 1 l. bis ½ l. eingekochter Madeirasauce Nr. 392 übergossen, zugedeckt im Wasserbad heißgestellt und beim Anrichten mit den Geflügelklößchen Nr. 2992 garnirt.

Nr. 2620. Toulouser Ragoût.*)

Wie Reichen-Ragoût Nr. 2619, anstatt mit Madeirasauce mit 1 l. bis zu ½ l. eingekochter weißer Kraftsauce Nr. 442 bereitet, die Sauce wird mit einem Ei gebunden und 1 g. Citronensaft zugesetzt.

IV. Klasse. Kleine Ragoûts und Salpicons (Würfelfüllen).

Nr. 2621. Vorbemerkungen.

Die Salpicons unterscheiden sich von den kleinen Ragoûts nur dadurch, daß die Ingredienzen viel feiner geschnitten und die dazu gehörigen Saucen noch dicker eingekocht werden; man verwendet daher Salpicons hauptsächlich zum Füllen von kleinen Pastetchen, Cannelons u. dergl., während man kleine Ragoûts in Butterteigrand, Reiskruste und in Muscheln 2c. giebt.

Berechnet zu ca. ½ kg.

1. Die zur Verwendung bestimmten Fleisch- und Fischarten 2c. müssen ge-

*) Gehört unter die weißen Ragoûts, ist aber seiner Bereitungsweise wegen hierher gestellt worden.

Digitized by Google

braten, gedünstet oder gekocht, von Haut, Knochen und Sehnen resp. Gräten befreit und kleinwürfelig geschnitten werden.

2. Die dazu erforderlichen Saucen werden sehr dick, womöglich im Wasserbad eingedampft und zwar zu den Ragoûts von 1 l. auf ½ l. und zu den Salpicons von 1 l. auf ⅛ l.

3. Die zu den Saucen bestimmte Fleischbrühe muß sehr kräftig sein, man verwendet dazu die Fleisch- und Knochenrückstände als Zusatz zum frischen Fleisch.

4. Da die Saucen sehr dick eingekocht werden müssen, koche man die Fleischbrühen ohne Salz, schmecke dann die fertige Sauce mit Salz ab und verrühre sie mit 20 g. frischer Butter.

Nachdem die festen Ingredienzen geschnitten sind, gießt man die Sauce heiß darüber, mengt dasselbe vorsichtig und stellt das Gefäß zugedeckt bis zum Gebrauch im Wasserbad heiß. Muß dasselbe jedoch längere Zeit, z. B. bis zum andern Tag aufbewahrt werden, so gießt man 1—2 Eßl. geschmolzene Glace darüber und stellt es zugedeckt in den Eisschrank.

Nr. 2622. Austern-Ragoût.

36 Stück von den Bärten befreite, ausgelöste Austern (Siehe Nr. 2565) übergießt man in einer Schüssel mit ⅛ l. kochendem Weißwein und stellt sie zugedeckt ¼—½ Stunde bei Seite; die Bärte und das Wasser der Austern kocht man mit ⅜ l. Kraftbrühe auf, gießt sie durch ein Sieb und verwendet dies zu ½ l. Kraftsauce Nr. 442, gießt den Wein von den Austern dazu und kocht sie dick ein, verrührt sie mit 10 g. frischer Butter, Sardellen- oder Krebsbutter, schüttet die Austern dazu und stellt das Gefäß einige Minuten im Wasserbad zugedeckt heiß.

Nr. 2623. Bohnen-Ragoût mit Geflügelklößchen.

½ l. geschnittene, junge, grüne Bohnen werden in Wasser aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und gut abgetropft, alsdann mit 20 g. Butter und etwas kräftiger Fleischbrühe weich gedünstet und zwar so, daß keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, währenddessen bereitet man ½ l. weiße Kraftsauce Nr. 442, kocht diese dick ein und rührt die Bohnen darunter.

Die Geflügelklößchen bereitet man haselnußgroß aus dem 4. Theil von Geflügelfarce Nr. 579, kocht sie in gesalzenem Wasser gar, läßt sie auf einem Sieb gut abtropfen und untermengt sie vorsichtig mit dem Ragoût.

Nr. 2624. Champignon-Ragoût.

½ l. sauber vorgerichtete geschnittene Champignons werden mit 20 g. Butter und 2 g. Citronensaft ¼ Stunde oder so lange gedünstet, bis die Flüssigkeit verdampft ist, alsdann verrührt man sie mit ½ l. bis zu ¼ l. eingekochter weißer Kraftsauce Nr. 442 oder Madeirasauce Nr. 392, je nach ihrer Bestimmung zu weißem Fleisch oder Wild.

Nr. 2625. Erbsen-Ragoût (Schotenkern-Ragoût) mit Geflügelklößchen.

Aus ½ l. jungen Schotenkernen wie Bohnen-Ragoût Nr. 2623.

Digitized by Google

Nr. 2626. Feines Ragoût*) (Ragoût fin).

I. Vorschrift. **Mit brauner Sauce.** 100 g. Kalbsmilch Nr. 1161, 100 g. gepökelte und gekochte Ochsenzunge, 100 g. gedünstete Champignons, ½ Otasse gedünstete Trüffeln, alles sehr kleinwürfelig geschnitten, wird mit ½ l. zu ¼ l. eingekochter Madeirasauce Nr. 392 übergossen und untermengt.

II. Vorschrift. **Mit weißer Sauce.** 100 g. gepökelte und gekochte Ochsenzunge, 2 Stück gekochte Karpfenrogen, 2—4 Stück gekochte Fischlebern (Siehe Nr. 1976), womöglich von Aalraupen, 30 g. gut ausgewässerte, entgrätete Sardellen, 50 g. gedünstete Champignons, die Schweifchen und Scheeren von 24 Krebsen, 24 Stück von Bärten befreite Austern, 50 g. gedünstete Trüffeln, alles klein geschnitten, wird mit ½ l. bis zu ¼ l. eingekochter weißer Kraftsauce Nr. 442, welche mit ⅛ l. sehr feinem Weißwein und sehr kräftiger Geflügelbrühe bereitet und mit 10 g. frischer oder Krebs-Butter verrührt wurde, übergossen, gemengt und zugedeckt im Wasserbad heiß gestellt.

Man kann die Sauce auch mit 2 Eidottern binden und 1 g. Citronensaft zugeben.

III. Vorschrift. **In Muscheln.** 100 g. gekochte Kalbsmilch, 100 g. gekochte Kalbszunge, 50 g. gekochtes Kalbshirn und 50 g. gedünstete Steinpilze oder Champignons würfelig geschnitten, wird mit ½ l. bis zu ¼ l. eingekochter weißer Kraftsauce Nr. 442 übergossen, gemengt, in Muscheln gefüllt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, Krebsbutter darauf getropft und dann im Ofen hochstehend heiß gestellt, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Nr. 2627. Fisch-Ragoût.

Man verwendet hierzu alle in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Fische und giebt dem Ragoût den Namen des betreffenden Fisches.

Man giebt diese häufig in Muscheln, wie beim Feinen Ragoût Nr. 2626, III. Vorschrift beschrieben wurde.

I. Vorschrift. **Aus gekochtem Fisch.** 250 g. sorgfältig von Gräten befreiter, nach Nr. 2498 gekochter Fisch wird klein geschnitten, mit ½ l. bis zu ¼ l. eingekochter weißer Kraftsauce Nr. 442, welche mit schwach gesalzener Fischbrühe, ⅛ l. Weißwein und 2 g. Citronensaft bereitet wurde, übergossen und gemengt.

II. Vorschrift. **Aus rohem Fisch.** 300 g. rohes, sorgfältig von Schuppen, Haut und Gräten befreites Fischfleisch (Siehe Nr. 2493) wird würfelig geschnitten, mit Citronensaft betropft, gesalzen, in der Schüssel geschwenkt, damit sich der Citronensaft gut vertheilt und so zugedeckt bei Seite gestellt; während dieser Zeit bereitet man ½ l. weiße Kraftsauce Nr. 442 mit ¼ l. Weißwein, kocht die Sauce bis ¼ l. ein, giebt dann das Fischfleisch hinein und stellt es im Wasserbad heiß bis der Fisch gar ist.

Nr. 2628. Geflügel-Ragoût.

I. Vorschrift. **Aus zahmen Geflügel.** 250 g. kleinwürfelig geschnittenes Brustfleisch von gebratenen, gedünstetem oder gekochtem zahmen Geflügel (Siehe die

*) Bei diesen Ragoûts lassen sich soviel willkürliche Variationen anbringen, daß es überflüssig wäre, noch weitere Recepte niederzuschreiben. Man benützt dasselbe auch als Garnitur zu größeren Fleischstücken, und schneidet man dazu die Ingredienzen entsprechend größer und verwendet das doppelte oder dreifache Quantum.

Digitized by Google

bromatologischen Tabellen), 1 Otasse gedünstete Steinpilze oder Champignons werden mit ½ l. bis zu ¼ l. eingekochter weißer Kraftsauce Nr. 442 gebunden und zugedeckt im Wasserbad heiß gestellt.

II. Vorschrift. **Aus Wildgeflügel.** 250 g. kleinwürfelig geschnittenes, gebratenes oder gedünstetes Wildgeflügel und eine Otasse kleingeschnittene, gedünstete Trüffeln werden mit ½ l. bis zu ¼ l. eingekochter Madeirasauce Nr. 392 gebunden und im Wasserbad zugedeckt heiß gestellt. (Siehe auch Nr. 2643.)

Nr. 2629. Hühner-Ragoût.

Siehe Geflügel-Ragoût Nr. 2628, I. Vorschrift.

Nr. 2630. Hummer-Ragoût.

Das Fleisch von einem großen oder 2 kleinen gekochten Hummern wird kleinwürfelig geschnitten, mit 1 Otasse gedünsteten Champignons untermengt. Aus den Hummerresten (Schalen 2c.) bereitet man nach Nr. 550 Hummerbutter und mit dieser ½ l. Kraftsauce Nr. 442, welche bis zu ¼ l. eingekocht und das Hummerfleisch damit gebunden wird.

Es empfiehlt sich auch, die Sauce mit 20 g. Kräuterbutter mit Sardellen Nr. 541 oder 1 Eßl. Tomatenpürée und ½ g. Papricaextract zu verrühren.

Hierzu kann man auch 1 kleine Dose conservirten Hummer verwenden, man bereitet dann die Sauce mit frischer Butter.

Nr. 2631. Krebs-Ragoût.

Aus 50—60 Stück Krebsen wie Hummer-Ragoût Nr. 2630 bereitet.

Nr. 2632. Kalbfleisch-Ragoût.

Aus 250 g. gebratenem, gedünstetem oder gekochtem Kalbfleisch wie Geflügel-Ragoût Nr. 2628, I. Vorschrift.

Nr. 2633. Kalbsmilch-Ragoût.

Aus 250 g. gekochter Kalbsmilch wie Geflügel-Ragoût Nr. 2628, I. Vorschrift.

Nr. 2634. Kalbszungen-Ragoût.

Aus 250 g. gekochter, frischer Kalbszunge wie Geflügel-Ragoût Nr. 2628 I. Vorschrift.

Nr. 3625. Karpfenmilch-Ragoût mit Austern.

2—3 Karpfenmilche von 3—4pfündigen Karpfen werden sauber gewaschen, in austerngroße Stücke geschnitten und in eine Schüssel gelegt; hierzu giebt man 24 Stück von den Bärten befreite Austern (Siehe Nr. 2565), gießt ⅛ l. kochenden Weißwein darüber, welchem man 1 g. Citronensaft zugemischt hatte und stellt die Schüssel zugedeckt bei Seite.

Die Bärte und das Wasser der Austern kocht man mit ⅜ l. Kraftbrühe auf, gießt sie durch ein Sieb ab, giebt den Wein von den Austern dazu, bereitet damit ½ l. Kraftsauce Nr. 442, kocht dieselbe dick ein, verrührt sie mit 20 g. Kräuter-

Digitized by Google

butter mit Sardellen Nr. 541, schüttet die Austern und Karpfenmilch, ferner 1 Otasse voll gedünstete Champignons dazu und stellt das Gefäß zugedeckt einige Minuten im Wasserbad heiß, bis die Karpfenmilch gar ist.

Nr. 2636. Königliches Ragoût.

75 g. gedünstete Gänseleber, 75 g. gedünstete Kalbsmilch, 100 g. gebratenes, zahmes Geflügel (Brustfleisch), 1 Otasse gedünstete Champignons, alles kleinwürfelig geschnitten, 12 Hahnenkämme Nr. 1975 und die Scheeren und Schweifchen von 24 Krebsen werden mit 1/4 l. Bechamelle Nr. 453, welche mit Krebsbutter bereitet wurde, gebunden und zugedeckt im Wasserbad heiß gestellt.

Nr. 2637. Mischgemüse-Ragoût (Ragoût macedoine).

Man verwendet diese zu Garnituren größerer Braten, Geflügel, Fische etc.

Siehe Mischgemüse Nr. 684.

Nr. 2638. Muschel-Ragoût.

In 1/2 l. bis zu 1/4 l. eingekochte Krebssauce Nr. 424 giebt man 50 Stück gekochte, ausgelöste Pfahlmuscheln Nr. 2562.

Nr. 2639. Palermer Ragoût.

100 g. gekochte, kurz geschnittene Maccaroni, 75 g. geschnittenes Brustfleisch von gebratenem Wildgeflügel, 75 g. geschnittener magerer, gekochter Schinken, 100 g. geschnittene, gedünstete Artischockenböden, 12 Stück gedünstete Hahnenkämme werden mit 1/2 l. bis 1/4 l. eingekochter Tomatensauce Nr. 435 übergossen und zugedeckt im Wasserbad heiß gestellt.

Nr. 2640. Pariser Ragoût.

Man bereitet 1/4 l. Champignonpürée Nr. 555 und untermengt dieses mit 1/4 l. geschnittenen und gedünsteten Champignons.

Nr. 2641. Spargel-Ragoût mit Geflügelklößchen.

Aus 1/2 l. Spargel wie Bohnen-Ragoût Nr. 2623.

Hierzu wird der Spargel in 1 Centim. lange Stückchen geschnitten.

Nr. 2642. Valencienne-Ragoût.

50 g. nach Nr. 690 bereiteter Reis, 100 g. feingeschnittene, gebratene Geflügelbrust, 50 g. gedünstete Champignons, 50 g. gedünstete, geschnittene Artischockenböden, 50 g. gedünstete, klein geschnittene Carotten werden mit 1/2 l. bis 1/4 l. eingekochter Krebssauce Nr. 424 gebunden.

Nr. 2643. Wild-Ragoût.

150 g. gebratenes Wild oder Wildgeflügel, 50 g. gepökelte und gekochte Rindszunge, 50 g. gedünstete Champignons und 50 g. gedünstete Trüffeln, alles kleinwürfelig geschnitten, wird mit 1/2 l. bis 1/4 l. eingekochter Madeirasauce Nr. 392 oder mit 1/4 l. dick eingekochter Salmissauce gebunden (Siehe Nr. 2613).

Digitized by Google

V. Klasse. Gesulzte Fleischspeisen.

A. Fleischspeisen in gesulzter Sauce (Chaud-froid). B. Fleischspeisen in Aspic.

A. Fleischspeisen in gesulzter Sauce.

Nr. 2644. Wildgeflügel in gesulzter Sauce.

Chaud-froid von Wildgeflügel.

Vorbemerkungen.

Man verwendet hierzu das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildgeflügel und giebt dem Chaud-froid den Namen des dazu verwendeten Geflügels.

Für 6 Personen braucht man z. B. 3 Rebhühner oder 12 Stück Krammetsvögel oder 1 Fasan, von den übrigen Gattungen diesen angeführten Verhältnissen entsprechende Quantitäten.

Das dazu bestimmte Wildgeflügel wird gebraten oder gedünstet, in passende Stücke getheilt und die Rückstände davon, sowie der entfettete Fond zu der dazu nöthigen Fleischbrühe und diese wieder zu der Chaud-froid-Sauce verwendet.

Kleines Geflügel wird in Hälften oder Viertel getheilt, von größerem Geflügel werden die Brüste und Keulen ausgelöst und in Scheiben geschnitten.

Zu kleinem Geflügel, welches mit den Knochen verwendet wird, muß zur Bereitung der Chaud-froid-Sauce außer den beim Braten oder Dünsten gewonnenen entfetteten Fond noch sehr kräftige, nach Nr. 5 oder 6 bereitete Wildgeflügelbrühe, Wildbrühe oder Fleischbrühe verwendet werden.

Bei Verwendung von größerem Geflügel nimmt man den entfetteten Fond und die Rückstände des Geflügels zur Bereitung der zur Chaud-froid-Sauce nöthigen Fleischbrühe (Siehe auch Wildgeflügelbrühe Nr. 5).

Das Anrichten kann sehr vielseitig erfolgen, hier sollen nur einfache Methoden angeführt werden.

I. Vorschrift. **Mit Trüffeln oder Salat.** 1/4 l. sehr gut verkochte Madeirasauce Nr. 392, wozu man die gewonnene Fleischbrühe verwendet hat, mischt man mit 1/4 l. weißem, erkaltetem, aber noch flüssigen Aspic Nr. 3508 und rührt diese **braune Chaud-froid-Sauce** glatt, bis sie ziemlich kalt ist, hierauf taucht man die Fleischstücke ein, legt sie mit den inneren Seiten auf einen großen flachen Teller nebeneinander und stellt sie in den Eisschrank. Nachdem die Sauce erstarrt ist, gießt man über die Fleischstücke erkaltetes, aber noch flüssiges Aspic Nr. 3508 und stellt den Teller sofort wieder in den Eisschrank.

Die übrig gebliebene Sauce gießt man auf den zum Anrichten bestimmten Teller und läßt sie im Eisschrank darauf erstarren. Hierauf legt man die Fleischstücke im Kranz darauf, in die leer gelassene Mitte einen Berg kleiner, gedünsteter Trüffeln Nr. 680 oder einen Salat von Salatherzchen oder Endivien und dergl. und garnirt den äußeren Rand mit gehacktem oder geschnittenem Aspic Nr. 3508.

II. Vorschrift. **Mit einer Aspic-Bordüre.** Man bereitet einen Kranz (Bordüre von Aspic Nr. 3508, stürzt diesen auf einen flachen runden Teller genau in die Mitte, läßt es im Eisschrank fest werden, alsdann gießt man die übrig gebliebene Sauce (Siehe I. Vorschrift) außen herum auf den Teller, läßt diese eben-

Digitized by Google

falls erstarren, und nun legt man die vorbereiteten Fleischstückchen (Siehe I. Vorschrift) in den Kranz bergartig hinein und garnirt den äußeren Rand wie bei den Mayonnaisen von Kalbfleisch Nr. 2592, I. Vorschrift beschrieben.

III. Vorschrift. **Mit einer Aspic-Bordüre und einem Salat.** Man verfährt wie in der II. Vorschrift beschrieben, giebt aber in den Aspickranz einen Salat, legt die Fleischstücke außen herum und garnirt diese mit gehacktem oder geschnittenem Aspic oder wie bei Mayonnaisen von Kalbfleisch Nr. 2592, I. Vorschrift beschrieben.

Nr. 2645. Zahmes Geflügel in gesulzter Sauce.

Chaud-froid von zahmem Geflügel.

Man verwendet hierzu das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte zahme Geflügel in gleicher Weise wie bei Nr. 2644, 1—5 beschrieben und giebt der Speise den Namen des dazu verwendeten Geflügels.

Das Anrichten geschieht in gleicher Weise wie bei Nr. 2644, I.—III. Vorschrift beschrieben, nur verwendet man hierzu:

Weiße Chaud-froid-Sauce.

¼ l. Fricassésauce Nr. 421 wird mit ¼ l. weißem Aspic Nr. 3508 glatt und kalt gerührt und das Fleisch damit wie Nr. 2644, I. Vorschrift beschrieben glacirt und fertig gestellt.

Nr. 2646. Gänseleber in gesulzter Sauce.

Chaud-froid von Gänseleber.

Die Gänselebern werden nach Nr. 2173 gedünstet, erkaltet in Scheiben geschnitten und sonst genau wie Chaud-froid von Wildgeflügel Nr. 2644, I—III oder Chaud-froid von zahmem Geflügel Nr. 2645 fertig gestellt.

Nr. 2647. Fische in gesulzter Sauce.

Chaud-froid von Fisch.

Von den geschuppten Fischen wird im rohen Zustande die Gräte nach Nr. 2493 ausgelöst, die Bauchlappen weggeschnitten und das übrige Fleisch in gleichgroße Schnitten zerlegt, alsdann ½ kg. mit ⅛ l. heißem Essig, welchem 1 g. Gewürzcomposition 4 zugemischt wurde, übergossen und zugedeckt 1 Stunde marinirt, hierauf zerläßt man 100 g. Butter in einer Pfanne, salzt die Fischstücke von beiden Seiten, legt sie in die schäumende Butter, gießt den Fond, d. h. die Marinade dazu und dünstet sie zugedeckt einige Minuten und zwar so lange, bis sich das Fleisch mit einer Gabel leicht durchstechen läßt, hierauf hebt man die Stücke vorsichtig aus, legt sie auf eine Serviette oder Löschpapier und läßt sie erkalten.

So vorbereitet behandelt man den Fisch wie Nr. 2644, I—III, nur verwendet man anstatt Madeirasauce ¼ l. Ravigote-Sauce Nr. 467, im Uebrigen bleibt die Zubereitung genau dieselbe wie dort beschrieben. Man garnirt ihn hie und da auch mit Austern, Krebsschweifchen, Champignons, Oliven, Sardellen und dergleichen.

Digitized by Google

B. Fleischspeisen in Aspic (Gallert).

Vorbemerkungen zu Aspic (Saure Gelées). Siehe Nr. 3498—3508.
Decorationsstücke für kalte Büffets, welche nicht schwer herzustellen sind, aber mit größter Sauberkeit und geschmackvoll ausgeführt werden müssen.

Man verwendet hierzu Kranzformen als Bordüren oder Kuppelformen mit schönen Verzierungen. — Zu größeren Tafelaufsätzen für kalte Büffets auch Bassins von Stearin oder Weißblech.

Nr. 2647 a. Fische in Aspic.*)

Die Hautfische z. B. Forellen, Schleien werden ganz gebläut und gekocht, Aale 2c. in Portionsstücke geschnitten, ebenfalls gebläut und gekocht.

Andere Fischarten werden von Schuppen, Haut und Gräten nach Nr. 2491 bis 2493 befreit, in gleichgroße und gleichgeformte Stücke geschnitten gekocht.

Man bereitet nach Nr. 3508 wasserhelles und krystallklares Aspic, nachdem die Form in Eis gestellt ist, gießt man einen Theil vom Aspic hinein, sobald dasselbe steif geworden ist, legt man erkaltete ganze Fische oder Fischstücke symmetrisch in die Form und gießt soviel Aspic zu, daß dieselben bedeckt sind, ist dieses erstarrt, so gießt man entweder die Form z. B. bei Bordüren mit Aspic voll, oder bei Kuppelformen legt man wieder eine Schicht Fische oder Fischstücke ein und gießt wieder soviel Aspic zu, daß diese bedeckt sind, so fährt man fort, bis die Form gefüllt ist, wobei die oberste Schicht mit Aspic so übergossen sein muß, daß dieselbe ganz glatt ist, dabei muß selbstredend die Form vollkommen gerade in Eis stehen, sonst würde die Speise nach dem Stürzen schief stehen und dadurch sehr unschön aussehen.

Nachdem die ganze Masse in Eis vollkommen erstarrt ist, taucht man die Form bis an den Rand vorsichtig einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet sie rasch ab und stürzt sie auf den dazu bereit stehenden Teller (oder Platte), indem man denselben erst darauf deckt und vorsichtig aber rasch so wendet, daß das Aspic nach dem Abziehen die Form tadellos und sauber darauf liegt, hierauf wird es sofort in den Eisschrank gestellt, damit das ablaufende Aspic rasch steif wird.

Die Füllung von Bassins mit Aspic und ganzen Fischen muß dem Geschmack und der Auffassung des Kochs überlassen bleiben, man muß das Ganze so darstellen, als ob lebende Fische im Wasser herumschwimmen.

Fische in Aspic, besonders Aale werden auch vielfach in den Handel gebracht, und zwar theils in kleinen Fäßchen, theils in verlötheten Blechbüchsen.

Nr. 2647 b. Austern in Aspic.

Sauber ausgelöste und von Bärten befreite Austern werden mit kochendem Weißwein übergossen, nach 10 Minuten auf einem Sieb abgetropft, alsdann, wie Nr. 2647 a beschrieben, mit wasserhellem Aspic Nr. 3508 in die Form gelegt und behandelt.

Nr. 2647 c. Muscheln in Aspic.

Sauber ausgelöste gekochte Muscheln werden nach dem Erkalten mit wasserhellem oder braunem Aspic Nr. 3508 wie Nr. 2647 a beschrieben in die Form gelegt und behandelt.

*) Zu Nr. 2647 a bis 2647 h kann man auch Ravigote-Sauce Nr. 467 oder Remouladen-Sauce Nr. 468 extra beigeben.

Digitized by Google

Nr. 2647 d. Krebse in Aspic.

Sauber ausgelöste Schweifchen gekochter Krebse werden nach dem Erkalten wie Nr. 2647 a beschrieben mit wasserhellem Aspic Nr. 3608 zierlich und sauber in die Formen eingelegt und behandelt.

Nr. 2647 e. Hummern in Aspic.

Sauber ausgelöste Schweife gekochter Hummern werden nach dem Erkalten ganz oder in Stücke getheilt wie Nr. 2647 a beschrieben mit wasserhellem Aspic Nr. 3508 zierlich und sauber in die Form eingelegt und behandelt.

Nr. 2647 f. Zahmes Geflügel in Aspic.*)

Man verwendet hierzu:

Gänse, Enten, Truthühner, Hühner, Capaunen und das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte zahme Geflügel und nennt es z. B.

Gans in Aspic oder Gänseweißsauer ꝛc. Das nach Nr. 2067 gekochte Geflügel wird nach dem Erkalten in zierliche Stücke zertheilt in die dazu bestimmte Schüssel oder Form eingelegt (Siehe auch Nr. 2647 a), diese mit dem nach Nr. 3508 jedoch nur mit 30 g. Gelatine bereiteten farblosen Aspic vollgefüllt und nach dem Erkalten wie Nr. 3507 a beschrieben gestürzt.

Nr. 2647 g. Wildgeflügel in Aspic.**)

Man verwendet hierzu:

Krammetsvögel, Rebhühner, Fasanen und das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte Wildgeflügel und nennt es z. B. **Fasan in Aspic ꝛc.**

Das Wildgeflügel wird nach Nr. 2304, 2347 und 2381 gebünstet, der Fond mit zur Bereitung von braunem Aspic Nr. 3508 verwendet, im übrigen verfährt man damit wie bei Nr. 2647 a beschrieben wurde.

Nr. 2647 h. Gänseleber in Aspic.

Schöne große Gänselebern werden nach Nr. 2193 gebünstet, erkaltet in Scheiben geschnitten, alsdann mit weißem oder braunem nach Nr. 3508 bereiteten Aspic wie Nr. 2647 a beschrieben in die Formen gelegt und behandelt.

Man bereitet auf diese Weise auch einzelne Scheiben in dazu passenden Formen die dann auf Platten aufgehäuft oder zu Garnirungen verwendet werden.

Nr. 2647 i. Pasteten in Aspic.

Nach Nr. 2774 bereitete Pasteten werden mit einem Löffel sauber ausgestochen oder in Scheiben geschnitten, je nach Farbe der Pastete mit wasserhellem oder braunem Aspic Nr. 3508, wie Nr. 2647 a beschrieben in Formen gelegt und behandelt.

Hierbei muß das Aspic ziemlich erkaltet in die Formen gegossen werden, damit das Fett in der Pastetenmasse nicht schmilzt.

Nr. 2647 k. Schweinskopf, Schweinsohren und Schweinsknöchel in Aspic.

Frischer Schweinskopf, Schweinsohren und Schweinsknöchel werden in Portionenstücke gespalten, wie Nr. 2647 m beschrieben weich gekocht, alsdann in eine Schüsse

*) Auf gleiche Weise kann man weiße Fleischgattungen z. B. Kalbfleisch, Ziege ꝛc. zubereiten.

**) Auf gleiche Weise kann man dunkle Fleischgattungen z. B. Roth- und Schwarzwild zubereiten.

Digitized by Google

gelegt, die Brühe $^2/_3$ eingekocht und mit Essig scharf angesäuert über das Fleisch gegossen. Erkaltet stürzt man die Speise auf einen flachen Teller und garnirt sie mit grüner Petersilie und in 6—8 Theile gespaltene Citronen oder mit gehackten Zwiebeln und Capern.

Nr. 2647 l. Spanferkel in Aspic.

Das nach Nr. 1805 vorbereitete Spanferkel wird in Portionsstücke geschnitten wie Nr. 2647 k zubereitet und garnirt.

Nr. 2647 m. Sülze.

Man verwendet hierzu Schweinskopf, Schweinsfüße, Hals vom Schweine, Kalbskopf, Kalbsfüße, Rindsmaul 2c., kocht dasselbe mit nur so viel Wasser, daß es bedeckt bleibt, weich pro l. Wasser 10 kg. = 1 Kfl. Fleischgewürzsalz I oder IV, (oder 10 g. Salz und 2 g. Gewürzcomposition 1 oder 2), hierauf wird das Fleisch herausgenommen, etwas verkühlt, von allen Knochen befreit und kleinwürfelig geschnitten. Die Brühe schmeckt man scharf mit Essig ab, gießt sie dann durch ein Tuch oder Brühsieb, giebt ein wenig davon auf einen Teller und stellt diesen kalt; wird dieselbe nicht fest genug, so muß sie entsprechend eingekocht werden oder man löst etwas Gelatine darin auf und klärt sie einmal mit Eiweiß (Siehe Gelée Nr. 3505). Das geschnittene Fleisch schüttet man in eine mit Oel ausgestrichene Schüssel oder zierliche Form, zeigt sich die Brühe erkaltet fest genug, so würzt man sie pro l. mit 1 g. Gewürzcomposition 6 (oder 1 g. Sülzengewürz), gießt sie über das Fleisch und stürzt die Sülze nach vollständigem Erkalten auf einen Teller.

Sehr fein wird eine Sülze, wenn man das geschnittene Fleisch mit würfelig geschnittener, gekochter Pökelzunge, gekochtem Schinken, Bratenresten, Cervelatwurst und Gurken 2c. untermengt.

Man giebt sie in Scheiben geschnitten mit Essig und Oel, decorirt sie mit grüner Petersilie, geschnittenen Zwiebeln, in $^1/_8$ geschnittene Citronen oder giebt sie mit Remoulabensauce Nr. 468.

Digitized by Google

Kap. XVI. Farcirte Fleischspeisen.

Warme Pasteten. Kalte Pasteten. Galantinen. Pains. Würste. Hachirte Fleischspeisen.

Pasteten.

Warme Pasteten. Kalte Pasteten.

Berechnet für 6 Personen.

Die Verhältnisse sind etwas reichlich bemessen, da diese Speisen immer gute Verwendung finden.

Warme Pasteten.

Reifformpasteten. Kasserolpasteten. Schüsselpasteten. Pirogen. Hohlpasteten. Kleine Pasteten.

Man verwendet diese als Zwischenspeisen bei Diners, giebt sie also vor dem Braten.

I. Klasse. Reifformpasteten.

Wildgeflügelpasteten. Wildpasteten. Hammelfleischpastete. Rindfiletpastete. Zahmgeflügelpasteten. Schinkenpastete. Geflügelleberpasteten. Fischpasteten.

Nr. 2648. Vorbemerkungen.

Diese bereitet man in mit Scharnieren versehenen Reifformen von Weißblech oder verzinntem Kupferblech, welche im Handel, mit geschmackvollen Verzierungen versehen, zu haben sind.

Man bereitet den Mürbeteig Nr. 3458, theilt ihn in 3 gleiche Theile, 2 davon rollt man zu gleichgroßen runden Kuchen aus und zwar etwas größer als die Form selbst. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, zunächst einer der Kuchen



Fig. 53. Reifform.

mit der Form glatt abgeschnitten und die abgetrennten Teigränder vorläufig bei Seite gelegt, hierauf sticht man genau in der Mitte dieses Kuchens mit einem Ausstecher von Blech oder einem Liqueurglas ein ca. 3 Centim. großes Loch aus und legt die kleine Platte ebenfalls bei Seite. Nun legt man auf ein Backblech 2 halbe, weiße mit Butter bestrichene Bogen Papier in der Weise, daß sich die Langseiten desselben ca. 3 Centim. decken; auf dieses genau in die Mitte stellt man die Reifform, leg

Digitized by Google

den zweiten Kuchen (ohne Loch) hinein und drückt den Rand des Kuchens an den Rand der Form fest an; den Rand des in der Form liegenden Kuchens bestreicht man mit gequirltem Ei.

Den dritten Theil des Teiges rollt man etwas länger und breiter als die ganze Wandfläche der Form aus, drückt ihn rund herum glatt und so fest an, daß die Verzierungen gut ausgeprägt werden und der Rand mit dem Boden gut verbunden ist. Die Ungleichheiten des hervorstehenden Teiges am oberen Rand der Form schneidet man mit einer in Wasser getauchten Scheere so weit glatt ab, daß der Teig noch 1 Centim. über dem Formenrand vorsteht. Nachdem die Form so vorbereitet ist, theilt man die hierzu bestimmte Farce in drei gleiche Theile und die dazu bestimmten festen Einlagen: Fleisch, Trüffeln 2c. in zwei gleiche Theile, nun giebt man einen Theil Farce in die Form, streicht diese mit einem in Wasser getauchten Löffel glatt, wobei man die Ecken gut ausdrücken muß; hierauf drückt man die runden, ganzen oder geschnittenen in Fleischbrühe und etwas Wein (Madeira und dergl.) weich gedünsteten Trüffeln hinein, darüber legt man den einen Theil der Fleischstücken gleichmäßig vertheilt und streicht den zweiten Theil der Farce, wie vorher, darüber; in diesen drückt man die anderen Trüffeln, legt den Rest der Fleischstücken, wie vorher, darauf, streicht den dritten Theil Farce glatt darüber und bedeckt die ganze Fläche mit dünnen geschnittenen Speckscheiben, auf diese legt man nun den mit dem Loch versehenen Teigkuchen, bestreicht denselben mit gequirltem Ei, klappt den vorstehenden Teigrand darüber und drückt ihn ringsherum mit den Fingern fest an, oder man dressirt mit einer Dressirzange oder mit den Fingern einen zierlich geformten Rand so, daß Deckel und Rand gut verbunden sind. Von einem kleinen Theil der Teiganfälle formt (rollt) man ein fingerdickes Würstchen so lang, daß es um das in der Mitte befindliche Loch*) herumreicht, drückt es fest an und dressirt es mit den Fingern oder einer Dressirzange hoch. Den übrigen Theil der Teigabfälle rollt man stark messerrückendick aus, sticht ihn mit zierlichen Formen aus oder schneidet Bänder daraus, decorirt damit den Deckel der Pastete, bestreicht ihn nochmals mit gequirltem Ei und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze schön hellbraun. Die Zeitdauer des Backens richtet sich einmal nach der Größe der Pastete, ferner nach der Hitze des Ofens und schließlich darnach, ob man rohes, gedünstetes oder gebratenes Fleisch eingelegt hat; rohes Fleisch bedarf längerer Zeit, damit es genügend gar wird, es wird daher die Backzeit bei den betreffenden Pasteten angeführt werden.

Wenn die Pastete fertig gebacken aus dem Ofen entfernt ist, schneidet man nach einigen Minuten mit einem spitzen, dünnen, langen und scharfen Messer den Deckel vorsichtig aus, damit er nicht beschädigt wird, hebt ihn ab, entfernt die Speckscheiben und schöpft, wenn erforderlich, das aufschwimmende Fett ab, gießt die inzwischen aus den Fleischüberresten, Knochen und dem Trüffelfond bereitete und dick eingekochte Sauce darüber, läßt diese einziehen und deckt den Deckel wieder darauf; dann erfaßt man mit beiden Händen die Papierbogen da, wo sie über-

*) Dieses Loch mit den aufgesetzten Rand hat einmal den Zweck, daß das beim Backen ausfließende und sich dabei ausdehnende Fett nicht über die Pastete herunterlaufen kann, ferner damit beim Backen entweichende Dämpfe die Pastete nicht zerreißen und schließlich, daß man einen Theil der dazu bestimmten Sauce hineingießen kann, sobald die Pastete aus dem Ofen entfernt ist, was besonders bei den zu kalten Pasteten bestimmten geschieht, wo der Teigdeckel nicht abgeschnitten wird, damit dieselben recht saftig durchzogen werden.

Digitized by Google

einander liegen, zieht die Pastete vorsichtig auf die bereitstehende, zum Auftrag bestimmte Platte, zieht den Bolzen (Vorstecker) aus der Form, nimmt diese vo sichtig ab, alsdann zieht man mit beiden Händen gleichzeitig die Papierbogen se wärts hervor.

Ein Theil der Sauce wird in einer Saucenschale extra dazu herumgerei

Nr. 2649. Wildgeflügelpasteten.

Krammetsvögelpastete. Wachtelpastete. Lerchenpastete. Rebhuhnpastete. Schneehuhnpastete. Haselhuhnpastete. Schnepfenpastete. Fasanenpastete. Birkhuhnpastete. Auerhahnpastete 2c.

Vorbemerkungen.

1. Man bereitet diese auch noch aus allen in den bromatologischen Tabell aufgeführtem Wildgeflügel und giebt der Pastete den Namen des dazu verwendet Geflügels.

2. Zu einer nach Nr. 2648 beschriebenen für 6 Personen berechneten Past braucht man z. B. 12 Krammetsvögel, 2 junge Rebhühner, 2 Schnepfen oder 1 klein Fasan und von dem anderen Wildgeflügel nehme man diesen Größen entsprechen Quantitäten.

3. Zu Pasteten aus kleinem Geflügel bereitet man die Farce aus Hase Reh-, Hirschwild u. dergl. oder aus größerem Wildgeflügel, z. B. Auerhahn u. der

Zu Pasteten aus großem Wildgeflügel, z. B. Fasanen u. dergl. verwendet m als Einlage nur die ausgelösten in Scheiben geschnittenen Brüste, von welch vorher die Haut abgezogen wurde, während man das übrige Fleisch zur Farce v wendet; reichen diese Abfälle jedoch nicht aus, so ersetzt man den Fehlbedarf du Rind- oder Schweinefleisch.

4. Die Knochen, Haut- und Fleischabfälle werden gestoßen, mit kräftiger, u gesalzener Fleischbrühe übergossen, jedoch nur soweit, daß die Masse bedeckt ist, u ausgekocht, dann durch ein Sieb abgegossen, der Trüffelfond und $^1/_8$ Otasse Madei zugesetzt, $^1/_4$ l. Madeirasauce Nr. 392 daraus bereitet und mit Salz abgeschmec von dieser werden einige Eßl. in die fertige Pastete gegossen und der Rest in ei Saucenschale dazugegeben.

5. Die Trüffeln werden in vielem Wasser abgebürstet, dann geschält, in has oder wallnußgroße Stücke geschnitten, in etwas Butter und ein wenig Fleischbri weich gedünstet.

I. Vorschrift. **Aus gebratenem Fleisch.** Das Wildgeflügel wird n Nr. 2325, 2348 und 2433 gebraten (womöglich am Spieß, Siehe Nr. 804), erkal die Brüste ausgelöst, die Haut abgezogen und größere Geflügelbrüste in Scheil geschnitten, kleine ganz gelassen; mit diesen, ferner mit einer der Nr. 580 o Nr. 581 bereiteten Fleischfarcen und 100 oder 200 g. gedünsteter Trüffeln berei man die Pastete, wie Nr. 2648 beschrieben, und bäckt sie in einem mäßig geheiz Ofen (Siehe Nr. 3298 A) in $1^1/_2$ Stunden hellbraun.

II. Vorschrift. **Aus rohem Fleisch.** Kleines Wildgeflügel bis zur Gri der Schnepfen und Rebhühner wird roh vollständig ausgebeint (Siehe Galantine 2775), innen mit Pfefferſalz gesalzen, dann mit Trüffelfarce Nr. 589 1 Cent

Digitized by Google

dick bestrichen, wie Galantine zusammengerollt, kleines Geflügel, z. B. Krammetsvögel ganz, anderes Geflügel, z. B. Schnepfen in Scheiben resp. in 3 Theile geschnitten, mit der Fleischfarce Nr. 580 oder 581, 100 g. gedünsteter Trüffeln, wie Nr. 2648 beschrieben, fertig gemacht und die Pastete in mäßig geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298 A) in 2 Stunden hellbraun gebacken.

Von großem Wildgeflügel löst man die Brüste und Schenkel aus, zieht die Haut davon ab, schneidet sie in Scheiben und salzt diese nur mit Pfefferſalz.

Nr. 2650. Zahmgeflügelpasteten.

Tauben-pastete. Hühner-pastete. Capaunen-pastete. Truthahn-pastete ꝛc.

Man bereitet diese auch noch aus allem in den bromatologischen Tabellen aufgeführten zahmen Geflügel und zwar mit den Nr. 576, I—V beschriebenen Kalbfleischfarcen oder Zahmgeflügelfarce Nr. 579 anstatt mit Madeirasauce mit weißer Kraftsauce Nr. 442 und giebt der Pastete den Namen des dazu verwendeten Geflügels.

Die dazu nöthigen Quantitäten und Bereitungsweise derselben Siehe Nr. 2648 und Wildgeflügelpasteten Nr. 2649, 2. I. und II. Vorschrift.

Nr. 2651. Geflügelleberpasteten.

Man verwendet hierzu die Lebern von dem in den bromatologischen Tabellen aufgeführten zahmen Geflügel, hauptsächlich Gänselebern, und giebt der Pastete den Namen des betreffenden Geflügels.

Circa ½ kg. sauber vorgerichtete, nach Nr. 2173 gedünstete oder rohe mit Pfefferſalz gesalzene Lebern werden ganz oder in Scheiben geschnitten mit einer nach Nr. 575, I—V bereiteten Leberfarce, oder einer nach Nr. 576, I—V bereiteten Kalbfleischfarce, oder einer nach Nr. 577 bereiteten Schweinefleischfarce, 100 g. gedünsteten Trüffeln und 100 g. gedünsteten Champignons wie Nr. 2648 beschrieben bereitet und ¾ Stunde in richtig geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298 A) hellbraun gebacken und einige Eßl. Weißwein oder Madeira in die Pastete gegossen.

Nr. 2652. Wildpasteten.

Hasen-pastete. Kaninchen-pastete. Reh-pastete. Hirsch-pastete. Wildschwein-pastete ꝛc.

Man bereitet diese auch noch aus allem in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Roth- oder Schwarzwild und giebt der Pastete den Namen des hierzu verwendeten Wildes.

Man nimmt zu den Einlagen nur das ausgelöste gebratene oder rohe Rückenfleisch, oder die Lenden und zwar als Einlage pro Pastete ½ kg. Fleisch, nach Nr. 581 bereitete Farce und 100 oder 200 g. gedünstete Trüffeln.

Bereitung Siehe Nr. 2648 und Wildgeflügelpasteten Nr. 2649, I. und II. Vorschrift.

Nr. 2653. Rindfleischpastete.

Aus ½ kg. gebratener oder roher Ochsenlende mit Rindfleischfarce Nr. 578, 100 g. gedünsteter Trüffeln oder Champignons wie Nr. 2648 und Wildgeflügelpastete, Nr. 2649, I. und II. Vorschrift beschrieben, bereitet.

Digitized by Google

Nr. 2654. Kalbfleischpastete.

Aus ½ kg. gebratenem oder rohem Kalbsfricandeaux und Kalbfleischfa
Nr. 576, I—V mit 100 g. gedünsteten Champignons, wie Nr. 2648 u
Nr. 2649, I. und II. Vorschrift beschrieben, bereitet, nur verwendet man hie
anstatt Madeirasauce, weiße Kraftsauce Nr. 442.

Nr. 2655. Hammelfleischpastete.

Aus ½ kg. vom Rücken ausgelösten gebratenem oder rohem Hammelflei
(ohne Fett), Hammelfleischfarce Nr. 578 und 100 g. gedünsteter Trüffeln o
Champignons, wie Nr. 2648, und Wildgeflügelpastete, Nr. 2649, I. und II. V
schrift beschrieben, bereitet.

Nr. 2656. Schinkenpastete.

Schinkenfarce Nr. 577, ¼ kg. gepökelte und gekochte großwürfelig geschnitte
Ochsenzunge oder in Ermangelung dessen gekochten Schinken, 100 g. gedünst
Trüffeln und 100 g. gedünstete Champignons werden, wie Nr. 2648 beschrieb
in die Teigform gedrückt und fertig gemacht, 1½ Stunde in schwach geheizt
Ofen gebacken und einige Löffel Madeirasauce Nr. 392 in die Pastete gegossen.

Nr. 2657. Fischpasteten.

Man bereitet diese aus den in den bromatologischen Tabellen aufgeführten Fischen und giebt der Pastete den Namen des betreffenden Fisches.

Die Fische werden von Schuppen, Haut und Gräten befreit (Siehe Nr 249
in Scheibchen geschnitten, ½ kg. davon mit Pfefferfalz gesalzen und mit ⅛
kochendem Weißwein, welchem man 10 Tr. Gewürzcomposition 6 zugemischt hat, üb
gossen und so ½ Stunde marinirt, alsdann mit Fischfarce Nr. 582, 100 g.
dünsteten Champignons und 24 Stück von den Bärten befreiten Austern, welche
dem abgegossenen Wasser derselben zu den Fischen in die Marinade gelegt wurden,
Nr. 2648 beschrieben eingelegt und 1—1¼ Stunde in mäßig geheiztem Ofen gebac

Aus der Marinade und den Fischabfällen kocht man kräftige Brühe, mit
man ¼ l. weiße Kraftsauce nach Nr. 442 bereitet, einige Löffel auf die geöffn
Pastete gießt und den Rest in einer Saucenschale dazu giebt.

II. Klasse. Kasserolpasteten.

Nr. 2658. Gestürzte Pasteten. (Timbale.)

Farcepasteten. Teigpasteten. Maccaronipasteten. Nudelpasteten.

Man verwendet hierzu

Formen mit rundem Boden „Kuppelformen" und Formen mit flachem Boden „Auflaufformen

Bei diesen Pasteten handelt es sich darum, zunächst in der Blechform sel
eine zweite Form (Wandung, Kruste) zu bilden, welche nach dem Stürzen
Füllung in sich einschließt, und zwar sollen diese Formen recht schön verziert sei
wozu sehr geschickte und geübte Hände und guter Geschmack gehören.

Als Füllung verwendet man die bei den Reifformpasteten Nr. 2649 b
2657 angeführten Farcen und Einlagen in gleicher Weise, oder benützt dazu
kleinen Ragoûts Nr. 2621—2643 (Siehe Nr. 2660—2708).

Digitized by Google

Nr. 2659. Gestürzte Farcepasteten.

Man verwendet hierzu als Füllung die kleinen Ragoûts Nr. 2621—2643 sehr dick gehalten, oder die bei den Reiformpasteten Nr. 2649—2657 angeführten Farcen und Einlagen in gleicher Weise wie Nr. 2648 beschrieben und giebt der Pastete den Namen seines Inhaltes. (Siehe Nr. 2660—2708.)

Zum Ausstreichen der Formen verwendet man die der Füllung entsprechenden Farcen und zwar zu weißen Ragoûts, Farcen aus weißem Fleisch (Kalb, Geflügel, Fisch 2c.), zu braunen Ragoûts, Farcen aus dunklem Fleisch (Wild, Wildgeflügel, Leber 2c.), bei Fleischfüllungen einen Theil der betreffenden Farcen; zum Auftragen giebt man etwas der betreffenden Sauce dazu.

Die Form wird messerrückendick mit Butter ausgestrichen (womöglich ungesalzene), alsdann gepökelte und gekochte Ochsenzunge, recht weiß gehaltenes, gedünstetes Kalbfricandeaux und gedünstete Trüffeln, alles erkaltet in dünne Scheibchen geschnitten und diese zierlich mit Ausstechern, die in sehr vielseitigen Formen zu haben sind, ausgestochen, alsdann die Form recht geschmackvoll damit ausgelegt, wobei man jedes Blättchen an die Butter andrücken muß, damit sie etwas Halt bekommen, nun überpinselt man die Einlagen mit gequirltem Eiweiß und dann überstreicht man die ganze Form mittelst eines in heißes Wasser getauchten Löffels mit $^2/_3$ Theilen von der dazu bestimmten Farce sehr vorsichtig, damit das Muster nicht verschoben wird, hierauf füllt man diese Form bis fingerdick unter den Rand mit einer der oben genannten Füllen (Fleischfarcen nebst Einlage) oder Ragoûts, streicht die übrige Farce auf ein mit Butter bestrichenes rundes Blatt weißes Papier genau von der Größe der Form und schließt mit diesem Deckel die Pastete in der Weise, daß das Papier obenauf liegt. So vorbereitet wird die Form zugedeckt bis zur Hälfte in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt und hochstehend (der Oberhitze wegen) in der Röhre $1^1/_2$ Stunden gekocht, alsdann das Papier vorsichtig abgezogen und die Pastete auf einen runden Bratenteller gestürzt, nach 1 Minute die Form gerade abgehoben, die Pastete mit zerlassener Glace bestrichen und die betreffende Sauce (dieselbe, welche bei Bereitung der Füllung benutzt wurde) unten herumgegossen.

Sehr erleichtert wird diese Pastete, wenn man die Form ohne Verzierungen einfach mit Farce ausstreicht und im übrigen wie beschrieben damit verfährt.

Man erhält auf diese Weise folgende Farce-Pasteten (Timbale):

Nr. 2660. Gestürzte Farcepastete mit Austern-Ragoût Nr. 2622.
Nr. 2661. Gestürzte Farcepastete mit Bohnen-Ragoût Nr. 2623.
Nr. 2662. Gestürzte Farcepastete mit Champignon-Ragoût Nr. 2624.
Nr. 2663. Gestürzte Farcepastete mit Schotenkern-Ragoût Nr. 2625.
Nr. 2664. Gestürzte Farcepastete mit feinem Ragoût Nr. 2626, I—III.
Nr. 2665. Gestürzte Farcepastete mit Fisch-Ragoût Nr. 2627, I—II.
Nr. 2666. Gestürzte Farcepastete mit Geflügel-Ragoût Nr. 2628, I—II.
Nr. 2667. Gestürzte Farcepastete mit Hummer-Ragoût Nr. 2630.
Nr. 2668. Gestürzte Farcepastete mit Krebs-Ragoût Nr. 2631.
Nr. 2669. Gestürzte Farcepastete mit Kalbfleisch-Ragoût Nr. 2632.
Nr. 2670. Gestürzte Farcepastete mit Kalbsmilch-Ragoût Nr. 2633.
Nr. 2671. Gestürzte Farcepastete mit Kalbszungen-Ragoût Nr. 2634.
Nr. 2672. Gestürzte Farcepastete mit Karpfenmilch-Ragoût Nr. 2635.
Nr. 2673. Gestürzte Farcepastete mit Königlichem Ragoût Nr. 2636.

Digitized by Google

Nr. 2674. Gestürzte Farcepastete mit Hühner-Ragoût Nr. 2629.
Nr. 2675. Gestürzte Farcepastete mit Mischgemüse-Ragoût Nr. 2637.
Nr. 2676. Gestürzte Farcepastete mit Muschel-Ragoût Nr. 2638.
Nr. 2677. Gestürzte Farcepastete mit Palermer-Ragoût Nr. 2639.
Nr. 2678. Gestürzte Farcepastete mit Pariser Ragoût Nr. 2640.
Nr. 2679. Gestürzte Farcepastete mit Reichen-Ragoût Nr. 2619.
Nr. 2680. Gestürzte Farcepastete mit Toulouser Ragoût Nr. 2620.
} Hierzu werden die Ing dienzen klein geschnitten.
Nr. 2681. Gestürzte Farcepastete mit Spargel-Ragoût Nr. 2641.
Nr. 2682. Gestürzte Farcepastete mit Valencienne-Ragoût Nr. 2642.
Nr. 2683. Gestürzte Farcepastete mit Wild-Ragoût Nr. 2643.
Nr. 2684. Gestürzte Krammetsvögelpastete Nr. 3649.
Nr. 2685. Gestürzte Wachtelpastete Nr. 2649.
Nr. 2686. Gestürzte Lerchenpastete Nr. 2649.
Nr. 2687. Gestürzte Rebhuhnpastete Nr. 2649.
Nr. 2688. Gestürzte Haselhuhnpastete Nr. 2649.
Nr. 2689. Gestürzte Schneehuhnpastete Nr. 2649.
Nr. 2690. Gestürzte Schnepfenpastete Nr. 2649.
Nr. 2691. Gestürzte Fasanenpastete Nr. 2649.
Nr. 2692. Gestürzte Birkhuhnpastete Nr. 2649.
Nr. 2693. Gestürzte Auerhahnpastete Nr. 2649.
Nr. 2694. Gestürzte Taubenpastete Nr. 2650.
Nr. 2695. Gestürzte Hühnerpastete Nr. 2650.
Nr. 2696. Gestürzte Capaunenpastete Nr. 2650.
Nr. 2697. Gestürzte Truthahnpastete Nr. 2650.
Nr. 2698. Gestürzte Hasenpastete Nr. 2652.
Nr. 2699. Gestürzte Kaninchenpastete Nr. 2652.
Nr. 2700. Gestürzte Rehpastete Nr. 2652.
Nr. 2701. Gestürzte Hirschpastete Nr. 2652.
Nr. 2702. Gestürzte Wildschweinpastete Nr. 2652.
Nr. 2703. Gestürzte Geflügelleberpastete Nr. 2651.
Nr. 2704. Gestürzte Rindfleischpastete Nr. 2653.
Nr. 2705. Gestürzte Kalbfleischpastete Nr. 2654.
Nr. 2706. Gestürzte Hammelfleischpastete Nr. 2655.
Nr. 2707. Gestürzte Schinkenpastete Nr. 2656.
Nr. 2708. Gestürzte Fischpastete Nr. 2657.
} Hierzu verwendet man die den Reifformpasteten vorgeschriebe Farcen und Einlagen. (Siehe die betreffende Nr.)

Nr. 2709. Gestürzte Teigpasteten.

Man bereitet diese, indem man die Form mit Teig auslegt, wie unten schrieben ist, füllt sie mit denselben bei den gestürzten Farcepasteten Nr. 2659 2708 aufgeführten Füllungen, giebt der Pastete den Namen der dazu verwende Fülle (Siehe Tabelle Nr. 2660—2708) und giebt sie ohne Glasur zu Tisch.

Man bereitet den mürben Teig Nr. 3458, $^3/_4$ davon rollt man zu mögli langen, dünnen Würstchen aus, mit diesen legt man eine messerrückendick, Butter ausgestrichene Kuppelform, schneckenartig dicht aus und zwar in der We daß man immer je 2 Finger hoch davon mit gequirltem Ei überpinselt und da mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel mit etwas von der zur Pastete stimmten Fleischfarce überstreicht, damit der Teig Halt bekommt. Sobald die Fo ganz ausgelegt ist, füllt man sie bis 1fingerhoch unter dem Rand mit einer genannten Füllen, streicht den Rest Farce glatt, darüber, alsdann rollt man dem übrigen Teig einen runden Kuchen von der Größe der Form, legt diesen d auf, verbindet die Ränder gut mit gequirltem Ei (Siehe Nr. 2648), dann du

Digitized by Google

sticht man den Deckel einige Male mit einem spitzen Messer oder einer großen Gabel und bäckt die Pastete in richtig geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298 A) $1^1/_2$ Stunde, alsdann stürzt man sie auf einen runden Bratenteller, gießt die betreffende Sauce unten herum und giebt sie so zu Tisch.

Nr. 2710. Gestürzte Maccaronipasteten.

Man bereitet diese, indem man die Form mit gekochten Maccaronis auslegt wie unten beschrieben ist, füllt sie mit denselben bei den gestürzten Farcepasteten Nr. 2660—2708 aufgeführten Füllungen, jedoch in der Weise, daß man die vom Auslegen der Form übrigen Maccaroninudeln kurz schneidet, in Butter schwenkt und abwechselnd mit der Fülle in die Form einschichtet.

Man giebt der Maccaronipastete ihren Namen unter Zusatz der betreffenden Fülle, z. B. Gestürzte Maccaronipastete mit feinem Ragoût (Siehe Tabelle Nr. 2660—2708).

$^1/_4$ kg. federkielbicke, recht lange Maccaroni werden in eine Fischwanne, worin kochendes, gesalzenes Wasser ist, gelegt und einige Minuten gekocht, d. h. so lange bis sie aufgequollen sind, alsdann hebt man sie mit dem Einsatz der Fischwanne vorsichtig heraus, spült sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie gehörig abtropfen und legt sie dann breit auf eine Serviette; hierauf streicht man eine Kuppelform messerrückendick mit Butter aus, legt auf die Mitte des Bodens eine rund ausgestochene Scheibe gepökelter, gekochter Rindszunge und um diese herum schneckenartig die Maccaroni in der Weise, daß man jede 2 Finger hohe Lage erst mit gequirltem Eiweiß überpinselt und dann mit einer Kalbfleischfarce (Siehe diese Nr. 576, I—V) mittelst eines in heißes Wasser getauchten Löffels überstreicht, damit die Maccaroni Halt bekommen; sobald die Form bis an den Rand ausgelegt ist, füllt man sie wie vorher beschrieben bis fingerhoch unter den Rand, hierauf streicht man die übrige Farce auf ein mit Butter bestrichenes rund geschnittenes, weißes Papier von gleicher Größe der Form, deckt dieses so darauf, daß das Papier obenauf liegt, hierauf deckt man die Form zu, stellt sie bis zur Hälfte in ein Gefäß mit kochendem Wasser und kocht die Pastete in der Röhre 1 Stunde im Wasserbad.

Eine andere Bereitungsweise besteht darin, daß man die mit Butter ausgestrichene Form, ohne jede andere Vorbereitung, ganz mit, wie oben gekochten, geschnittenen in Butter geschwenkten Maccaronis, welche man mit 50 g. geriebenem Parmesankäse und 100 g. würfelig geschnittenem, gekochtem, mageren Schinken untermengt, füllt, in gleicher Weise im Wasserbad kocht und nach dem Stürzen auf einem flachen, runden Bratenteller rund herum mit gebratenem oder gedünstetem Geflügel garnirt und zwar zu Wildgeflügel Trüffelsauce Nr. 407 und zu zahmem Geflügel weiße Kraftsauce Nr. 442 giebt.

Nr. 2711. Gestürzte Nudelpasteten.

Man bereitet diese, indem man die Form mit Nudeln und Mürbeteig auslegt wie unten beschrieben ist, füllt sie mit denselben bei den gestürzten Farcepasteten Nr. 2659—2708 aufgeführten Füllungen, jedoch in der Weise, daß man nur halb soviel Fülle bereitet und diese in Schichten wechselweise mit in Butter gedünsteten Nudeln einlegt.

Man giebt der Pastete obigem Namen unter Zusatz der Fleischeinlagen, z. B. Gestürzte Nudelpastete mit Austernragoût (Siehe Tabelle Nr. 2660—2708).

Digitized by Google

I. Vorschrift. Man bereitet Nudeln nach Nr. 2860, schneidet sie fein, stre eine messerrückendick mit Butter ausgestrichene Kuppelform gleichmäßig damit au drückt die Nudeln mit einem breiten Messer etwas an und stellt die Form a Eis, alsdann legt man dieselbe mit mürbem Teig Nr. 3458 aus (Siehe Reifforn pasteten Nr. 2648), verbindet die Ränder mit Ei und stellt die Form wieder a Eis. Während dessen schüttet man die übrigen Nudeln in gesalzenes, kochend Wasser, läßt sie einige Minuten überwallen, schüttet sie auf 1 Sieb und läßt gut abtropfen, alsdann giebt man sie in 50 g. steigende Butter, schwenkt sie g um und stellt sie bis zum Gebrauch bei Seite.

Hierauf wird die Pastete wie auf S. 351 bemerkt gefüllt, mit einem Teigdeckel u Eiweiß geschlossen, mit gequirltem Ei überstrichen und im richtig geheizten Ofe (Siehe Nr. 3298 A), in 1—1¼ Stunde schön hellbraun gebacken, gestürzt, d Deckel rund ausgeschnitten, etwas Sauce in die Pastete gegossen, der Deckel wied aufgesetzt und mit Sauce zu Tisch gegeben und zwar bei Einlagen von weiße Fleischgattungen (zahmes Geflügel 2c.) weiße Kraftsauce Nr. 442 und bei Einlage von dunklem Fleisch (Wild oder Wildgeflügel 2c.) Madeirasauce Nr. 392 od Trüffelsauce Nr. 407.

II. Vorschrift. Diese erleidet nur insofern eine Abänderung, als ma anstatt die mit Butter ausgestrichenen Formen mit Nudeln auszustreuen, etwa Nudelteig, nachdem er ausgerollt und in Streifen geschnitten ist, über einand legt und mittelst Ausstecher in zierliche Formen bringt, von diesen eine Form m flachem Boden auslegt und im übrigen genau, wie bei der ersten Vorschrift, verfähr

III. Klasse. Hohlpasteten.

Nr. 2712. Blätterteigpasteten (Vol-au-vents).

Man verwendet hierzu die Nr. 3397 beschriebenen Blätterteigformen, füllt die mit kleinen Ragoûts, Salmis, Fricassées und giebt der Pastete den Namen de betreffenden Fülle.

Man erhält auf diese Weise folgende Hohlpasteten:

Nr. 2713. Blätterteigpastete mit Austern-Ragoût Nr. 2622.
Nr. 2714. Blätterteigpastete mit Feinem Ragoût Nr. 2626, I—III.
Nr. 2715. Blätterteigpastete mit Fisch-Ragoût Nr. 2627, I—II.
Nr. 2716. Blätterteigpastete mit Geflügel-Ragoût Nr. 2628, I—II.
Nr. 2717. Blätterteigpastete mit Hummer-Ragoût Nr. 2630.
Nr. 2718. Blätterteigpastete mit Krebs-Ragoût Nr. 2631.
Nr. 2719. Blätterteigpastete mit Kalbfleisch-Ragoût Nr. 2632.
Nr. 2720. Blätterteigpastete mit Karpfenmilch-Ragoût und Austern Nr. 2635.
Nr. 2721. Blätterteigpastete mit Kalbszungen-Ragoût Nr. 2634.
Nr. 2722. Blätterteigpastete mit Königlichem Ragoût Nr. 2636.
Nr. 2723. Blätterteigpastete mit Muschel-Ragoût Nr. 2638.
Nr. 2724. Blätterteigpastete mit Champignon-Ragoût Nr. 2624.
Nr. 2725. Blätterteigpastete mit Palermer Ragoût Nr. 2639.
Nr. 2726. Blätterteigpastete mit Pariser Ragoût Nr. 2640.
Nr. 2727. Blätterteigpastete mit Reichen-Ragoût Nr. 2619. } Hierzu müssen die Ingredienzen
Nr. 2728. Blätterteigpastete mit Toulouser Ragoût Nr. 2620. } klein geschnitten werden.
Nr. 2729. Blätterteigpastete mit Valencienne-Ragoût Nr. 2642.
Nr. 2730. Blätterteigpastete mit Wild-Ragoût Nr. 2643.
Nr. 2731. Blätterteigpastete mit Salmi von Krammetsvögeln Nr. 2613.

Digitized by Google

Nr. 2732. Blätterteigpastete mit Salmi von Wachteln Nr. 2613.
Nr. 2733. Blätterteigpastete mit Salmi von Lerchen 2613.
Nr. 2734. Blätterteigpastete mit Salmi von Rebhühnern Nr. 2613.
Nr. 2735. Blätterteigpastete mit Salmi von Haselhühnern Nr. 2613.
Nr. 2736. Blätterteigpastete mit Salmi von Schneehühnern Nr. 2613.
Nr. 2737. Blätterteigpastete mit Salmi von Fasanen Nr. 2613.
Nr. 2738. Blätterteigpastete mit Salmi von Schnepfen Nr. 2613.
Nr. 2739. Blätterteigpastete mit Salmi von Birkhühnern Nr. 2613.
Nr. 2740. Blätterteigpastete mit Salmi von wilden Enten Nr. 2613.
Nr. 2741. Blätterteigpastete mit Fricassée von Kalbshirn Nr. 2575.
Nr. 2742. Blätterteigpastete mit Fricassée von Kalbsmilch Nr. 2576.
Nr. 2743. Blätterteigpastete mit Fricassée von Kalbszungen Nr. 2577.
Nr. 2744. Blätterteigpastete mit Fricassée von Tauben Nr. 2578.
Nr. 2745. Blätterteigpastete mit Fricassée von Huhn Nr. 2579.
Nr. 2746. Blätterteigpastete mit Fricassée von Hummer Nr. 2580.
Nr. 2747. Blätterteigpastete mit Fricassée von Krebsen Nr. 2581.
Nr. 2748. Blätterteigpastete mit Fricassée von Schildkröten Nr. 2582.
Nr. 2749. Blätterteigpastete mit Fricassée von Capaun Nr. 2583.
Nr. 2750. Blätterteigpastete mit Fricassée von Poularden Nr. 2584.
Nr. 2751. Blätterteigpastete mit Fricassée von Truthahn Nr. 2585.
Nr. 2752. Blätterteigpastete mit Fricassée von Fischen Nr. 2586.
Nr. 2753. Blätterteigpastete mit Fricassée von Froschkeulen Nr. 2587.
Nr. 2754. Blätterteigpastete mit Fricassée von Lammfleisch Nr. 2588.
Nr. 2755. Blätterteigpastete mit Fricassée von Junger Ziege Nr. 2589.
Nr. 2756. Blätterteigpastete mit Fricassée von Kaninchen Nr. 2590.

} Siehe auch Nr. 2571.

Kruſten.

Teigkruſten. Reiskruſten. Brodkruſten.

Zu kleinen Ragoûts, Salmis, Fricassées, Fleischpürées, kleinen Coteletten, kalten Pasteten etc.

Nr. 2757. Teigkruſte.*)

Aus mürbem Teig Nr. 3458 oder Nudelteig Nr. 2860.

Der Nudelteig wird hierzu mit 20 g. Butter gemacht und etwas trockener gehalten.

Man bereitet die Teigkruſten wie bei den Reifformpasteten Nr. 2648 beſchrieben in der Weiſe, daß, nachdem die Form mit Teig ausgelegt worden iſt, man dieſe noch mit gebuttertem Papier auslegt, dann trockne Erbſen bis an den Rand einfüllt, den Rand ſelbſt glatt verſchneidet oder hübſch dreſſirt und ohne Deckel in richtig geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298a) hellbraun bäckt, alsdann die Erbſen ausſchüttet, das Papier und die Reifform entfernt. Man giebt ſie gefüllt mit den bei den Blätterteigpasteten Nr. 2713—2756 aufgeführten Ragoûts, Salmis und Fricassées.

Nr. 2758. Reiskruſte.**)

Man verwendet hierzu Auflaufformen oder zu einem Reisrand „glatte Kranzformen".

300 g. Reis wird zweimal mit kaltem Waſſer abgequirlt, dann mit kaltem Waſſer auf's Feuer geſtellt, ſobald daſſelbe zu kochen anfängt, auf ein Sieb ge-

*) Zu ſüßen Speiſen: Compots, Rahmſchnee, Crêmes ꝛc. wird der ſüße Mürbeteig Nr. 3459 dazu verwendet.
**) Zu ſüßen Speiſen: Compots, Rahmſchnee, Crêmes ꝛc. wird der Reis in 1 l. kochender Milch, 50 g. Butter, 5 g. = 1/2 Kſt. Salz, 60 g. = 2 Eßl. Zucker und 2 g. Gewürzcompoſition 7 oder 8 ausgequellt.

Digitized by Google

schüttet, kalt abgespült und gut abgetropft. Hierauf schüttet man denselben in 1
kochende Fleischbrühe, giebt 50 g. Butter dazu und stellt ihn auf's Feuer; sobal
die Flüssigkeit zu kochen anfängt, stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochen
des Wasserbad oder auf einen erwärmten Dachziegel und quirlt den Reis unte
zeitweiligem, vorsichtigem Aufrühren sehr dick aus, hierauf stellt man ihn zugedec
bei Seite. Erkaltet wird derselbe nochmals gut durchgerührt, in die naß gemach
Form fest eingedrückt, die Oberfläche sehr glatt gestrichen, alsdann auf ein mit g
buttertem Papier belegtes Backblech gestürzt, hierauf nimmt man eine 2—3 Centim
im Durchmesser kleine Blechform (Puddingform), drückt diese in gleichem Abstan
vom Rand ½ Centim. tief auf der Oberfläche ein, alsdann drückt man mit ein
sauber zugeschnittenen Möhre, in welche man ein Muster eingeschnitten hat, z. B
geschobene Vierecke, Stäbchen oder Dreiecke 2c., das Muster auf der ganzen Fläch
der Reisform kranzförmig recht accurat ab und bäckt diese hochstehend in gut g
heiztem Ofen kastanienbraun. Nachdem der Reis ein wenig abgekühlt ist, schneid
man den angedeuteten Deckel vorsichtig aus und hebt ihn ab, alsdann sticht ma
mit einem scharfen Blechlöffel die innere Reismasse glatt aus, ohne dabei de
Rand oder Boden zu beschädigen und verwendet so diese Kruste. Zu Fleischspeis
streicht man sie noch mit einer zur betreffenden Speise geeigneten Fleischfarce gla
aus und stellt sie in den Ofen, bis die Farce fest geworden ist.

Viel einfacher und ebenso zweckentsprechend sind „Reisränder" herzustelle
man füllt einfach eine mit Butter messerrückendick ausgestrichene Kranzform mit de
ausgequellten Reis, bäckt sie in der Form kastanienbraun, stürzt sie auf ein
flachen runden Teller und füllt den inneren Raum mit der betreffenden Speise.

Man giebt sie gefüllt mit den bei den Blätterteigpasteten Nr. 2713—275
aufgeführten Ragoûts, Salmis und Fricassées.

Nr. 2759. Brodkruste.

Man läßt sich vom Bäcker aus feinstem Weizenmehl ein möglichst hoh
2 kg. schweres rundes Brod backen und zwar 2—3 Tage vor dem Gebrauch, a
diesem schneidet man eine beliebig schöne Form, am einfachsten eine 6- od
8kantige mit nach unten abgeschrägten Wänden; nachdem der Boden und obe
Theil sehr accurat glatt geschnitten ist, macht man einen Finger breit vom Ran
mit der Außenfläche parallel laufend ringsherum einen 2 Centim. tiefen Ei
schnitt. So vorbereitet bringt man die Brodform in heißes Backfett und bäckt d
Brod schwimmend auf beiden Seiten schön dunkelgelb, hierauf nimmt man es r
einem flachen Schaumlöffel heraus, läßt es gut abtropfen, stellt es zum Erkalt
auf eine Serviette oder weißes Löschpapier, schneidet den Deckel vorsichtig ab, ob
den Rand zu verletzen, höhlt die Form mit einem Messer vorsichtig und so w
wie möglich aus, bestreicht die ganze innere Fläche mit einer der betreffend
Speise entsprechenden Fleischfarce glatt und stellt sie zum Trocknen ¼ Stunde
den warmen Ofen.

Man giebt sie gefüllt mit den Nr. 2713—2756 aufgeführten Ragoûts, Salm
und Fricassées, hie und da auch mit Compots, Rahmschnee, Crêmes 2c., in dies
Falle bleibt das Ausstreichen mit Farce selbstverständlich weg.

Digitized by Google

IV. Klasse. Schüsselpasteten. Pies.

Gesalzene Pies. Süße Pies.

Nr. 2760. Vorbemerkungen.

Zu gesalzenen Pies verwendet man mürben Teig Nr. 3458 oder Nudelteig Nr. 2860 mit 20 g. Butter und etwas trocken bereitet.

Zu süßen Pies verwendet man den Butterteig Nr. 3394.

Nr. 2761. Gesalzene Schüsselpasteten.

Man verwendet hierzu alle die bei den Reifform- und Kasserolpasteten Nr. 2648 bis 2711 aufgeführten Einlagen und giebt der Pastete den Namen derselben, z. B. Schüsselpastete mit Austernragoût oder Schüsselpastete von Krammetsvögeln 2c.

Die Schüssel wird messerrückendick mit Butter ausgestrichen, hierauf $^2/_3$ vom Teig zu einem großen runden Kuchen ausgerollt und zwar so, daß derselbe, nachdem er überall dicht in die Schüssel eingedrückt ist, noch 1—2 Centim. über den Rand derselben vorsteht; hierauf wird die Schüssel wie bei den Reifform- und Kasserolpasteten Nr. 2648—2711 beschrieben gefüllt (wobei selbstverständlich ein weiteres Auslegen der Schüssel wegfällt), der übrige Theil vom Teig ebenfalls zu einem runden Kuchen so groß, daß er die Oberfläche der Schüssel vollständig deckt, ausgerollt auf die gefüllte Schüssel gelegt, mit gequirltem Ei überstrichen, der vorstehende Teigrand darüber gelegt und fest angedrückt oder hübsch dressirt. Hierauf wird der Deckel einige Male mit einem spitzen Messer durchstochen und die Pastete hochstehend 1—$1^1/_2$ Stunden in richtig geheiztem Ofen gebacken, wobei man, wenn der Deckel zu rasch bräunen sollte, ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier darüber deckt.

Man servirt diese in der Schüssel, indem man den Deckel ringsherum aufschneidet, einen Theil der betreffenden Sauce darüber gießt, während man den größeren Theil der Sauce in einer Saucenschale dazu giebt.

Man kann diese Pasteten auch auf einen flachen, runden Bratenteller stürzen, in diesem Fall muß dann erst nach dem Stürzen der obere Theil rund ausgeschnitten werden; auch hier gießt man einen Theil der betreffenden Sauce darüber, während man den größeren Theil um die Pastete herum gießt, oder in einer Saucenschale dazu giebt.

Nr. 2762. Süße Schüsselpasteten.*)

Man verwendet hierzu Kern- oder Steinobst, z. B. Aepfel, Pfirsichen u. dergl., frisch oder conservirt und giebt der Pastete den Namen der dazu verwendeten Obstart. Nachdem die Schüssel wie Nr. 2761 mit Butterteig Nr. 3394 ausgelegt ist, füllt man sie mit 1 kg. geschälten, vom Kernhaus befreiten, frischen oder conservirten Aepfeln oder Birnen, letztere gut abgetropft, oder entkernten, halb geschnittenen, frischen oder conservirten Steinfrüchten, z. B. Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen 2c., letztere gut abgetropft; Aepfel und Birnen überstreut man lagenweise mit 100 g. gut gereinigten Corinthen oder Sultanrosinen, 20 g. geschnittenem Citronat und 30 g. geschälten und geschnittenen süßen Mandeln oder Pistacien, hierauf quirlt

*) In gleicher Weise kann man Reifform- und Kasserolpasteten mit Obsteinlagen bereiten. Es gehören die unter die Charlotten, sie sind jedoch ihrer Form wegen gleich hier beschrieben worden.

Digitized by Google

man 2 Eier, 1/8 l. Sahne oder Weißwein, bei frischen Früchten mit 120 g. = 4 Eßl bei conservirten mit 60 g. = 2 Eßl. Zucker und 1 g. Gewürzcomposition 8 glat gießt die Masse darüber, schließt die Pastete, wie vorher beschrieben, mit der Teigdeckel und bäckt sie in richtig geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298a) 1 Stund Man servirt dieselben in der Schüssel oder auf einen passenden flachen Teller ge stürzt, mit Zucker besiebt.

V. Klasse. Pirogen.

Russische Pasteten.

Gesalzene Pirogen. Süße Pirogen.

Nr. 2763. Vorbemerkungen.

Gesalzene Pirogen giebt man zum Frühstück oder zum Mittagessen vor der Suppe.

Süße Pirogen als Mehlspeise, es sind diese ihrer Form wegen gleich hier beschriebe worden.

Nr. 2764. Gesalzene große Pirogen.

Man bereitet diese aus Butterteig Nr. 3393, Nudelteig Nr. 2860, Hefentei Nr. 3413—3419 ohne Zucker, Kartoffelteig*) oder Hirseteig**).

Der Nudelteig wird hierzu mit 20 g. Butter bereitet.

Zum Füllen verwendet man die Farcen Nr. 575—589, die kleinen Ragoût Nr. 2621—2643, ferner sehr dick gehaltene Salmis Nr. 2613, sehr dick gehalten Fricassées Nr. 2571—2590 gemischt mit Reis Nr. 690, desgleichen sehr dick ge haltene Gemüse, Pilze 2c. (Siehe Kap. Gemüse).

Die Fleischfarce-Pirogen kann man auch wie bei den Reiformpasteten Nr. 264 bis 2657 mit den betreffenden Fleischeinlagen 2c. bereiten.

Man giebt dem Pirog den Namen der dazu verwendeten Fülle.

Eine der obengenannten Teigarten wird rund oder viereckig finderdick aus gerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und der Rand mit ge quirltem Ei fingerbreit bestrichen, alsdann die Hälfte der Platte mit einer de genannten Füllen oder auch einer Fleisch- und Gemüsefülle oder auch mehrere Füllen gemischt belegt, alsdann die andere Hälfte der Teigplatte umgeschlage die Ränder fest zusammengedrückt, Ungleichheiten mit einem Kuchenrad abgeräder die Oberfläche wird mit gequirltem Ei oder Butter bestrichen, alsdann der Piro auf dem Backblech oder in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne hochstehen 1 Stunde im richtig geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298 A) hell kastanienbraun gebacke Wird derselbe zu rasch braun, so bedeckt man ihn mit einem gebutterten Papie

Hefenteig-Pirogen müssen vor dem Backen nochmals zum Aufgehen warm g stellt werden.

---

*) **Kartoffelteig:** 1 kg. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1/2 kg. Mehl, 20 g. in ein wenig Milch aufgelöste Pre hefen, 100 g. Butter, 1 Kfl. Salz und 4 Eier werden zu einem Teig verarbeitet hierauf, wie üblich ausgerollt und w bei Nr. 2764 beschrieben, weiter damit verfahren. Diese Pirogen bestreicht man mit Ei und streut gestoßenen Zwieb darüber.

) **Hirseteig: 1/2 l. Hirse gut gereinigt, wird 3 Mal in kochendem Wasser gebrüht, alsdann in Milch dick u sehr weich ausgequellt, durch ein Sieb gestrichen, mit 100 g. Butter, 20 g. in ein wenig Milch angerührter Preßhe 4 Eidotter, 1 Kfl. Salz, 2—4 Eßl. Weizenmehl gut durchgearbeitet, alsdann mit dem Schnee von 4 Eiern verrührt u zum Aufgehen warm gestellt, hierauf wie üblich ausgerollt und wie bei Nr. 2764 beschrieben, weiter damit verfahre

Digitized by Google

Nr. 2765. Süße große Pirogen.*)

Süßer Hefenteig Nr. 3413—3419 wird mit einer der Nr. 3067—3127 beschriebenen süßen Strudelmassen gefüllt und, wie Nr. 2764 beschrieben, weiter behandelt. Die Oberfläche wird mit Ei bestrichen und mit gehackten süßen Mandeln, Citronat und Zucker bestreut gebacken.

Man giebt dem Pirog den Namen der dazu verwendeten Fülle.

VI. Klasse. Kleine Pastetchen.

Hohlpastetchen (vol-au-vents). Offene Pastetchen (Dariolen). Geschlossene Pastetchen (Pirogen, Raviolen oder Riffolen). Fleischröhrchen (Cannellons).

Nr. 2766. Vorbemerkungen.

Man giebt diese als Eingangs- oder Nebenspeisen, z. B. zur Fleischbrühe oder als Garnitur größerer Braten, Fische und dergl.

Für 6 Personen giebt man 12 Pastetchen zu Tisch, zu deren Füllung man je nach Größe $^1/_4$, höchstens $^1/_2$ der Vorschrift gebraucht.

Nr. 2767. Hohlpastetchen. Blätterteigpastetchen.

Man verwendet hierzu die nach Nr. 3398 gebackenen kleinen Blätterteigformen (Hohlpastetchen), füllt sie mit einem der Nr. 2621—2643 aufgeführten kleinen Salpicons oder Ragoûts, ferner mit den Nr. 2813 aufgeführten Hachés, deckt den Deckel darauf, macht sie kurz vor dem Gebrauch in der Röhre nochmals warm und giebt ihnen den Namen der verwendeten Fülle.

Nr. 2768. Offene Pastetchen. Dariolen. Becherpastetchen.

I. Vorschrift. **Mit Fleischfarce gefüllt.** Kleine Tortenförmchen werden mit rund ausgestochenem Blätterteig Nr. 3393 ausgelegt, in die Mitte ein Kfl. voll einer der Nr. 575—589 beschriebenen Farcen gelegt und in richtig geheiztem Ofen wie Butterteig (Siehe diesen Nr. 3393) gebacken.

II. Vorschrift. **Mit Ragoût gefüllt.** Kleine Tortenförmchen werden mit rund ausgestochenem Butterteig Nr. 3393 ausgelegt, mit Erbsen gefüllt und gebacken, die Erbsen herausgeschüttet, alsdann mit einem Kfl. von einem der Nr. 2621—2643 beschriebenen kleinen Salpicons oder Ragoûts gefüllt.

Man giebt den Dariolen den Namen der betreffenden Füllen.

Nr. 2769. Geschlossene Pastetchen.

(Kleine Pirogen.)

I. Vorschrift. **Aus Hefenteig.** Man bereitet Hefenteig Nr. 3413—3419 ohne Zucker, rollt denselben zu einem $^1/_2$ Centim. dicken Kuchen aus, sticht mit einem Weinglas runde Platten aus, bestreicht den Rand mit gequirltem Ei, legt in die Mitte derselben ein Häufchen der nachgenannten Füllen in der Weise, daß das Sauerkraut von der Fleischspeise umgeben ist, klappt die Platte aufeinander, daß dieselbe einen Halbmond bildet, drückt die Ränder fest zusammen und bäckt sie, wie Nr. 3360 beschrieben, in Schmalz aus. Man verwendet zum Füllen die kleinen

*) Diese gehören unter die Mehlspeisen, sind jedoch ihrer gleichartigen Zubereitung wegen unter diesem Kapitel belassen worden.

Digitized by Google

Salpicons Nr. 2621—2643, oder Farcen Nr. 575—589, dazu ein wenig sehr d
eingekochtes geschnittenes Sauerkraut und giebt dem Pirog den Namen der
treffenden Einlage.

II. Vorschrift. **Aus Blätterteig.** Man bereitet diese aus Blätterteig
3393 mit kleinen Salpicons Nr. 2621—2643, oder Fleischfarcen Nr. 575—5
und ein wenig sehr dick eingekochtem, kurz geschnittenem Sauerkraut gefüllt, bä
dieselben, wie Nr. 3393 beschrieben, und giebt dem Pirog den Namen der Einla

Der Blätterteig wird rund ausgestochen, der Rand mit gequirltem Ei od
Wasser bestrichen, die Masse in die Mitte gelegt, so daß das Kraut vom Flei
umgeben ist, dann halb zusammengelegt (Halbmondform) und der Rand angedrü

Nr. 2770. Raviolen. Gekochte Mundtäschchen.

Man benutzt diese als Suppeneinlagen, auf einen Teller 2—3 Stück, ferner zu Garnitur

I. Vorschrift. **Als Suppeneinlage.** Man bereitet Nudelteig Nr. 286
rollt denselben wie zu Nudeln dünn aus, schneidet 5 Centim. breite Streifen, l
in Abständen von $2^1/_2$ Centim. kleine Häufchen einer der Nr. 575—589 beschrieben
Farcen, alsdann bestreicht man den Rand des Teiges und einen Streifen zwisch
den Farcehäufchen mit gequirltem Ei, legt den Teig über den Farcehäufchen z
sammen, drückt den Rand fest aneinander, ebenso zwischen den Farcehäufchen, al
dann rädelt man die Raviolen mit einem Kuchenrädchen gleich groß auseinand
legt dieselben mit einem flachen Sieblöffel in kochende Fleischbrühe und kocht
5 Minuten, hierauf hebt man sie vorsichtig aus, läßt sie gut abtropfen, legt
auf einen flachen Teller, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und giebt
so zur Suppe oder legt sie gleich in die fertige Suppe.

II. Vorschrift. **Als Garnitur.** Die nach der I. Vorschrift zubereitet
Raviolen werden zuerst 5 Minuten in Fleischbrühe gekocht, dann ausgehoben, a
getropft gleichmäßig neben einander auf ein mit Butter bestrichenes Backbl
gelegt, mit Parmesankäse bestreut und 15 Minuten hochstehend bei guter Hitze
der Röhre gebacken.

Nr. 2771. Rissolen. Gebackene Mundtäschchen.

Man servirt diese auf einer gebrochenen Serviette mit grüner Petersilie garnirt.

Man bereitet den gesalzenen Mürbeteig Nr. 3458, rollt diesen messerrückend
aus, schneidet 6 Centim. große Vierecke daraus, legt auf die Mitte jedes Blatt
einen Kfl. voll von einer der Nr. 575—589 beschriebenen Farcen oder eines
Nr. 2621—2643 beschriebenen Salpicons, bestreicht den Rand mit Wasser, schl
sie so zusammen, daß Dreiecke gebildet werden, pannirt sie mit gequirltem Ei u
geriebener Semmel und bäckt sie in Speck oder Backfett (Siehe Nr. 336
dunkelgelb.

Nr. 2772. Cannelons (Röhrchen) mit Fleischfüllung.

Man bereitet diese aus mürbem Teig Nr. 3458, Blätterteig Nr. 3393, m
den Nr. 2621—2643 beschriebenen Salpicons und den Nr. 575—589 beschr
benen Farcen gefüllt, in derselben Weise, wie Nr. 3381 beschrieben steht, u
giebt den Cannelons den Namen der betreffenden Füllen.

Digitized by Google

VII. Klasse. Kalte Pasteten.

Teigpasteten. Terrinen.

Man giebt diese bei Diners als Zwischenspeise, also vor dem Braten, desgl. zu kalten Büffets. Diese müssen einige Tage vor ihrer Verwendung bereitet werden.

Nr. 2773. Teigpasteten. Krustenpasteten.

Man bereitet diese wie die Nr. 2648—2656 beschriebenen Reifformpasteten, welche hierzu über den Teig noch mit dünnen Speckscheiben ausgelegt werden. Die Farcen dazu bereitet man mit dem zweifachen Quantum Speck oder besser halb Speck und halb Kalbsnierenfett und giebt auch dieser Pastete den Namen ihres Inhalts.

Nachdem die Pasteten gebacken und wenn erforderlich mit etwas Sauce aufgefüllt sind, werden sie, wie bei den warmen Pasteten beschrieben, auf eine Platte gezogen, die Reifform abgenommen, das Papier hervorgezogen und dann ohne den Deckel aufzuschneiden kalt gestellt.

Diese Pasteten können verschieden aufgetragen werden und zwar:

1. Man schneidet die ganze Pastete gleichmäßig in Scheiben, legt diese kranzförmig oder bergartig auf einen flachen Teller und decorirt diese mit Aspic.

2. Man schneidet den Deckel der Pastete rund herum auf, hebt diesen ab, entfernt die Speckscheiben und das überflüssige Fett, sticht mit einem in Wasser getauchten scharfen Löffel kleine Schalen aus, legt diese bergartig auf einen flachen Teller und garnirt diesen schön mit Aspic.

Man bereitet sich einen zierlichen Teigrand nach Nr. 2757, schneidet aus Brod eine 6eckige oder runde Form $^1/_3$ höher als der Teigrand und zwar am Boden 8 und oben 4 Centim. im Durchmesser. Nun stellt man den Teigrand auf die Mitte eines flachen Tellers und in diesen hinein die Brodform, hierauf umlegt man das Brod bergartig mit ausgestochener Pastete, steckt in die Mitte des Brodes ein schönes Hatelet nicht zu tief, damit dasselbe freisteht und um dieses und den Tellerrand gehacktes oder geschnittenes Aspic.

Nr. 2774. Terrinen. Napfpasteten.

Einfachste und beste Methode zur Bereitung kalter Pasteten.

Man verwendet hierzu die sogenannten Straßburger Terrinen, in welchen sich sorgfältig bereitete und gut verschlossene Pasteten $^3/_4$—1 Jahr hindurch halten und daher auch einen bedeutenden Handelsartikel bilden, so daß man diese oft billiger kauft als selbst bereitet.

Man bereitet dieselben wie die Nr. 2648—2656 beschriebenen Reifformpasteten in der Weise, daß man die Einlagen nicht in die Teigform, sondern gleich in die Terrine drückt, verwendet jedoch zu den Farcen das 2fache Quantum Speck oder besser halb Speck und halb Kalbsnierenfett, giebt auch diesen Pasteten den Namen ihres Inhaltes und servirt sie wie Nr. 2773, 2 und 3 beschrieben.

Es ist überflüssig die Terrine mit Speckscheiben auszulegen, vortheilhaft aber die obere Fläche dicht mit dünnen Speckscheibchen zu belegen, dann erst den Deckel darauf zu decken. Hierauf stellt man die Terrine in einen passenden Topf mit Deckel, wie bei den Puddings Nr. 3128 beschrieben wurde, füllt so viel kaltes Wasser hinein, daß die Terrine $^1/_4$ darin steht und kocht die Pastete je nach Größe

Digitized by Google

1—4 Stunden. Man prüft dieselbe durch Einstechen mit einem Holzstäbchen, wob sich beim Herausziehen keine rohe Farce am Stäbchen zeigen darf. Sobald d Pastete fertig durchkocht ist, nimmt man sie aus dem Wasserbad, hebt den Deck ab, entfernt die Speckscheiben und gießt aufschwimmendes Fett ab, alsdann deckt ma den Deckel wieder darauf und läßt sie bis zum nächsten Tag an einem kühlen O stehen, hierauf drückt man die Pastete mit einem in heißes Wasser getauchte Löffel etwas ein, um etwa entstandene hohle Räume zu beseitigen, streicht d Oberfläche glatt, wäscht und trocknet die Terrine rein ab, gießt eine Schic ($^1/_2$—1 Centim. hoch) ganz wasserhell und klar ausgeschmolzenes, ziemlich erkaltete Schweinefett*) darüber, läßt dieses erstarren, deckt den Deckel darauf und verklel diesen sauber und luftdicht mit Papier mittelst aufgelösten arabischen Gumn oder Leim.

VIII. Klasse. Pastetenähnliche Fleischspeisen.

Nr. 2775. Galantinen. Roll-Pasteten.

Man verwendet hierzu das in den bromatologischen Tabellen aufgeführte zahme ur wilde Geflügel und giebt der Galantine den Namen des betreffenden Geflügels.**)

Zu Wildgeflügel verwendet man die Farcen aus Wildgeflügel Nr. 580, Roth- ur Schwarzwild Nr. 581 und Trüffeln.

Zu zahmem Geflügel verwendet man die Farcen aus zahmem Geflügel Nr. 579, Kalb und Schweinefleisch Nr. 576 und 577 und Champignons.

Zu Galantinen für 6 Personen braucht man z. B.:

12 Krammetsvögel, 2 junge Rebhühner, 2 Schnepfen oder 1 Fasan, ca. $^1/_2$ kg. Far und 100 g. Trüffeln oder Champignons.

Von anderem Geflügel nehme man diesen Größen entsprechende Quantitäten, oder b größerem Geflügel der Größe entsprechend mehr Farce, Trüffeln und Champignons.

Das Geflügel wird nach Nr. 1967—1968 entfedert und ausgenommen, di Flügel bis an's erste Gelenk, die Füße bis an's Knie und der Hals kurz abge hauen, abgetrocknet und auf einem trockenen Tuch liegend zunächst dem Rücken ent lang die Haut aufgeschnitten und das ganze Knochengerippe, ohne die Haut dabe zu verletzen, sorgfältig ausgelöst, wobei man besonders aus den Schenkeln di Sehnen gut entfernen muß, alsdann legt man die Haut mit dem Fleisch breit aus einander, schneidet die Unebenheiten, wo sie zu groß sind, weg und legt sie dahir wo Fleisch fehlt, hierauf bestreut man die ganze Fläche mit Bratensalz (oder m Kochsalz, welchem man zuvor einige Tr. Gewürzcomposition 5 zugesetzt hat), alsdan streicht man eine fingerdicke Schicht Farce darüber, legt einen Theil der geschnittene Trüffeln oder Champignons, nach Belieben auch einige Pistazien darauf und beleg nun diese Schicht mit Speck- oder Rindszungenscheiben, hierauf streicht man wiede fingerdick Farce darüber, bei ganz großem Geflügel muß man so viele Schichte machen, bis das ganze Geflügel gefüllt ist. Hierauf nimmt man die Haut zu sammen und näht sie so zu, daß die ganze Galantine geschlossen ist, alsdann wir sie nochmals sauber abgewischt, auch von außen wie vorher von innen gesalzer in eine gut gebrühte mit Butter gestrichene Serviette eingerollt und so einge

*) Man kann hierzu auch das abgegossene Fett mit verwenden, muß es aber dann mit etwas Schweinefet schaumig rühren, wodurch es sehr zart und weiß wird, und noch fließend darüber gießen.

**) Man kann auch Spanferkel und dergl. dazu verwenden.

Digitized by Google

schlagen und zugeschnürt, daß die Form oval rund, also möglichst die des Geflügels behält, alsdann in einem dazu passenden nicht zu großen Geschirr in kräftiger Fleischbrühe und Weißwein (es geht auch im gesalzenen Wasser) gar gekocht*), was man durch Einstechen mit einer Spicknadel oder Dressirnadel beobachtet (die Nadel muß sich leicht wieder ausziehen lassen).

Die Zeitdauer des Kochens richtet sich je nach Größe der Galantinen, bei großem Geflügel mitunter 3 Stunden. Die Galantine wird, nachdem sie durchkocht ist, vom Feuer entfernt, bleibt aber bis zum nächsten Tag in der Brühe stehen, dann erst wird sie ausgebunden, Unebenheiten sauber zugeschnitten, der Faden ausgezogen, mit Glace überstrichen auf einen Teller in den Eisschrank gestellt und beim Auftragen in Scheiben geschnitten mit Aspic schön decorirt.

Bei großen Büffets legt man sie gern auf schöne Sockel und ziert sie mit vom Federschmücker zubereiteten Kopf und Schwanz ꝛc. des betreffenden Geflügels um dasselbe gleich erkennen zu lassen.

IX. Klasse. Gesalzene Puddings.**)

Fleischpuddings. Fischpuddings. Leberpuddings. Krebspuddings. Hummerpuddings. Käsepuddings.

Größe der Form = 2 l. Inhalt. Kochzeit = $1^1/_2$ Stunde.

Nr. 2776. Vorbemerkungen.

Die Massen müssen in die mit Butter oder Fett ausgestrichene Form (ohne dieselbe mit geriebener Semmel auszustreuen) eingedrückt werden. Man kocht und stürzt dieselben wie bei den Puddings Nr. 3128 beschrieben, muß aber beim Stürzen, wenn nöthig, das überflüssige Fett vorher vorsichtig abgießen.

Man giebt diese:

Warm mit $^1/_2$ l. pikanter Sauce, z. B. Capernsauce, Champignonsauce, Madeirasauce, Sardellensauce, Senfsauce, Trüffelsauce und dergl., und zwar

Puddings aus weißem Fleisch, z. B. Kalbfleisch, zahmes Geflügel ꝛc. mit weißen Saucen.

Puddings aus dunklem Fleisch, z. B. Wild, Wildgeflügel, Leber ꝛc. mit braunen Saucen.

Kalt giebt man sie mit $^1/_4$ l. der Nr. 456—470 beschriebenen Oelsaucen oder mit Salaten.

Man servirt diese Puddings warm, ganz mit einem Theil der dazu bereiteten Sauce begossen, während man die übrige Sauce extra dazu giebt.

Kalt schneidet man sie in gleichgroße, nicht zu dicke Scheiben, legt diese kranzförmig über einander auf einen flachen runden Teller, in den leeren Raum der Mitte legt man Sträußchen grüner Petersilie, zarte Salatblätter, Endivien, Rapunzeln oder Radieschen und dergl., während man den äußeren Rand des Kranzes mit Citronenscheibchen, Capern und Aspic ꝛc. decorirt. Hierzu wird die Sauce extra servirt.

Als Zwischenspeise gegeben bereitet man nur das halbe Quantum der Vorschriften.

*) Die Galantine muß stets mit Flüssigkeit bedeckt bleiben, sollte diese zu weit einkochen, so muß nachgegossen werden.

**) Eigentlich gehören diese Puddings unter das Kapitel „Kasserolpasteten".

Digitized by Google

Nr. 2777. Fleischpuddings.

Man verwendet hierzu rohes, gekochtes, gedünstetes und gebratenes Fleisch aller Art und giebt dem Pudding den Namen der dazu verwendeten Fleischart.

I. Vorschrift. Aus rohem Fleisch.

500 g. vom Fett, Haut, Sehnen und Knochen befreites Fleisch, 80 g. mag roher Schinken und 20 g. gut ausgewässerte und sauber entgrätete Sardellen wer so fein als möglich gehackt.

Während dieser Zeit schmilzt man 100 g. Butter, Lendenfett, Nierenfett o Rindsmark und gießt 1 g. Zwiebelextract hinein, alsdann schüttet man 100 Semmel, welche man vorher 15 Minuten in kaltes Wasser geweicht und zwisc den Händen gut ausgedrückt hat, hinein und rührt diese Masse so lange auf Ofen, bis sie sich gebunden vom Geschirr ablöst.

Hierauf rührt man in einer Schüssel 4 Eier, 2 Kfl. Pfeffersalz (oder 2 Salz und 1 g. Pfefferextract) und 20 Tr. Gewürzcomposition 6 glatt, alsdann gehackte Fleisch dazu, zuletzt die inzwischen etwas verkühlte Semmelmasse und fährt weiter damit wie Nr. 2776 beschrieben.

II. Vorschrift. Aus gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Fleisch.

Man bereitet diese Puddings in gleicher Weise wie die I. Vorschrift mit 400 gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Fleisch und begießt dasselbe mit 4 Sahne.

Nr. 2778. Leberpudding.

Aus roher oder vorher gebratener Kalbsleber, wie die Fleischpuddi Nr. 2777, nach der I. und II. Vorschrift bereitet. Rohe Leber wird sauber a gelöst, sehr fein gehackt durch ein Farcesieb gestrichen.

Nr. 2779. Fischpuddings.

Man verwendet hierzu die in den bromatologischen Tabellen aufgeführ Fische, welche entweder roh (Siehe Nr. 2493), oder gekocht, sauber von Haut u Gräten befreit werden und bereitet diese Puddings, wie die Fleischpuddings Nr. 27 nach der I. und II. Vorschrift.

Man giebt dem Pudding den Namen des dazu verwendeten Fisches.

Es empfiehlt sich, diesem Pudding 2 Eßl. gehackte grüne Petersilie zuzuse

Nr. 2780. Krebspudding.

Man bereitet Mehlpudding Nr. 3130 oder Semmelpudding Nr. 3186 oh Zucker, anstatt mit frischer Butter, mit Krebsbutter Nr. 550, schneidet die a gelösten Schweifchen und Scheeren der Krebse in Stückchen und mengt diese 2 Eßl. gehackter, grüner Petersilie und 20 Tr. Muscatextract unter die Masse.

Die Form wird mit Krebsbutter ausgestrichen, aber nicht mit Semmel bestr

Hummerpudding wird auf gleiche Weise aus frischem oder conservirtem Hum bereitet.

Nr. 2781. Käsepudding.

Man bereitet Mehlpudding Nr. 3130 oder Semmelpudding Nr. 3186 oh Zucker mit 2 Kfl. Salz, 200 g. geriebenem Käse (Chesterkäse, Schweizerkäse o Parmesankäse), 2 g. Gewürzcomposition 6 und 1 g. Pfefferextract.

Digitized by Google

Hie und da wird die Masse noch mit 100 g. kleinwürfelig geschnittener Cervelatwurst, gekochtem Schinken oder Pökelzunge untermengt.

X. Klasse. Fleischbrode (Pains).

Nr. 2782. Fleischkäse.

Man verwendet diese gern zum kalten Aufschnitt und findet sie daher häufig in Wurstgeschäften.

Man bereitet dieselben wie die Fleischpuddings Nr. 2777 und 2778, jedoch mit der Abänderung, daß man der Masse großwürfelig geschnittenen Speck, gepökelte und gekochte Rindszunge, gebratenes Fleisch, Pilze, Trüffeln, gedünstete Leber und dergleichen untermengt. Hie und da auch in Scheibchen geschnittene süße Mandeln oder Pistazien.

Diese werden meist in länglich 4eckigen Blechformen mit gut schließendem Deckel gekocht.

XI. Klasse. Würste.

Würste aus gekochtem Fleisch. Würste aus rohem Fleisch.

Siehe das Ausschlachten der Schweine Nr. 1634 und die Vorbereitung der Därme Nr. 1635.

Berechnet für ca. 6 kg.

Nr. 2783. Vorbemerkungen.

Dieses umfangreiche Gebiet, welches speciell das Fleischergewerbe beherrscht, soll hier nur so weit behandelt werden, als es die Kochkunst interessirt und zwar nur soweit, als es bei einem Schweineschlachten in Haushaltungen in Frage kommt, da für den gewerbemäßigen Betrieb zur vollendet tadellosen und kunstgerechten Herstellung dieser Fleischwaaren viel praktische Uebung und Erfahrung erforderlich ist. Haupterfordernisse sind:

1. Sicherstellung, daß die betreffenden Thiere vollkommen gesund, z. B. frei von Trichinen und Finnen und nicht abgetrieben sind.

2. Daß die Thiere in gutem Futter gestanden haben und außer genügenden Fettschichten schönes derbes Fleisch besitzen. Besonders wichtig bei der Cervelatwurstfabrikation.

3. Daß die Därme ganz vorzüglich gereinigt werden, desgleichen der Magen und die Blase. Siehe Nr. 1635.

4. Der Kessel zum Kochen des Fleisches und der Wurst muß gut verzinnt oder emaillirt sein, da die Wurstbrühe zu Suppe verwendet wird und bis dahin immer lange im Kessel stehen bleibt.

5. Zum Verschließen der Därme, welches sehr sorgfältig geschehen muß, um etwaiges Aufspringen oder Aufreißen der Därme beim Kochen zu vermeiden, verwendet man sogenannte Holz- oder Wurstspeiler (es sind dies federkieldicke, spitzige Holzstäbchen), oder dünne Bindfaden.

6. Man vermeide zu starkes Salzen und Würzen, weil dadurch der Charakter der Fleischmassen nicht zur Geltung kommt, leider geschieht dies erfahrungsgemäß unter 100 Fällen mindestens 80 Mal. Es sei hierbei erwähnt, daß sehr fette

Digitized by Google

Massen etwas mehr Salz und Gewürz gebrauchen resp. vertragen, als sehr mage gehaltene Massen, man braucht im Durchschnitt 4 % Salz.

7. Das Füllen geschieht mittelst sogenannter Wursttrichter (Füllhörnchen das sind Trichter mit kurzer, entsprechend weiter Röhre, über welche der Darm



Fig. 54. Wurstfülltrichter.

gezogen wird. Dasselbe muß, um eine gute Wurst zu erzielen, mit Sorgfalt ge schehen und zwar müssen die Darmstücke, bevor sie auf den Trichter, erst durch d Finger gezogen werden, damit etwa darin befindliches Wasser herausgetrieben wird

Rohwürste, d. h. Würste aus rohem Fleisch und ungekocht bereitet, müsse sehr fest gefüllt sein, damit hohle Räume vermieden werden. Beim Füllen en standene Luftblasen müssen mit einer Spicknadel gestochen und nachgedrückt werde Kochwürste (Garwürste) müssen locker gefüllt werden, damit die Masse beim Kocher wobei sie sich ausdehnt, den Darm nicht zersprengt. Im großen Betrieb verwend man besser Wurstfüllmaschinen.

8. Die Würste müssen stets in kochendes Wasser eingelegt werden und da Feuer dabei so stark sein, daß das Wasser rasch wieder kocht, dabei darf man m soviel Würste auf einmal in den Kessel legen, daß dieselben sich frei, ohne gegen seitigen Druck bewegen können. Beim Kochen bewege man sie anfangs mit einer langen breiten Schaumlöffel vorsichtig von unten nach oben, damit sie nicht an hängen, sobald sie schwimmen und etwas aufgebläht sind, sticht man sie in nich zu großen Zwischenräumen mit einer großen, dünnen Gabel oder spitzen Hölzche oder einer dünnen Spicknadel, damit die Luft ausströmt.

9. Das Garsein bei dem Kochen erkennt man dadurch, wenn beim Anstechen der Würste klares Fett ausfließt; ist dies soweit, so nimmt man die Würste au dem Kessel, spült sie im reinen kalten Wasser ab und legt sie zum Abtrocknen au ein Bret, oder hängt sie besser an Stangen frei an einen luftigen Ort, damit s rasch abtrocknen.

10. Die zur Kochwurst (Garwurst) zu verwendenden Fleisch- und Fetttheil dürfen nur halbweich gekocht sein. Es empfiehlt sich, das dazu bestimmte Fleisch resp. die Fleischtheile vorher ½—1 Tag in kaltem Wasser, welches 2—3 Mal z wechseln ist, auszuwässern, um denselben das Blut zu entziehen, besonders fü weiße Würste; bei Hausschlachtungen ist die Methode indeß nicht gut anwendbar da die ganze Arbeit meist an demselben Tag rechtzeitig beendet sein soll.

Beim Geschlinge oder besser Gelänge, d. h. Herz, Leber und Lunge vergeß man nicht den an der Luftröhre entlang liegenden Schlund auf- oder abzuschneiden desgleichen die Galle aus der Leber vorsichtig auszulösen.

Aus dem Kopf werden die Augen und Ohrmuscheln ausgestochen, der Kehlkopf un der noch daran befindliche Theil des Schlundes aufgeschnitten und sauber ausgewaschen

Die Fleischstücken, welche am längsten kochen müssen, z. B. Kopf, Hals, Brus legt man unten hinein, alsdann Lunge, Herz 2c. und obendrauf die Fettstücken

Digitized by Google

letztere kocht man nur so lange, bis sich die Schwarte abziehen läßt, und Fleisch am Knochen nur so lange, bis sich diese auslösen lassen.

Leber und Hirn werden gehäutet und roh fein gewiegt zur Wurst verwendet.

11. Würste, die längere Zeit aufbewahrt werden sollen, werden je nach Größe und bezweckter Dauer bis 8 Tage in der Rauchkammer geräuchert. Siehe Nr. 1638 und 2802.

Kochwürste.

Würste aus gekochtem Fleisch.

Nr. 2784. Blutwurst, Rothwurst oder Schweißwurst.

Man verwendet hierzu starke Därme, Magen und Blase.

2 kg. Fett, 2 kg. mageres Fleisch (Bauch- und Beckenfleisch vom Schwein), je nach Alter des Schweines 1—2 Stunden gekocht, beides kleinwürfelig geschnitten, nach Belieben auch ½ kg. weich gekochte Schwarte in Streifchen geschnitten, ca. 1 l., d. h. soviel, daß die Masse durch den Fülltrichter läuft, beim Schlachten gewonnenes Blut und 300 g. Blutwurstsalz werden gemengt und gefüllt.

Das Blut wird beim Auffangen tüchtig gerührt und vor dem Gebrauch durch ein Sieb gegossen. Man vermeide streng schwarz gewordenes Blut, da dieses bereits in Zersetzung begriffen ist. Es empfiehlt sich, das geschnittene Fett mit heißer Brühe zu übergießen und vor dem Gebrauch auf einem Sieb abzutropfen.

Nr. 2785. Zungenwurst.

Man verwendet hierzu gern die Blase und den Magen.

3 gepökelte und gekochte Schweine- oder 1 Rindszunge werden in beliebige Stücke geschnitten, kleine Zungen kann man zu großen Würsten ganz lassen, in die zum Füllen bestimmten Därme vertheilt und dann mit Blutwurstmasse Nr. 2784 oder mit Fettwurstmasse Nr. 2787 aufgefüllt. Die Zungen werden deshalb in große Stücke geschnitten, damit beim Aufschneiden der Wurst schöne Zungenscheiben gebildet werden.

Nr. 2786. Lungenwurst.

Man schneidet die gekochte Schweinslunge fein und verwendet sie zu Blutwurstmasse Nr. 2784.

Nr. 2787. Fettwurst.

Diese ist von ärmeren Klassen beliebt zum Brot zu essen, man füllt sie daher der besseren Theilbarkeit wegen gern in nicht zu dicke Därme, z. B. Rindsmitteldarm oder Schweinsfettdarm, und macht sie 30—40 Centim. lang.

4 kg. kleinwürfelig geschnittenes gekochtes Fett, 2 l. Blut, 300 g. Blutwurstsalz.

Es empfiehlt sich, diese stets zu räuchern.

Nr. 2788. Grützewurst.

Man verwendet hierzu gern Rindsmitteldarm und Schweinsfettdarm von 30—40 Centim. Länge.

2 kg. Blutwurstmasse Nr. 2784 und 4 kg. nach Nr. 559 etwas dicker bereiteter Grütze werden gemischt, in Därme gefüllt und gekocht. (Siehe Nr. 2783, 8 und 9.)

Digitized by Google

Nr. 2789. Tiegelwurst.

Für 6 Personen.

½ l. Blut, ½ l. Milch, 3 Eier, 2 starke Eßl. = 60 g. Mehl, ein stark Kfl. = 15 g. Blutwurstsalz werden glatt gequirlt, alsdann läßt man 100 würfelig geschnittenen Speck in einem Kasserol (Tiegel) oder in einer Pfanne a dem Ofen gelb werden, legt 100 g. in Scheibchen geschnittene Semmel hinein, gie die flüssige Masse dazu und bäckt sie hochstehend in der Röhre.

Nr. 2790. Leberwurst.

Man verwendet hierzu zu starken Leberwürsten Rindsmitteldarm oder besser Schweinsfettdar zu schwachen Leberwürsten engen Schweinsdarm.

Die Schweinelebern oder Kalbslebern werden sauber ausgeschnitten, gehäut in Scheiben geschnitten, die Blutadern ausgelöst und so 3—4 Mal mit heiße Wasser übergossen, bis die Leber schön weiß ist, nach einiger Zeit wird dassel weggegossen.

4 kg. Leber, 2 kg. ½ Stunde gekochtes Darm- und Krausenfett, 250 g. Lebe wurstsalz werden auf dem Block zusammen sehr fein gewiegt, alsdann in belieb lang geschnittene mittelstarke recht weiße Därme gefüllt und gekocht.

Will man Leberwürste billiger machen, so untermengt man die Masse mit ei geweichter und gut ausgedrückter Semmel.

Zusatz von einigen rohen Eiern zur Masse macht dieselbe schön fest, es dies bei sehr fett gehaltener Leberwurst nöthig, weil die Wurst sonst unangene weich wird und sich nicht in Scheibchen schneiden läßt.

Nr. 2791. Leberwurst mit Rosinen.

Man verwendet hierzu engen Schweinsdarm.

3 kg. rohe Leber, 2 Kilo ½ Stunde gekochtes Darm- und Krausenfett, ½ k in Wasser, Fleischbrühe oder Milch geweichte oder ausgedrückte Semmel werd fein gewiegt, alsdann mit ¼ kg. gut gereinigten Corinthen und 250 g. Leberwur salz untermengt, in schwache beliebig lang geschnittene Därme gefüllt und gekoc

Hie und da giebt man auch etwas Zucker und geschnittene süße Mandeln hine

In Haushaltungen werden dieselben bei der Verwendung meist noch in Butt gebraten.

Nr. 2792. Zwiebelwurst.

Man verwendet hierzu Rindsmitteldarm und Schweinsfettdarm.

2 kg. rohe Leber, 2 kg. gekochter Schweinebauch, ½ kg. in Wasser geweich und scharf ausgedrückte Semmel, ½ kg. gekochtes Darmfett oder anderes Fe ¼ kg. Zwiebelwurstsalz werden auf dem Block fein gewiegt, dann mit 1 kg. klei würfelig geschnittenem Speck untermengt.

Nr. 2793. Trüffelwurst.

Man verwendet hierzu Schweinsfettdärme.

3 kg. Leber, wie Nr. 2790 vorbereitet, 1½ kg. gekochtes Darm- oder Krause fett, 1¼ kg. gekochter Schweinebauch (oder fette und magere Fleischabschnitt 250 g. Trüffelwurstsalz werden zusammen sehr fein gewiegt, in nicht zu schwac Därme gefüllt und gekocht.

Digitized by Google

Man kann auch diese Wurstmasse mit 3—6 rohen gequirlten Eiern verarbeiten, wodurch dieselbe schön fest wird.

Wer Trüffeln in der Wurst sehen will, untermenge die Masse mit in Wein gedünsteten, geschnittenen oder gehackten Trüffeln.

Nr. 2794. Sardellenwurst.

Man verwendet hierzu Schweinsfettdärme.

Man bereitet diese mit 250 g. Leberwurstsalz und ½ kg. ausgewässerten, entgräteten Sardellen, wie die Trüffelwurstmasse Nr. 2793.

Nr. 2795. Gänseleberwurst.

Man verwendet hierzu Schweinsfettdärme.

1½ kg. weiße Gänseleber wird einige Stunden in kaltem Wasser gewässert, alsdann 1 kg. davon und zwar die schönsten Theile der Lebern in wallnußgroße Würfel geschnitten, hierauf werden die Gänseleberabfälle, ferner 2 kg. Schweinsleber, wie Nr. 2790 vorbereitet (man kann auch 1 kg. Schweinsleber und 1 kg. braune Kalbsleber verwenden, gelb aussehende Kalbsleber ist zu verwerfen), ½ kg. gekochtes Kalbfleisch, ½ kg. fettes rohes Schweinefleisch, 1¼ kg. gekochtes Darm- oder Krausenfett und 250 g. Trüffelwurstsalz werden zusammen sehr fein gewiegt, alsdann die Gänseleberwürfel unter die Masse gemengt, in Fettdarm gefüllt und gekocht.

Es empfiehlt sich, diese Würste immer kurz (1—2 Tage) zu räuchern.

Man sticht diese Wurst vor dem Kochen, weil durch die großen Leberstücken leicht hohle Räume entstehen, die vorher beseitigt werden müssen.

Beim Schneiden der Gänseleberwurst muß man vor jedem Schnitt das Messer in kochend heißes Wasser tauchen, dasselbe empfiehlt sich auch beim Aufschneiden aller weichen Wurstarten, weil diese Massen leicht am Messer kleben und dann keine glatte Schnittfläche bilden.

Nr. 2796. Falsche Leberwurst.

Man verwendet hierzu Schweinsfettdärme und Rindsmitteldärme.

1½ kg. gekochtes Schweinefleisch vom Hals, 1½ kg. gekochter Schweinebauch, 1 kg. gekochtes Krausenfett oder Darmfett, ¾ kg. gekochtes Kalbfleisch, 1 kg. rohes Schweinefleisch (mehr mager als fett), 250 g. Leberwurstsalz, alles fein gewiegt und in glatte Därme gefüllt.

Nr. 2797. Schwartenwurst.

Man verwendet hierzu Magen oder starke Rindsdärme, seltener Blasen.

Gekochte Bauch-, Becken- und Halsschwarten, an welchen man 1—2 Centim. dick Fett daran läßt, und dicke Hessen (Eisbeine), ferner Rindsschnauze, Kälberfüße ꝛc. werden in 4 Centim. lange Streifen geschnitten, 6 kg. davon mit 250 g. Sülzenwurstsalz gewürzt, alsdann die Masse in Magen und Blasen gefüllt, ¾ Stunde gekocht, dann 24 Stunden zwischen Bretern, mit Gewicht beschwert, gepreßt, alsdann 3—4 Tage geräuchert.

Digitized by Google

Nr. 2798. Sülzenwurst.

Man verwendet hierzu Magen oder dicke Rindsdärme, seltener Blasen.

Man bereitet diese wie Schwartenwurst Nr. 2797, schneidet jedoch zu 4 k Schwarten 2 kg. gekochte Schweins- oder Kalbszungen und mageres Fleisch darunte

Nr. 2799. Preßkopf.

Man verwendet hierzu Magen oder starke Rindsdärme, seltener Blasen.

$1^1/_2$ kg. Bauchfleisch (fett und mager), $1^1/_2$ kg. Kammfleisch, $1^1/_2$ kg. gepökelte derbes Kalbfleisch, 6 Stück Schweins- oder Kalbszungen, alles $^3/_4$ weich gekoch wird in Streifchen geschnitten, mit $^1/_2$ kg. fein gewiegtem, rohem Schweinefleis (fett und mager) und 250 g. Sülzenwurstsalz gemengt und wie Schwartenwur Nr. 2797 weiter behandelt oder ein Schweinskopf damit gefüllt.

Nr. 2800. Italienische Mettwurst.
(Mortadella.)

Man verwendet hierzu sehr starken Rindsdarm oder Blasen.

$1^1/_2$ kg. rohes, mageres Schweinefleisch (Vorderschinken), $1^1/_2$ kg. gekochte Pökelfleisch (Schweinekamm), $1^1/_2$ kg. rohes, derbes Kalbfleisch (Keule), $^1/_4$ kg. Sar bellen, gewässert und von Gräten befreit, alles sehr fein gewiegt, wird mit $^3/_4$ k würfelig geschnittenem Speck, 250 g. Mortadellawurstsalz und 3 Stück gepökelte gekochten, in Streifen geschnittenen Schweinszungen untermengt und die Masse i die Därme gefüllt. Hierauf schlägt man sie in Leinwand ein, umschnürt s mit Bindfaden, kocht sie 1 Stunde, läßt sie 24 Stunden auskühlen, dann i sie genußfähig.

Man kann der Masse auch 100 g. Capern und 100 g. Pistazien untermenge

Rothwürste und Dauerwürste.
Würste aus rohem Fleisch.

Nr. 2801. Vorbemerkungen.

Hierzu sei erwähnt, daß Wurstfabrikanten häufig Fleisch vorher einsalzen einestheils, um es einige Zeit im rohen Zustande aufbewahren zu können, andern theils, um dem Fleisch einen Theil seines Saftes zu entziehen, wodurch die harte Dauerwürste erzielt werden, man verwendet in diesem Falle die doppelt concen trirten Wurstgewürzsalze und zwar in der Weise, daß man der Masse noch so vie davon zusetzt, daß dieselbe richtig im Salz ist, wodurch dann alles nöthige Gewür und Salpeter mit eingeführt wird.

Zu den nachfolgenden Recepten sind indeß nur ungesalzenes Fleisch und ein fache Wurstgewürzsalze vorgeschrieben, welche letztere in gleicher Weise wie gewöhn liches Salz angewendet werden, wodurch dann alle erforderlichen Gewürze un Salpeter ersetzt sind. (Siehe das am Schlusse dieses Kapitels nach Nr. 2812 bei gedruckte Verzeichniß.)

Bei allen diesen Rohwürsten ist es vortheilhaft, 1—3 % Kartoffelmehl zuzu setzen, was jedoch wiederholt bei richterlichen Erkenntnissen als Fälschung der Nah rungsmittel erkannt worden ist, in der That aber **in diesen Grenzen** nur als ein Verbesserung der Waare angesehen werden darf, da dadurch die Masse und de Fleischsaft besser gebunden werden.

Digitized by Google

Nr. 2802. Bedingungen, welche zur Herstellung einer guten Dauerwurst erforderlich sind, und Ursachen, welche häufig das Verderben der Würste bedingen.

Entnommen der „Deutschen Fleischerzeitung", 12. Jahrgang, Nr. 20 vom 13. Mai 1884.

Unter Dauerwurst versteht man diejenigen Wurstsorten, welche im Winter fabrizirt werden, um den Bedarf für den Sommer damit zu decken; es sind dies hauptsächlich die einen großen Handelsartikel bildenden Sorten: **Cervelatwurst, Mettwurst, Salami** ꝛc.

Um diese haltbar herzustellen, ist es nöthig, eine sogenannte feste Masse zu bilden und dies geschieht:

1. durch Verwendung vom besten derben Fleisch gesunder, kräftiger und gut gefütterter Thiere, welche vor dem Schlachten nicht abgetrieben sein dürfen.

2. Daß dem dazu bestimmten Rindfleisch (wenn die Beschaffenheit des Fleisches es nothwendig macht und eine andere Verwendung des Fleisches, als zur Dauerwurst, nicht durchführbar ist) 10, 15 bis 20% Wasser entzogen wird.

3. Daß die Würste in kalter Witterung bereitet werden, ohne das Fleisch gefrieren zu lassen.

4. Daß die Würste sehr fest mit Beseitigung aller Luftblasen gefüllt und gebunden werden.

5. Daß die Würste gut ab- und vorgetrocknet und dann langsam nicht zu heiß geräuchert und in trocknen, gut ventilirten Räumen aufbewahrt werden; ebenso Verwendung von gesalzenen Därmen, weil diese sich besser zusammenziehen, als die aufgeblasenen und getrockneten Därme.

Der Zusatz von Konservesalz hat sich hierbei sehr gut bewährt.

Viele Wurstfabrikanten trocknen die Würste nicht vor dem Räuchern; in diesem Falle muß besonders vorsichtig d. h. nicht zu warm und nicht zu stark geräuchert werden, weil die Wurst dann leicht einen dunklen Rand bekommt und bröckelig wird.

Zum Entwässern des Fleisches wendet man folgende Methoden an:

1. Das Fleisch wird eingesalzen und so in Fässern einige Zeit gepökelt.

2. Eine andere Methode, dem Rindfleisch einen Theil seines Wassergehaltes zu entziehen, besteht darin, daß dasselbe geschnitten auf schief liegenden Brettern ausgebreitet 1—2 Tage stehen bleibt oder besser in einem Faß mit durchlöchertem Boden oder in verzinnte Drahtkörbe in einer runden Wanne 1—2 Tage bei Seite gestellt wird, wodurch ein Theil des Fleischsaftes ausfließt, ohne daß das Fleisch selbst allzusehr mit der Luft in Berührung kommt.

Die einfachste Methode, welche sich auch in größeren Wurstfabriken verwenden ließe, wäre die, daß man das geschnittene Fleisch in einer gewöhnlichen Schraubenpresse, wie solche zum Auspressen von Früchten verwendet werden oder auch in hydraulischen Pressen auspreßt und zwar so viel, als man Flüssigkeit aus dem betreffenden Fleisch entfernen zu müssen glaubt; der erhaltene Fleischsaft würde zur Fleischbrühe oder zum Aspic zu verwenden sein.

Diese letztere Methode halte ich schon deswegen für empfehlenswerth, weil das Fleisch dann nicht so lange der Einwirkung der Luft preisgegeben ist und von vornherein eine zu starke Mortifikation desselben vermieden würde. Daß hierbei große Vorsicht anzuwenden ist, bedarf keiner Erwähnung. Ein zu starkes Entziehen des im Fleisch vorhandenen Wassergehaltes wird eine trockene unschmackhafte und in Farbe unschöne Wurst erzielen; neben Vorsicht wird auch Uebung erforderlich sein.

Die hauptsächlichsten Nachtheile, welche durch fehlerhafte Arbeit bei Anfertigung von Dauerwurst hervortreten, sind nach den gemachten Erfahrungen und jahrelangen genauen Beobachtungen durch tüchtige Fachleute folgende:

1. Blasen in der Wurst am untern Ende: Wenn das untere Band nachgelassen hat und die Wurst zu warm und zu schnell geräuchert wurde.

2. Blasen in der Mitte oder durch die ganze Wurst hindurch: Wenn die Wurst einer warmen Luftströmung ausgesetzt war.

3. Große hohle Falten in der Wurst bilden sich, wenn sehr wässeriges Fleisch dazu verarbeitet und zu schnell vorgetrocknet oder geräuchert wurde. Kleinfaltige Wurst entsteht, wenn gutes Fleisch und fester Speck verwendet, das Fleisch aber doch überflüssige Wassertheile enthalten hat.

4. Poröse Wurst bekommt man aus zu trockenem Fleisch; man vermeide also zu trockene und zu warme Räume zum Vortrocknen, ebenso zu warmes und zu schnelles Räuchern. Von Einfluß ist hierbei auch die Fütterung des Schlachtthieres mit zu viel Trockenfutter.

Digitized by Google

5. Das Abscheiden der Würste entsteht durch zu rasches Vortrocknen in ganz trockener warm Luft mit nachheriger mäßiger Räucherung. In diesem Falle verbindet sich die Masse mit i Haut, später scheiden sich Wasser- und Fetttheile von einander, so daß die geschnittenen Sche chen auseinanderfallen.

6. Graue Wurst entsteht, wenn weicher Speck oder zu viel durchwachsene Fetttheile verwen und zu fein gehackt werden. In diesem Fall verschmiert das Fett die einzelnen Theilchen i mageren Fleisches und verhindert dadurch nicht nur die Verbreitung der rothen Farbe, sondern ma sogar das Fleisch zur Aufnahme der rothen Farbe unfähig. Hiergegen hilft weder Salpe noch irgend ein Conservirungs-Salz. Ferner ist bei Verwendung von blassem Fleisch die gra Farbe unausbleiblich, ebenso durch Verwendung von altem und ausgefrorenem Fleisch. A einer derartigen Wurst läßt sich durch Aufhängen gleich nach der Füllung in einem mäßig geheizten Raum bei gleicher Temperatur ein rother Rand erzielen, im Innern aber bleibt sie gra

7. Grauer Rand bildet sich, wenn die Würste beim Vortrocknen entweder zu kalt oder Tage warm und in der Nacht kalt hängen oder in dunstigen Räumen; es ist also hier gleiche, mäßige und mäßig trockene Temperatur zu sorgen, weil bei wechselnder Temperatur Entwickelung gehemmt wird. — Durch zu starkes Räuchern bildet sich ein graubrauner Ra

8. Ein harter Rand entsteht, wenn die Wurst, in frische Rindsdärme gefüllt, in warm oder heißes Wasser getaucht wird, um sie einschrumpfen zu lassen und dadurch vor Falten o hohlen Räumen zu schützen.

9. Bröckelige Wurst bekommt man aus sehr wasserhaltigem Fleisch, besonders von englisch Rassen, ferner von schlecht gemästeten Mutterschweinen oder jungen Bastardschweinen.

Ueber das Würzen von Dauerwurst sind die Ansichten sehr getheilt. Erfahrungsgemäß ist empfehlenswerthesten nur zu nehmen: Salz, Pfeffer und Salpeter oder ein gutes Conservirung Salz, wo bei dieser Gelegenheit vor den jetzt so vielfach auftauchenden billigen Fabrikaten gewa sei; als gut aber haben sich die Gewürz-Salze von Dr. Naumann, Dresden-Plauen, bewährt. A Allem wird mit denselben eine absolute Sicherheit und Gleichmäßigkeit erzielt werden — man h sich vor endgültigen Urtheilen nach einem ersten oder zweiten Versuch. Es seien diese Fabrikate genannten Fabrik für viele Dauerwurstsorten und andere für Kochwurstarten bestens empfohl

Es sind diese Fragen schon öfters in diesem Blatt besprochen und werden besprochen über da, wo Wurstmacher zusammen sind; es lernt Niemand auf diesem Gebiet aus. Vielleicht gel diese Zeilen aber doch Manchem neue Anregung und Gelegenheit, vorstehende Erfahrungen bestätigen oder durch bessere zu ergänzen.

Nr. 2803. Rauchwürste.

Das sind solche Würste, welche nur durch den Rauch conservirt und ungeko gegessen werden: **Cervelatwurst, Salami, Knackwurst und dergl.** Auch hierzu e pfiehlt es sich, 1—3 % Kartoffelmehl zuzusetzen, um die Masse, resp. den Fleischs zu binden und dadurch vor hohlen Räumen durch Austrocknen im Innern zu wahr

Nr. 2804. Cervelatwurst. Schlackwurst.

Siehe Nr. 2801 und 2802.

Man verwendet hierzu Schweinsfettdärme oder Rindsmitteldärme.

I. Vorschrift. **Weiche Cervelatwurst.** 1½ kg. mageres derbes Rindflei 2½ kg. mageres derbes Schweinefleisch, 2 kg. Speck und 250 g. Cervelatwurstg werden zusammen auf dem Block fein gewiegt. Hierauf füllt man die Masse fest wie möglich in die Därme, bindet dieselben fest zu, wischt sie sauber ab u hängt sie nicht zu dicht frei an Stangen in einem kühlen (jedoch nicht so kal Ort, daß die Wurst gefrieren könnte) oder mäßig erwärmten, trocknen Ort 2—3 T auf, hierauf nimmt man sie ab und drückt die Masse vom Hängeband nach d Schluß zwischen Daumen und Zeigefinger fest nach, worauf man sie wieder unt

Digitized by Google

bindet und das vorstehende Darmende abschneidet. Nun hängt man die Masse 6—8 Tage in schwachen Rauch.

Hie und da werden die Würste vor dem Räuchern 5—6 Stunden in Pökellake gelegt, wieder abgetrocknet und dann erst geräuchert.

Hat man entwässertes Fleisch zur Wurst verwendet, so ist das Nachdrücken der Masse in den Darm meist überflüssig.

II. Vorschrift. **Halbharte Cervelatwurst.** 2 kg. entwässertes Rindfleisch, $2^1/_2$ kg. derbes Schweinefleisch, $1^1/_2$ kg. derben Rückenspeck und 250 g. Cervelatwurstsalz werden zusammen auf dem Block fein gewiegt und im Uebrigen wie in der I. Vorschrift beschrieben behandelt.

III. Vorschrift. **Harte Cervelatwurst.** 3 kg. entwässertes Rindfleisch, $1^1/_4$ kg. Schweinefleisch, $1^3/_4$ kg. derben Rückenspeck und 250 g. Cervelatwurstsalz werden zusammen auf dem Block fein gewiegt und im Uebrigen wie in der I. Vorschrift beschrieben behandelt.

Nr. 2805. Salami.*)

Man verwendet hierzu Schweinsfettdarm, Rindsmitteldarm oder Blasen.

Man bereitet diese wie Cervelatwurst Nr. 2804 mit Salamiwurstsalz, schneidet das Fleisch und Fett aber so, daß kleine Fettwürfelchen sichtbar bleiben.

Nr. 2806. Knackwurst.

Man verwendet hierzu enge Schweins- oder Hammelsattlinge.

2 kg. mageres Rindfleisch, $2^1/_2$ kg. Schweinefleisch, $1^1/_4$ kg. Fett (Speck), 250 g. Knackwurstsalz werden nicht zu fein zusammengewiegt, in die Därme gefüllt, 10—12 Centim. lang unterbunden, diese Schnuren 4—8 Tage im Trocknen an die Luft gehängt, alsdann 6 Tage schwach geräuchert.

Nr. 2807. Mettwurst.

Man verwendet hierzu Rindsmitteldärme, Rindskranzdärme oder Schweinsfettdärme 35—50 Centim. lang, nach der Füllung kranzförmig gebunden.

I. Vorschrift. **Dauerwurst.** Man bereitet diese wie Cervelatwurst Nr. 2804 mit Mettwurstsalz, schneidet das Fleisch und Fett aber so, daß kleine Fettwürfelchen sichtbar bleiben.

II. Vorschrift. **Aus Rind- und Schweinefleisch, geräuchert und gekocht.** $1^1/_2$ kg. mageres Rindfleisch, 3 kg. mageres Schweinefleisch, 250 g. Mettwurstsalz werden zusammen fein gewiegt, alsdann mit $1^1/_2$ kg. etwas gröber gewiegtem Fett (Speck) und $^1/_8$ l. frischem Wasser untermengt, in die Därme gefüllt (ca. per Wurst 1 kg. Masse), beide Enden zu- und diese zusammengebunden, so daß ein Kranz entsteht. Hierauf wird die Wurst abgewischt, sofort einige Stunden geräuchert, dann 10 Minuten gekocht und erkaltet verwendet.

III. Vorschrift. **Aus Schweinefleisch, geräuchert und gekocht.** 3 kg. derbes Schweinefleisch (vom Schinken) und 3 kg. Speck werden zusammen sehr kleinwürfelig geschnitten, 250 g. Mettwurstsalz zugemischt und dann wie bei der II. Vorschrift beschrieben behandelt.

*) Siehe Nr. 2801 und 2802.

Digitized by Google

Nr. 2808. Knoblauchwurst.

Man verwendet hierzu Rindsmitteldarm, Rindskranzdarm oder Schweinsfettdarm 35—50 Centim. lang, nach dem Füllen kranzförmig gebunden.

Man bereitet diese wie Cervelatwurst in der Weise, daß die Hälfte Fett, kleine Würfel geschnitten, der Masse untermengt, diese mit Knoblauchwurstf gewürzt und in die Därme gefüllt (ca. per Wurst 1 kg. Masse), wie Mettwı Nr. 2807 gebunden und geräuchert, nach dem Räuchern 10 Minuten gekocht ı so warm oder kalt aufgeschnitten wird.

Nr. 2809. Frankfurter Würste.

Man verwendet hierzu engen Schweinsdarm oder starke Hammelsaitlinge.

$3^1/_2$ kg. mageres Schweinefleisch, $^1/_4$ kg. derbes Kalb- oder Rindfleisch, 2 Fett (Speck), 250 g. Frankfurter Wurstsalz werden nicht zu fein gewiegt, so b man noch kleine Fetttheilchen sieht, die Masse mit $^1/_8$ l. Wasser oder Wein unt mengt, in starke Bratwurstdärme gefüllt und so unterbunden, daß jede Wurst 1 bis 160 g. schwer ist und immer 2 (1 Paar) zusammen bleiben.

Kochzeit 6—8 Minuten.

Nr. 2810. Wiener Würstchen.

(Brühwürstchen.)

Hierzu werden enger Schweinsdarm oder Hammelsaitlinge verwendet.

$3^1/_2$ kg. mageres, derbes Rindfleisch und $^1/_4$ kg. Wiener Wurstsalz werd zusammen fein gewiegt, alsdann nach und nach 1 l. kaltes Wasser so zugearbeit daß die Masse gut gebunden ist; während dieser Zeit wird $1^1/_4$ kg. frischer Sp griesartig gewiegt, unter die Masse gemischt und diese sofort in die Därme gefü die Würste auf Stangen gehängt und nach einigen Stunden geräuchert.

Kochzeit 4—5 Minuten.

Nr. 2811. Bratwurst.

Kochzeit 6—7 Minuten. Bratezeit 8—10 Minuten.

Man füllt die Masse locker in die sehr sauber gereinigten, engen Schweinsdärı

I. Vorschrift. **Von Rindfleisch und Schweinefleisch.** 2 kg. mageres Rin fleisch, $1^1/_4$ kg. mageres Schweinefleisch, $1^1/_2$ kg. Fett (Speck), 250 g. Bratwurstf werden zusammen nach Belieben fein gewiegt.

II. Vorschrift. **Von Kalbfleisch und Schweinefleisch.** 2 kg. derbes Kal fleisch, $2^1/_4$ kg. mageres Schweinefleisch, $1^1/_2$ kg. Fett (Speck), 250 g. Bratwurstf werden zusammen nach Belieben fein gewiegt.

III. Vorschrift. **Von Schweinefleisch.** $4^1/_4$ kg. mageres Schweinefleis $1^1/_4$ kg. Fett (Speck), 250 g. Bratwurstsalz werden zusammen nach Belieben f gewiegt.

Nr. 2812. Saucischen.

Man verwendet hierzu recht dünne Hammelsaitlinge oder enge Schweinsdärme.

Man bereitet die Masse hierzu wie Bratwurstmasse II. Vorschrift, macht dara 8—10 Centim. lange Würstchen, welche 4—5 Minuten gekocht oder in Butter braten werden. Wenn diese rasch verbraucht werden, untermischt man der Ma $^1/_8$ l. Weißwein oder Madeira.

Digitized by Google

Wurstgewürz-Salze

für Wurstmasse aus ungesalzenem Fleisch.

Diese Kochsalze enthalten alle von tüchtigen Fachmännern vorgeschriebenen Gewürze ꝛc. in solcher Stärke, daß man die Wurstmasse nur genügend damit zu salzen hat, um eine feine und kräftig gewürzte Wurst zu erzielen, welche sich auch durch besonders schönes Ansehen auszeichnet. Alles weitere Hinzunehmen von gewöhnlichem Salz und Gewürzen ꝛc. ist durchaus unnöthig.

		₰
Blutwurstsalz	per ½ kg.	50
Bratwurstsalz	„ ½ „	45
Cervelatwurstsalz	„ ½ „	40
do. (stärker im Pfeffer)	„ ½ „	50
Frankfurterwurstsalz	„ ½ „	55
Jauer'sches Würstchensalz	„ ½ „	55
Knackwurstsalz	„ ½ „	40
do. (stärker im Pfeffer)	„ ½ „	50
Knoblauchwurstsalz	„ ½ „	55
Leberwurstsalz	„ ½ „	50
Lyoner-Wurstsalz	„ ½ „	50
Mettwurstsalz	„ ½ „	50
Mortadella-Wurstsalz	„ ½ „	45
Salamiwurstsalz	„ ½ „	55
Sülzenwurstsalz	„ ½ „	50
Trüffelwurstsalz	„ ½ „	75
Wienerwürstchensalz	„ ½ „	55
Zwiebelwurstsalz	„ ½ „	55

P. S. Man nimmt durchschnittlich zu 24 Pfd. Wurstmasse = 1 Pfd. Wurstgewürzsalz, bei Blutwurst etwas mehr, bei Bratwurst etwas weniger.

Diese Salze, welche schon seit geraumer Zeit von anerkannt tüchtigen Wurstfabrikanten verwendet werden, bieten bei dem vorzüglichsten Geschmack große Bequemlichkeit in der Handhabung und sind billiger als Rohproducte.

Doppelt concentrirte

Wurstgewürz-Salze

für Wurstmasse aus gesalzenem Fleisch.

Diese Kochsalze enthalten alle von tüchtigen Fachmännern vorgeschriebenen Gewürze ꝛc. in solcher Stärke, daß man die Wurstmasse nur genügend damit zu würzen hat, um eine feine und kräftig gewürzte Wurst zu erzielen. Das fehlende Salz muß durch gewöhnliches Salz ersetzt werden.

		₰
Blutwurstsalz	per ½ kg.	80
Bratwurstsalz	„ ½ „	70
Cervelatwurstsalz	„ ½ „	60
Frankfurterwurstsalz	„ ½ „	90
Jauer'sches Würstchensalz	„ ½ „	90
Knackwurstsalz	„ ½ „	60
Knoblauchwurstsalz	„ ½ „	95
Leberwurstsalz	„ ½ „	80
Lyoner-Wurstsalz	„ ½ „	95
Mettwurstsalz	„ ½ „	80
Mortadella-Wurstsalz	„ ½ „	70
Salamiwurstsalz	„ ½ „	95
Sülzenwurstsalz	„ ½ „	80
Trüffelwurstsalz	„ ½ „	130
Wienerwürstchensalz	„ ½ „	90
Zwiebelwurstsalz	„ ½ „	90

P. S. Man nimmt durchschnittlich zu 24 Pfd. Wurstmasse = ½ Pfd. Wurstgewürzsalz, bei Blutwurst etwas mehr, bei Bratwurst etwas weniger.

Diese Salze, welche schon seit geraumer Zeit von anerkannt tüchtigen Wurstfabrikanten verwendet werden, bieten bei dem vorzüglichstem Geschmack große Bequemlichkeit in der Handhabung und sind billiger als Rohproducte.

Von dem Unterschied obiger Wurstgewürz-Salze ist genaue Kenntniß zu nehmen.

XII. Klasse. Hachirte (Gehackte) Fleischspeisen.

Haché (Hachis). Hachirter Braten. Coteletten. Fleischklößchen. Croquetten.

Berechnet zu ca. 1 kg. Masse.

Nr. 2813. Haché oder Hachis.

Zum Bestreichen von Semmeln und Brotschnitten, ferner zum Füllen kleiner Pasteten aller Art.

750 g. Fleisch, 100 g. Butter, ⅛ l. = 1 Otasse Wasser, Fleischbrühe, Milch, Sahne, Wein oder Bier, 25 g. = 1 Eßl. Mehl und 1 g. Pfefferextract, Paprica-extract oder Gewürzcomposition 5 oder 6.

Gebratenes, gedünstetes oder gekochtes Fleisch aller Art, sowie Fische aller Art werden von Knochen, Haut, Sehnen oder Gräten befreit und fein gehackt, oder mit dem Wiegemesser fein geschnitten, wobei man einige gut ausgewässerte, von Gräten befreite Sardellen zusetzen kann, alsdann in die steigende Butter geschüttet, das Mehl wird mit einer der vorgeschriebenen Flüssigkeiten und den Extracten glatt gequirlt dazu gegossen und unter Umrühren ¼ Stunde gedünstet.

Digitized by Google

Man kann das Haché auch mit 1 oder 2 Eiern binden, welche mit etw kaltem Wasser glatt gequirlt und sowie das Haché vom Feuer entfernt ist, zug rührt wird.

Nr. 2814. Hachirter Braten.

Englischer Braten. Wiegebraten. Hackebraten. Farcirte Lende. Falscher Hasenbraten ꝛc.

Man kann diesen aus frischem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Geflügel und Wild bereiten.

Berechnet zu ca. 1 kg. Masse.



Fig. 55. Bratenwender.

½ kg. Rindfleisch, ½ kg. Schweinefleisch, 40 g. gute ausgewässerte und r Gräten befreite Sardellen oder ½ Hering werden fein gehackt oder mit dem Wieg messer fein geschnitten, alsdann in einer Schüssel 30 g. = 2 Pfennig in Was geweichter, ausgedrückter Semmel, 20 g. = 2 Kfl. Salz, 1 Ei, 1 mittelgroße riebene Zwiebel und 1 g. Gewürzcomposition 5 zusammengearbeitet, ist das Flei sehr mager, so kann man auch 50 g. zerlassener Butter oder Fett zusetzen, ein ob zwei längliche Brode (Stollen) daraus geformt und diese in 125 g. = ½ Stückch steigende Butter gelegt, allseitig mit der Butter begossen, auf beiden Seiten un einmaligem Wenden braun (scharf), alsdann unter Zusatz von etwas Wasser ob Fleischbrühe in ½—¾ Stunde fertig gebraten.

Sollte der Fond nicht sämig genug sein, so verdickt man ihn nach Nr. 8 mit etwas Kartoffelmehl und färbt ihn, wenn nöthig, mit etwas Bouilloncoule Man giebt hierzu Compot und Salat und die bei der Rindslende Nr. 1003—10 aufgeführten Zuspeisen.

Nr. 2815. Gehackte Kalbscoteletten.

Man giebt diese mit denselben bei den Kalbscoteletten Nr. 1378 aufgeführten Zuspeisen und servirt sie in derselben Weise. (Siehe auch Nr. 1380.)

800 g. derbes Kalbfleisch, 200 g. Schweinefleisch, 20 g. = 2 Kfl. Pfeffers werden fein gehackt, alsdann 6 oder 12 länglich-runde Coteletten daraus gefor und diese so oder mit Ei und Semmel pannirt in 125 g. = ½ Stückchen But nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Nr. 2816. Gehackte Schweinscoteletten.

Man giebt diese mit denselben bei den Schweinscoteletten Nr. 1793 aufgeführten Zuspei

1 kg. möglichst mageres Schweinefleisch und 20 g. = 2 Kfl. Pfeffersalz wer zusammen fein gehackt, hierauf je nach Geschmack 10 Tr. Kümmelextract o Citronenschalenextract zugearbeitet, 6 oder 12 länglich-runde Coteletten daraus formt und diese so oder mit Ei und Semmel pannirt in 125 g. = ½ Stückch Butter nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln auf beiden Seiten hellbraun gebrat

Digitized by Google

Nr. 2817. Gehackte Rindscoteletten (Rindsstücke).

(Deutsche Beefsteaks.)

800 g. mageres Rindfleisch, 200 g. fettes Schweinefleisch fein gehackt, 30 g. (für 2 Pfennige) in Wasser geweichte und ausgedrückte Semmel, 2 Kfl. = 20 g. Pfefferſalz, eine mittelgroße ca. 30 g. schwere, geriebene Zwiebel werden zuſammen gearbeitet, 6 oder 12 runde, flache Coteletten daraus geformt, dieſe in 125 g. = 1/2 Stückchen gelb gewordener Butter auf beiden Seiten braun oder ſo lange gebraten, bis ſich auf der Oberfläche Blut zeigt; beim Anrichten gießt man die Butter darüber.

Wenn das Fleiſch von einem gut gemäſteten Ochſen, und zwar ein gutes Muskelſtück davon iſt, außerdem gut abgelegen, kann man Schweinefleiſch und Semmel weglaſſen und dafür 1 kg. Rindfleiſch nehmen, in dieſem Falle kann man der Maſſe 1/8 l. Waſſer zuſetzen und gut damit verarbeiten. Man giebt dieſelben wie Beefſteak von Lende Nr. 1060 und Nr. 1061.

Nr. 2818. Gedünſtete Fleiſchklößchen.

Klopps.

Man giebt den Klopps den Namen des dazu verwendeten Fleiſches unter Zuſatz der betreffenden Sauce, z. B. Klopps von Kalbfleiſch mit Capernſauce u. ſ. w.

400 g. von Haut, Sehnen und Knochen befreites friſches Rindfleiſch, Kalbfleiſch, Hammelfleiſch, Geflügel oder Wild und 400 g. Schweinefleiſch, je nach Geſchmack einige ausgewäſſerte und entgrätete Sardellen werden fein gehackt, alsdann in einer Schüſſel mit 50 g. zerlaſſener Butter oder Fett, 1 Ei, 30 g. (für 2 Pfennige) in Waſſer, Fleiſchbrühe, Milch, Wein oder Bier geweichte, ausgedrückte Semmel, 20 g. = 2 Kfl. Salz, eine mittelgroße geriebene Zwiebel und 1 g. Gewürzcompoſition 5 oder 6 gut zuſammengearbeitet, alsdann 12 ovale oder runde, etwas flach gedrückte Klöße (Coteletten) daraus geformt.

Hierauf giebt man in eine Pfanne, in welche dieſelben gerade hineingehen, 60 g. Butter, ſobald dieſelbe ſteigt legt man die Klopps hinein, bratet ſie auf beiden Seiten hellbraun, gießt 1/8 l. Waſſer, Fleiſchbrühe oder Wein zu und dünſtet dieſelben unter öfterem Rütteln des Gefäßes und fleißigem Begießen zugedeckt 1/4 Stunde, wenn nöthig, unter Zugießen von etwas der betreffenden Flüſſigkeit, jedoch muß dieſelbe bei Fertigſtellung der Speiſe kurz eingedampft ſein.

Unterdeß bereitet man zu Klopps aus weißem Fleiſch (Kalbfleiſch, zahmem Geflügel ꝛc.), 1/2 l. eine der Nr. 414—436 und Nr. 444—447 beſchriebenen weißen Saucen, zu Klopps aus dunklem Fleiſch (Rindfleiſch, Hammelfleiſch, Wild ꝛc.), 1/2 l. eine der Nr. 382—408 beſchriebenen braunen Saucen, giebt den entfetteten Fond dazu, gießt ſie über die in einer tiefen Bratenſchüſſel ſervirten Klopps und ſtellt ſie noch 5—10 Minuten warm.

Man giebt dieſelben mit Salzkartoffeln Nr. 660, gebackenen Kartoffeln Nr. 663, Maronen Nr. 669, Reis Nr. 690, Maccaroni Nr. 2865 oder 2861, Mehlklößen Nr. 2877 I und II, Griesklößen Nr. 2940, Kartoffelklößen Nr. 2964 oder Semmelklößen Nr. 2969, I und II.

Digitized by Google

Nr. 2819. Gebratene Fleischklößchen.

Brisoletten. Fricandellen ꝛc.

Man bereitet diese aus frischem, gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Geflügel oder Wild etc.
Sehr gute Verwendung für Fleischreste.

Man giebt dieselben mit Salzkartoffeln Nr. 660, gebratenen Kartoffeln Nr. 662 Kartoffelpürée Nr. 553, Erbsenpürée Nr. 562, Linsen und Bohnen Nr. 701, überhaupt mit Gemüsen und Gemüsepürées aller Art. (Siehe Tabelle Nr. 1689—1718a.

Kalt zu Butter und Brod.

I. Vorschrift. **Aus gebratenen, gedünsteten oder gekochten Fleischresten aller Art.** 400 g. Fleischreste, 400 g. frisches Schweinefleisch und je nach Geschmack einige ausgewässerte, entgrätete Sardellen werden fein gehackt, alsdann in eine Schüssel mit 50 g. zerlassener Butter oder Fett, 2 Eier, 30 g. (= für 2 Pfennige in Wasser, Fleischbrühe, Milch, Wein oder Bier geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 20 g. = 2 Kfl. Salz, eine mittelgroße geriebene Zwiebel und 1 g. Gewürzcomposition 5 oder 6 zusammengearbeitet, alsdann 12 ovale oder runde flachgedrückte Klöße (Coteletten) daraus geformt. Diese in steigende Butter gelegt und nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Man kann dieselben vorher auch mit Ei und Semmel panniren.

II. Vorschrift. **Aus rohem Fleisch.** 400 g. von Haut, Sehnen und Knochen befreites Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Geflügel oder Wild, 400 g. Schweinefleisch und je nach Geschmack einige ausgewässerte und entgrätete Sardellen werden fein gehackt, alsdann in einer Schüssel mit 50 g. zerlassener Butter oder Fett, 1 Ei, 30 g. (für 2 Pfennige) in Wasser, Fleischbrühe, Milch, Wein oder Bier geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 20 g. = 2 Kfl. Salz, eine mittelgroße geriebene Zwiebel und 1 g. Gewürzcomposition 5 oder 6 zusammengearbeitet, alsdann 12 ovale oder runde Klöße (Coteletten) daraus geformt und diese so oder mit Ei und Semmel pannirt in steigende Butter gelegt, nach den Nr. 807 beschriebenen Regeln auf beiden Seiten hellbraun gebraten.

Nr. 2820. Croquetten (Krusteln) aus Salpicons.

Dieselben werden als Vor- oder Zwischenspeise gegeben, meist als Garnitur feiner Gemüse.

Die Nr. 2621—2643 beschriebenen Salpicons bereitet man mit sehr dicker eingekochter Sauce, welche mit 2 Eiern verrührt wurde. Erkaltet formt man 8 Centim. lange und 3 Centim. dicke Rollen oder eiförmige, etwas flach gedrückte Klöße mit Hülfe etwas geriebener Semmel daraus, pannirt diese mit gequirltem Eiweiß und Semmel und bäckt sie, wie Nr. 809 beschrieben, in Backfett hellbraun.

Man kann die Salpicons auch in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Pfanzelform Nr. 3043 im Wasserbad stocken, nach dem Erkalten stürzen, dann in gleichgroße Scheiben schneiden und diese, wie vorher beschrieben, weiter behandeln.

Süße Croquetten (Krusteln) und gesalzene Croquetten.

(Siehe Nr. 3378—3380.)

Digitized by Google

III. Abtheilung.

Eierspeisen.

Mehlspeisen und Bäckerei.

Digitized by Google

Kap. XVII. Eierspeisen.

Berechnet für 6 Personen.

Nr. 2821. Weiche Eier.*)

Frische Eier werden, wenn nöthig, mit Salz abgerieben und sauber gewasch in kochendes Wasser gelegt, kleine Eier bleiben 3 Minuten, große Eier 3½ höchstens 4 Minuten darinnen liegen, alsdann wird der Topf vom Feuer, Eier herausgenommen und einige Secunden in kaltes Wasser getaucht.

Nr. 2822. Pflaumenweiche Eier.*)

Frische Eier werden, wenn nöthig, mit Salz abgerieben, sauber gewasch in kochendes Wasser gelegt, kleine Eier bleiben 5 Minuten, große Eier 6 Minu darinnen liegen, alsdann wird der Topf vom Feuer, die Eier herausgenomm und einige Secunden in kaltes Wasser getaucht.

Nr. 2823. Harte Eier.*)

Frische Eier werden, wenn nöthig, mit Salz abgerieben, sauber gewaschen, kochendes Wasser gelegt, kleine Eier bleiben 8 Minuten, große Eier 10 Minu darinnen liegen, alsdann wird der Topf vom Feuer, die Eier herausgenomm und einige Secunden in kaltes Wasser getaucht.

Nr. 2824. Sooleier.

Hart gekochte Eier Nr. 2823 werden geknickt scharf gesalzenes Wasser gelegt (pro l. Wasser 30 g. 1 Eßl. Salz) und an einem kühlen Ort aufbewah Dieselben halten sich mehrere Tage frisch.

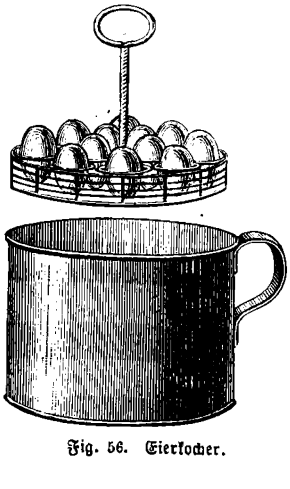


Fig. 56. Eierkocher.

Nr. 2825. Weiche Eier mit Schnittlauch.

Man giebt zu den weichen Eiern Nr. 2821 o 2822 ein Tellerchen fein geschnittenen Schnittlauch.

*) Zum Kochen von ganzen Eiern sind die aus Draht geflochtenen E körbchen sehr empfehlenswerth. Man nehme soviel Wasser in den Topf, daß Eier vollständig bedeckt sind, was man vorher mit kaltem Wasser probirt. man zu viel Wasser, so kommt dasselbe rascher wieder ins Kochen und die werden in kürzerer Zeit gut als hier vorgeschrieben, hat man zu wenig W verwendet, so wird dasselbe beim Einlegen der Eier zu stark abgekühlt, in dessen dauert es etwas länger, bevor dieselben gut werden.

Sehr kalte Eier, z. B. im Winter, muß man vorher kurze Zeit in warmes Tuch legen oder in einen warmen Raum stellen, weil sie sonst beim legen in das kochende Wasser platzen.

Digitized by Google

Nr. 2826. Eier mit Staudensalat.

Der nach Nr. 716 bereitete Staudensalat wird mit 12 Stück pflaumenweich gekochten und geschälten Eiern garnirt.

Nr. 2827. Eier mit Rahmsauce.

12 Stück hart gekochte Eier Nr. 2823 werden geschält in 2 oder 4 Theile geschnitten und mit $^1/_2$ l. Bechamelle Nr. 453 übergossen.

Nr. 2828. Eier mit Oelsauce (Mayonnaisen).

12 Stück hart gekochte Eier Nr. 2823 werden geschält, in 2 oder 4 Theile geschnitten und mit $^1/_2$ l. einer der Nr. 456—470 beschriebenen kalten Oelsaucen übergossen.

Nr. 2829. Verlorene Eier.

In ein flaches Kasserol werden frische Eier vorsichtig, so daß sie nicht zerfahren, in kochendes, gesalzenes, mit etwas Essig angesäuertes Wasser geschlagen (pro l. Wasser 20 g. = 2 Kfl. Salz und $^1/_8$ l. = 1 Otasse Essig). Wenn sich das Eiweiß über dem Dotter fest zusammen gezogen hat (in 1—2 Minuten), hebt man sie mit einer Fischschaufel vorsichtig heraus, schneidet das Faserige ringsherum ab, ohne das Ei selbst zu verletzen und legt sie bis zum Gebrauch in laues, gesalzenes Wasser oder gleich in die nicht zu heiße Suppe oder Sauce 2c.

Nr. 2830. Saure Eier.

12 Stück verlorene Eier Nr. 2829 werden in einer Schüssel mit 1 l. brauner Grundsauce Nr. 382, welche mit $^1/_8$ l. = 1 Otasse Essig verkocht und mit Zucker abgeschmeckt wurde, übergossen.

Besser ist es, wenn dieselben gleich auf den Tellern angerichtet werden, weil sie leicht zerfahren.

Nr. 2831. Eier auf Butter.

Spiegeleier, Ochsenaugen oder Setzeier.

18 Stück frische Eier werden in 60 g. heiße Butter, womöglich in eine Setzeierpfanne vorsichtig eingeschlagen, so daß die Dotter ganz bleiben, alsdann so lange heiß gestellt, bis das Eiweiß fest gestockt, die Dotter aber noch weich sind Salz darf man nicht darauf streuen, sonst bekommen die Dotter weiße Flecken, was unschön aussieht.



Fig. 57. Setzeierpfanne.

Nr. 2832. Spiegeleier auf Schinken.

12 Stück nach Nr. 2831 bereitete Spiegeleier werden, jedes Ei auf eine Scheibe mit Butter heiß gemachten gekochten Schinken gelegt.

Nr. 2833. Spiegeleier auf Cervelatwurst.

Man bereitet diese nach Nr. 2832, darf dabei aber die Cervelatwurst nicht zu heiß werden lassen, weil sie sonst trocken und scharf wird.

Nr. 2834. Rührei.

12 Eier, $^1/_8$ l. = 6 Eßl. kalte Milch oder Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Salz werden glatt gequirlt, alsdann in ein Kasserol mit 60 g. zerlassener Butter geschüttet

Digitized by Google

und auf dem Ofen so lange gerührt, d. h. mehr abgestochen, bis die Ma gestockt, aber noch weich ist.

Nr. 2835. Rührei mit gepökeltem und geräuchertem Fleisch.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man 300 g. gehackte möglichst mageres, gepökeltes, geräuchertes, gekochtes Fleisch, oder man häuft da selbe kranzartig um das angerichtete Rührei. Man verwendet hierzu: Schinke Rauchfleisch, Hamburger Rauchfleisch 2c.

Wenn das Fleisch sehr schön ist, giebt man es in Scheiben geschnitten da

Nr. 2836. Rührei mit gebratenem Fisch.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man ungefähr 300 g. g hacktes, gebratenes Fleisch (Bratenreste).

Nr. 2837. Rührei mit geräucherten Fischen.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mischt man 300 g. geräucherte von Haut und Gräten befreiten kleingezupften Fisch.

Man verwendet hierzu: Pökling (Bücking, Bückling, ger. Hering), Sprotte Flundern, Lachs*) und dergl.

Nr. 2838. Rührei mit gesalzenen Fischen.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mischt man 120 g. gut gewaschene entgräteten, gehackten, gesalzenen Fisch.

Man verwendet hierzu: Heringe, Sardellen, Anchovis und dergl.

Nr. 2839. Rührei mit gekochtem Fisch.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man 300 g. gekochten, g entgräteten, zerzupften Fisch.

Man verwendet hierzu alle gesottenen Fische (Fischreste).

Nr. 2840. Rührei mit Schnittlauch.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man ½ Otasse fein g schnittenen Schnittlauch.

Hie und da werden auch Kräuter, z. B. Petersilie, Brunnenkresse und berg verwendet.

Nr. 2841. Rührei mit jungen Gemüsen.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man 300 g. in 30 g. Butt und ½ Otasse Wasser oder Fleischbrühe weich gedünstete, sehr kleinwürfelig g schnittene junge Gemüse, vorzugsweise jedoch junge Schotenkerne und 1 Centim. lan geschnittenen Spargel.

Nr. 2842. Rührei mit Pilzen.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man 150 in 30 g. Butt nach Nr. 673 weich gedünstete Pilze.

---

*) Wenn der Lachs sehr schön ist, giebt man ihn in Scheiben geschnitten dazu.

Digitized by Google

Nr. 2843. Rührei mit Parmesankäse.

Zu dem nach Nr. 2834 bereiteten Rührei mengt man 120 g. geriebenen Parmesankäse.

Nr. 2844. Eierkuchen. Omeletten.

12 Eier, 6 Eßl. kaltes Wasser, Milch oder Sahne, 10 g. = 1 Kfl. Salz, werden glatt gequirlt und aus dieser Masse (ca. $^3/_4$ l.), 6 Eierkuchen auf folgende Weise gebacken:

Die Eierkuchenpfanne wird mit Speck bestrichen oder ein Stückchen Butter oder Fett darauf zerlassen (auf eine Pfanne = 20 g.), alsdann gießt man von der Masse auf eine Pfanne $^1/_8$ l., dreht die Pfanne so, daß die Masse dieselbe gleichmäßig bedeckt.

Nun stellt man die Pfanne auf den nicht zu heißen Ofen; sobald die Masse anfängt fest zu werden, löst man sie mit einem dünnen vorn abgerundeten Messer oder Eierkuchenwender gleichmäßig los und rüttelt die Pfanne so, daß der Kuchen nicht wieder anhängen kann.



Fig. 58. Eierkuchenwender.

Sobald die Masse locker gestockt ist, untergreift man den Kuchen mit dem Messer, schlägt ihn von 2 Seiten übereinander und läßt ihn von der Pfanne auf den zum Serviren bereitstehenden warmen, nicht heißen Teller gleiten.

Man kann dieselben sehr verbessern, wenn man gehacktes Fleisch aller Art, oder weich gedünstete Gemüse und dergl. mit der Masse untermengt und dann in derselben Weise bäckt wie vorher beschrieben. (Siehe auch Nr. 2845—2853).

Nr. 2845. Eierkuchen mit gepökeltem und geräuchertem Fleisch.

Unter die Eierkuchenmasse Nr. 2844 giebt man 150—300 g. gehacktes, möglichst mageres, gepökeltes, geräuchertes, gekochtes Fleisch (Schinken, Rauchfleisch, Hamburger Rauchfleisch 2c.) und bäckt davon 6 Eierkuchen, wie dort beschrieben.

Nr. 2846. Eierkuchen mit gebratenem Fleisch.

Wie Nr. 2844 mit 150—300 g. gehacktem, gebratenem Fleisch (Bratenreste).

Nr. 2847. Eierkuchen mit geräucherten Fischen.

Wie Nr. 2844 mit 150—300 g. geräuchertem von Haut und Gräten befreitem klein zerzupften Fisch (Pökling, geräucherter Hering, Sprotten, Flunder, Lachs und dergleichen.)

Nr. 2848. Eierkuchen mit gesalzenem Fisch.

Wie Nr. 2844 mit 120 g. gut gewaschenem, entgräteten, gehackten, gesalzenen Fisch (Heringe, Sardellen, Anchovis und dergleichen.)

Hierzu gebe man kein Salz in die Masse, damit der Eierkuchen nicht versalzen wird.

Nr. 2849. Eierkuchen mit gekochtem Fisch.

Wie Nr. 2844 mit 150—300 g. gekochtem, gut entgräteten, zerzupften Fisch. Man verwendet hierzu alle gesottenen Fische (Fischreste).

Nr. 2850. Eierkuchen mit jungen Gemüsen.

Wie Nr. 2844 mit 150—300 g. sehr kleinwürfelig geschnittenen, gekochten oder gedünsteten jungen Gemüsen (Spargel, Möhren, Kohlrabi, Schotenkerne und dergl.)

Digitized by Google

Nr. 2851. Eierkuchen mit Pilzen.

Wie Nr. 2844 mit 150 g. kleingehackten, weich gedünsteten Pilzen (Steinpil Champignons, Morcheln und dergleichen).

Nr. 2852. Eierkuchen mit Parmesankäse.

Wie Nr. 2844 mit 120 g. geriebenem Parmesankäse.

Nr. 2853. Eierkuchen mit feinen Kräutern.*)

Aus 12 Eiern, 6 Eßl. kaltem Wasser, Milch, Sahne oder Fleischbrühe, 2 Gewürzcomposition 6, 10 g. = 1 Kfl. Salz und ½ Otasse feingehackter, grün Petersilie, Schnittlauch oder Brunnenkresse, alles gut zusammengequirlt, berei man 6 Eierkuchen, wie bei Nr. 2844 beschrieben.

Nr. 2854. Eierkuchen mit Früchten. (Omeletten mit Früchten).

Aus 12 Eiern, 6 Eßl. kalter Milch oder Sahne, 2 g. Citronenschaleextra 5 g. = ½ Kfl. Salz bereitet man 6 Eierkuchen, wie bei Nr. 2844 beschrieb giebt auf jeden Eierkuchen einen Eßl. einer der Nr. 598—602 beschrieben Marmeladen oder dick gehaltenen Compoten, schlägt alsdann den Kuchen von zw Seiten darüber und bestreut sie mit Zucker.

Nr. 2855. Aufgelaufene Eierkuchen (Omelette soufflé).

12 Eidotter, 180 g. = 6 Eßl. Zucker, 5 g. = ½ Kfl. Salz, 3 g. Citron schaleextract, 6 g. Citronensaft werden schaumig gerührt, während dessen schl man das Eiweiß von 12 Eiern zu Schnee, rührt denselben locker unter die Ma und bäckt nach Nr. 2844 6 Omeletten, oder man bäckt die ganze Masse in einer flach mit Butter ausgestrichenen Mehlspeisenform (Siehe Aufläufe Nr. 3298 A) 20 Minut

Zum Würzen kann man auch alle beim Mehlpudding Nr. 3131—3151 a geführten Extracte und Extractmischungen verwenden und zwar die Fruchtextra mit Citronensaft, die übrigen ohne Citronensaft.

Man giebt dieselben auch gefüllt mit Fruchtmarmeladen und Compoten.

Nr. 2856. Eierschneekuchen mit Früchten.

Aufgelaufener Eierkuchen mit Marmelade.

Man verwendet hierzu die Nr. 598—602 beschriebenen Marmeladen und giebt dem Aufl den Namen der dazu verwendeten Marmelade.

400 g. = 8 Eßl. Marmelade wird in einer Schüssel mit 120 g. = 4 E Staubzucker 10 Minuten glatt gerührt, alsdann der sehr steife Schaum von 8 Eiw darunter gezogen und die Masse in einer Schüssel in einem richtig geheiztem Of (etwas weniger heiß, als bei den Aufläufen Nr. 3298 A angegeben), ½ Stu gebacken. Oder man füllt die Masse in 6 oder 12 Muscheln oder Papierkästch bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie in 10 Minuten.

Nr. 2857. Eiergelée.

Zu 2 l. Suppe berechnet.

4 Eier, ½ Kfl. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 1 Kfl. = 10 g. Weizenme ⅛ l. = 1 Otasse Fleischbrühe, Milch oder Wasser wird in einem Topf stark g quirlt, derselbe dann mit der Masse in ein Gefäß mit kochendem Wasser geste

*) Man verwendet hierzu häufig noch gedünstete, gehackte Champignons, Trüffeln ꝛc.

Digitized by Google

und so lange (ca. $^3/_4$ Stunde) bei mäßigem Feuer darin stehen gelassen, bis die Masse gestockt ist. Beim Anrichten sticht man mit einem Löffel Nocken ab und legt diese in die fertige Suppe.

Hierzu eignet sich die nebenstehende Eier-Geléeform ganz vorzüglich.

Diese muß so gestellt werden, daß das Wasser nur ganz schwach kocht, da, sobald das Wasser zu stark kocht, das Gelée blasig wird.



Fig. 59. Eiergelée-Form.

Nr. 2858. Eierflocken.

Zu 2 l. Suppe berechnet.

4 Eier, 100 g. geriebene Semmel, $^1/_2$ Kfl. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 1 Eßl. gehackte grüne Petersilie, $^3/_{16}$ l. = $1^1/_2$ Otasse Fleischbrühe oder Wasser werden stark zusammengequirlt, in die kochende Fleischbrühe eingegossen, umgerührt und aufgekocht.

Nr. 2859. Eiereinlauf.

Zu 2 l. Suppe berechnet.

2 Eier, 2 Eßl. = 50 g. Weizenmehl, $^1/_2$ Kfl. Salz, 6 Tr. Muscatextract zusammengequirlt und in feinen Faden in kochende Fleischbrühe gegossen und aufgekocht, so daß die Masse wie Nudeln erscheint.

Kap. XVIII. Mehlspeisen und Bäckerei.

I. Kl. Nudeln und Maccaroni.
II. Kl. Klöße u. Nocken. III. Kl. Pfannenkuchen. IV. Kl. Strudeln.
V. Kl. Puddings. VI. Kl. Flammeris. VII. Kl. Charlotten.
VIII. Kl. Aufläufe. IX. Kl. Schmalzbäckerei. X. Kl. Butterteigbäckerei.
XI. Kl. Brandteigbäckerei.
XII. Kl. Hefenteigbäckerei. XIII. Kl. Mürbteigbäckerei. XIV. Kl. Tortenbäckerei.
XV. Kl. Glasuren.

I. Klasse. Nudeln und Maccaroni.

Fadennudeln (Vermicellen). Bandnudeln. Fleckeln (Lasanki, Lamanzy). Façonnudeln. Maccaroni. Gerstelteig (Eiergräupchen).

Berechnet zu $^1/_2$ kg. Nudelteig.

Nr. 2860. Nudelteig. Nudeln.

300 g. = ein gehäufter halber Liter feinstes, nicht klumpiges Mehl giebt man in eine Schüssel, formt mit dem Holzlöffel eine Grube in die Mitte und schlägt 3 Eier, 10 g. = 1 Kfl. Salz und 9 Tr. Muscatextract hinein, nun rührt man zunächst mit dem Holzlöffel soviel Mehl zu den Eiern, bis sich die Masse mit der Hand kneten läßt, hierauf knetet man die Masse auf einem Bret zu einem festgebundenen Teig, wenn nöthig, unter weiterem Zusatz von Mehl, was durch Bestreuen des Bretes geschieht, theilt den Teig in 3 gleiche Theile, rollt diese mit dem Roll- oder Nudelholz nur mit dem nöthigsten Quantum Mehl bestäubt, so dünn als möglich aus, läßt den Kuchen etwas abtrocknen, aber ja nicht spröde oder brüchig

Digitized by Google

werden, schneidet 5 Centim. breite Streifen daraus, legt diese aufeinander, schnei Streifchen quer ab und zwar 1 Millim. breit zu **Suppennudeln (Fadennudel** 2 Millim. breit zu **Nudelgemüse,** 5 Millim. breit zu **Bandnudeln,** 10 Millim. br zu **Fleckeln.** Letztere schneidet man dann in Vierecke oder schräge Vierecke.

Diese Nudeln stellt man nun auf einem Brett ausgestreut bis zum Gebra an einen warmen, nicht heißen Ort, alsdann streut man sie in kochendes, ges zenes Wasser (pro l. Wasser 20 g. = 2 Kfl. Salz), läßt sie aufkochen, schüttet auf ein Sieb und spült sie rasch mit kaltem Wasser ab. So zu- und vorberei nennt man sie blanchirt und verwendet sie je nach Bedarf.

Zu Suppen werden dieselben in gleicher Weise behandelt, in die ferti Suppe gegeben.

Nr. 2861. Maccaroni (Hohlnudeln) und Formnudeln.

Diese werden mit durch Dampfkraft bewegte Maschinen im Großen fabric und scharf getrocknet in den Handel gebracht.

Formnudeln werden in kochendes, gesalzenes Wasser geschüttet (pro l. Was 20 g. = 2 Kfl. Salz), weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und gut abgetropft die dazu bestimmte Suppe gegeben oder nach Vorschrift verwendet.

Maccaroni werden in Stücke gebrochen ebenso behandelt, alsdann zu Supp in 1 Centim. und zu anderen Speisen in 5 Centim. lange Stücke zerschnitten.

Nr. 2862. Gerstelteig. Eiergraupen.

Zu Suppen.

Der Nr. 2860 beschriebene Nudelteig wird sehr hart gearbeitet, $^1/_2$ Stun lang liegen gelassen, dann auf dem Reibeisen locker gerieben und bei gelind Wärme getrocknet.

Derselbe wird in die kochende Suppe gegeben und darin 5 Minuten gekoc

Nr. 2863. Fleischbrühnudeln.

Zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Hühnern, Tauben und dergl.

Die aus 3 Eiern nach Nr. 2860 zu- und vorbereiteten Nudeln werden n $1—1^1/_2$ l. Fleischbrühe aufgefüllt.

Nr. 2864. Butternudeln.

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Schinken, Würsten und dergl.

Die aus 3 Eiern nach Nr. 2860 zu- und vorbereiteten Nudeln werden einem Kasserol mit 10 g. = 1 Kfl. Salz bestreut, alsdann mit 90 g. frisch Butter auf dem Ofen geschwenkt und heiß gestellt.

Nr. 2865. Buttermaccaroni.

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Würsten und dergl.

250 g. Maccaronis werden nach Nr. 2861 weich gekocht und wie Butternude Nr. 2864 fertig gemacht.

Nr. 2866. Milchnudeln.

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Würsten und dergl., ferner als separate Speise mit braun Butter begossen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Die aus 3 Eiern nach Nr. 2860 zu- und vorbereiteten Nudeln schüttet m in 1 l. kochende Milch, welcher man zuvor 90 g. frische Butter, 10 g. = 1 K

Digitized by Google

Salz und 15 Tr. Muscatextract zugesetzt hat, und läßt sie 20—25 Minuten auf dem Ofen ausquellen oder etwas länger im Wasserbad.

Nr. 2867. Milchmaccaroni.

250 g. Maccaronis werden nach Nr. 2861 halbweich gekocht und wie Milchnudeln Nr. 2866 fertig gemacht, man giebt sie auch in gleicher Weise zu Tisch.

Nr. 2868. Käsenudeln.

Zu allerhand gebratenem Fleisch, Würsten, Schinken und dergl.

Die Butternudeln Nr. 2864 werden mit 120 g. geriebenem Parmesankäse untermengt und heiß gestellt.

Nr. 2869. Käsemaccaroni.

Die Butter-Maccaronis Nr. 2865 werden mit 120 g. geriebenem Parmesankäse untermengt und heiß gestellt.

Nr. 2870. Schinkennudeln.

Als separate Speise gegeben.

Die Butternudeln Nr. 2864 werden mit 300 g. gehacktem, möglichst magerem gekochten Schinken untermengt und heiß gestellt.

Man kann auf gleiche Weise auch Rauchfleisch, Zunge und Bratenreste verwenden.

Nr. 2871. Schinkenmaccaroni.

Die Butter-Maccaronis Nr. 2865 werden mit 300 g. gehacktem, möglichst magerem gekochten Schinken untermengt und heiß gestellt. Hat man fette Abschnitte von einem Schinken zu verwenden, so werden die Maccaronis nach Nr. 2861 weich gekocht, mit den gehackten fetten Schinkenabfällen gemischt, heiß gestellt und geschwenkt.

Nr. 2872. Gebackene Nudeln.

Als separate Speise gegeben.

Die aus 3 Eiern nach Nr. 2860 zubereiteten blanchirten Nudeln schwenkt man auf dem Feuer mit 60 g. frischer Butter, hierauf untermengt man sie mit 90 g. geriebenem Parmesankäse und 300 g. gehacktem gekochtem Schinken oder kleinwürfelig geschnittener Pökelzunge, Cervelatwurst u. dgl. Diese Masse bringt man in eine mit 30 g. frischer Butter ausgestrichene Form, füllt diese mit $^3/_4$ l. Milch, in welcher 3 Eier, 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz und 15 Tr. Muscatextract glatt gequirlt wurden, auf, bestreut die Oberfläche mit 30 g. geriebenem Parmesankäse, legt darauf 30 g. frische Butter gleichmäßig vertheilt und bäckt die Nudeln in ca. 30 Minuten in der Röhre bei guter Oberhitze schön hellbraun.

Nr. 2873. Gebackene Maccaroni.

300 g. Maccaroni werden nach Nr. 2861 weich gekocht und wie gebackene Nudeln Nr. 2872 fertig gemacht.

Nr. 2874. Omelettennudeln (Frittatennudeln). Eierkuchennudeln.

Suppeneinlage.

Man bäckt 2 Eierkuchen, wie Nr. 2844 beschrieben, legt dieselben zum Entfetten auf eine Serviette oder Fließpapier, schneidet die gebackenen Kuchen, etwas

Digitized by Google

verkühlt, dreimal in gleicher Entfernung lang durch und diese Streifen quer feinen Nudeln oder Bandnudeln.

Man giebt dieselben in die fertige Suppe.

Nr. 2875. Omelettenflecken (Frittatenfleckeln). Eierkuchenfleckeln.

Suppeneinlage.

Man bäckt 2 Eierkuchen, wie Nr. 2844 beschrieben, legt dieselben zum E fetten auf eine Serviette oder Fließpapier, schneidet aus dem gebackenen Kuch etwas verkühlt, $1\frac{1}{2}$—2 Centim. breite Streifen und diese in rechtwinkelige o schräge Vierecke.

Man giebt dieselben in die fertige Suppe.

II. Klasse. Klöße (Knödel). Nocken (Nafflöße).

Aus abgerührtem und abgebranntem Teig.

Berechnet zu 1—$1\frac{1}{2}$ kg. Masse.

Gesalzene Klöße zu allerhand gedünstetem, gebratenem, gepökeltem und räuchertem Fleisch ꝛc.

Süße Klöße, als separate Speise, mit brauner Butter und Zucker u Zimmt bestreut oder einer Sauce übergossen oder gebacken.

Nr. 2876. Vorbemerkungen.

1. **Abgerührter Teig:** Die Butter oder das Fett wird in einer Schüssel o einem Asch recht schaumig gerührt, alsdann Salz, Gewürz, Eier und Milch zugerührt, hierauf die Charakter gebende bindende Masse zugearbeitet.

2. **Abgebrannter Teig:** Die Flüssigkeit (Milch, Sahne, Wasser, Fleischbrühe wird mit der Butter oder dem Fett und Salz aufgekocht, hierauf die Charak gebende bindende Masse hineingeschüttet und mit einem Holzlöffel auf dem Fe so lange gerührt, bis sich die Masse vom Geschirr gut gebunden ablöst, alsdc nimmt man sie vom Feuer und rührt Ei und Gewürz dazu.

3. **Das Ausquellen des Teiges.** Abgerührte Teige müssen rechtzeitig reitet werden, damit sie vor dem Kochen mindestens $\frac{1}{2}$—1 Stunde ausquel können, es wird dann ein Probekloß gekocht; zeigt sich derselbe zu fest, so arbe man etwas Milch, Sahne oder zerlassene nicht heiße Butter zu, ist er zu loc so bindet man die Masse mit Mehl oder Semmel ꝛc.

4. **Das Formen der Klöße und Nocken.** Die Masse wird entweder mit Hand zu gleichgroßen runden Klößen (Kugeln) geformt (zu Suppen u. dergl. w nußgroß), wobei man etwas Mehl, geriebene Semmel oder gestoßenen Zwiel verwendet, um das Ankleben zu verhüten, oder mit einem Eßl. (Suppenklöß mit einem Kfl.), welcher zuvor jedesmal in das zum Kochen bestimmte, gesalz Wasser getaucht, gleichgroße Nocken (Nafflöße) abgestochen und rasch hintereinan eingetragen, damit sie gleichmäßig durchkochen.

5. **Das Kochen der Klöße und Nocken.** Das zum Kochen bestimmte Kass muß so groß sein, daß die Klöße oder Nocken bequem nebeneinander schwimm können; man füllt es halb voll mit gesalzenem Wasser (pro l. 10 g. = 1 Salz); sobald dasselbe stark kocht, werden die Klöße oder Nocken schnell einge

Digitized by Google

und dafür Sorge getragen, daß sie rasch wieder zum Kochen kommen, das Gefäß rüttelt man zeitweilig, damit dieselben nicht anhängen.

6. **Das Auftragen der Klöße und Nocken.** Sobald dieselben gut sind (die Kochzeit ist bei den Recepten angegeben), werden sie mit einem Drahtlöffel oder sogen. Kloßlöffel herausgehoben, abgetropft in die bereitstehende erwärmte Schüssel gelegt, mit gebräunter Butter, zerlassenem Speck, Bratenfond oder Sauce übergossen, dann meist mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel oder Zwiebel decorirt und gleich zu Tisch gegeben.



Fig. 60. Kloßlöffel.

(**Suppenklößchen oder Nocken** entweder gut abgetropft in die Suppe gelegt oder besser in einer Schüssel dazu herum gereicht.)

7. **Serviettenklöße.** Will man große Serviettenklöße bereiten, so bindet man die Masse in eine mit Butter bestrichene vorher gut gebrühte, ausgewundene und wieder getrocknete mit etwas Mehl bestäubte Serviette so ein, daß noch etwas Spielraum zum Ausquellen der Masse bleibt, alsdann legt man die eingebundene Masse in ein Gefäß mit kochendem, gesalzenem Wasser und kocht sie je nach Größe des Kloßes 1—1¼ Stunde, hierauf hebt man denselben auf ein Sieb, läßt abtropfen, bindet die Serviette auf, stürzt den Kloß in eine Schüssel und reißt ihn sternförmig mit 2 langen Gabeln auseinander, aber so, daß die Form des Kloßes erkennbar bleibt, man servirt sie in gleicher Weise, wie oben gesagt ist. (Siehe 6.)

8. **Gebratene Klöße und Nocken.** Man bereitet dieselben meist nur aus übrig gebliebenen Klößen; sie werden in Scheiben geschnitten und auf beiden Seiten in Butter oder Fett hellbraun gebraten.

9. **Gebackene Klößchen und Nocken zu Suppen und Kaltschaalen.** Die Masse wird hierzu wie zu den Suppenklößchen geformt oder abgestochen, mit Ei und geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback pannirt, in Backfett Nr. 536 eingetragen und schön hellbraun gebacken, oder man legt sie in Nocken abgestochen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt sie in einer gut geheizten Röhre hochstehend hellbraun.

Man legt sie 1 Minute auf eine Serviette oder weißes Löschpapier zum Entfetten.

Nr. 2877. Gesalzene Mehlklöße (Böhmische Knödel).

Kochzeit 15 Minuten.

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehlarten und giebt den Klößen und Nocken den Namen der dazu verwendeten Mehlart.

I. Vorschrift. **Aus abgerührtem Teig.** 40 g. schäumig gerührte Butter oder Fett wird mit 20 g. = 2 Kfl. Salz, 20 Tr. Muscatextract, 4 Eiern und ¼ l. Wasser, Milch, Sahne oder Fleischbrühe glatt gerührt, alsdann 600 g. = 1 gehäufter l. Mehl zugeschüttet und mit dem Holzlöffel 5 Minuten, d. h. so lange tüchtig gerührt oder abgeschlagen, bis die Masse anfängt Blasen zu werfen und sich dehnt, hierauf untermengt man sie mit 120 g. würfelig geschnittener Semmel, welche in 60 g. Butter oder Fett geröstet wurde und formt entweder Klöße daraus oder sticht mit einem Eßl. in üblicher Weise Nocken ab.

Nach Belieben mischt man unter die Masse auch 150 g. würfelig geschnittenen oder gehackten Schinken, Pökelfleisch, Rauchfleisch, Cervelatwurst, Zunge, Braten-

Digitized by Google

reste und 2 Eßl. gehackte grüne Petersilie, hie und da auch das gleiche Quantum sorgfältig entgräteten, zerzupften, gekochten und geräucherten Fisch.

II. Vorschrift. **Aus abgebranntem Teig.** Kochzeit 10 Minuten. ¼ l. Wasser Milch, Sahne oder Fleischbrühe, 40 g. Butter oder Fett, 20 g. = 2 Kfl. Sal werden aufgekocht, in einem Asch auf 1 gehäuften l. = 600 g. Mehl geschütte und mit dem Holzlöffel so lange durchgearbeitet, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst, hierauf rührt man sie mit 4 Eiern und 20 Tr. Muscatextrac glatt, untermengt sie mit 120 g. würfelig geschnittener in 60 g. Butter geröstete Semmel und formt entweder Klöße daraus oder sticht mit einem Eßl. in übliche Weise Nocken ab.

Auch diese Masse bereitet man mit den bei der I. Vorschrift angeführten Ingredienzen

Nr. 2878. Süße Mehlklöße.

Als separate Speise.

40 g. schaumig gerührte Butter wird mit 10 g. = 1 Kfl. Salz, 60 g. = 2 Eßl Zucker, ⅛ l. Milch oder Sahne, 2 g. Vanillenextract und 8 Eiern glatt gerührt alsdann 600 g. = 1 gehäufter l. Mehl zugeschüttet und mit dem Holzlöffel 5 Minuten d. h. so lange tüchtig gerührt oder abgeschlagen, bis die Masse anfängt Blasen zu werfen und sich dehnt.

Nach Belieben mischt man unter die Masse 60 g. gehackte süße Mandeln oder Pistazien, oder 100 g. zerbrochene bittere Macronen oder 100 g. Corinthen oder Sultanrosinen, sticht mit einem Eßl. in üblicher Weise Nocken ab, kocht dieselben 10 Minuten und giebt sie mit zerlassener Butter und Zucker und Zimmt bestreut oder mit einer süßen Sauce wie folgt:

Nr. 2879. Süße Mehlklöße mit Ananassauce Nr. 479.
Nr. 2880. Süße Mehlklöße mit Apfelsinensauce Nr. 480.
Nr. 2881. Süße Mehlklöße mit Citronensauce Nr. 481.
Nr. 2882. Süße Mehlklöße mit Erdbeerensauce Nr. 482.
Nr. 2883. Süße Mehlklöße mit Fruchtmelangesauce Nr. 483.
Nr. 2884. Süße Mehlklöße mit Himbeerensauce Nr. 484.
Nr. 2885. Süße Mehlklöße mit Mandarinensauce Nr. 485.
Nr. 2886. Süße Mehlklöße mit Melonensauce Nr. 486.
Nr. 2887. Süße Mehlklöße mit Orangenblüthensauce Nr. 487.
Nr. 2888. Süße Mehlklöße mit Pfirsichsauce Nr. 488.
Nr. 2889. Süße Mehlklöße mit Quittensauce Nr. 489.
Nr. 2890. Süße Mehlklöße mit Hagebuttensauce Nr. 490.
Nr. 2891. Süße Mehlklöße mit Johannisbeerensauce Nr. 491.
Nr. 2892. Süße Mehlklöße mit Preißelbeerensauce Nr. 491.
Nr. 2893. Süße Mehlklöße mit Moosbeerensauce Nr. 491.
Nr. 2894. Süße Mehlklöße mit Berberitzensauce Nr. 491.
Nr. 2895. Süße Mehlklöße mit Heidelbeerensauce Nr. 491.
Nr. 2896. Süße Mehlklöße mit Hollunderbeerensauce Nr. 491.
Nr. 2897. Süße Mehlklöße mit Brombeerensauce Nr. 491.
Nr. 2898. Süße Mehlklöße mit Kirschensauce Nr. 491.

} Fruchtsaucen.

Nr. 2899. Süße Mehlklöße mit Ananas-Weinsauce Nr. 493.
Nr. 2900. Süße Mehlklöße mit Apfelsinen-Weinsauce Nr. 494.
Nr. 2901. Süße Mehlklöße mit Citronen-Weinsauce Nr. 495.
Nr. 2902. Süße Mehlklöße mit Erdbeeren-Weinsauce Nr. 496.
Nr. 2903. Süße Mehlklöße mit Fruchtmelange-Weinsauce Nr. 497.
Nr. 2904. Süße Mehlklöße mit Gewürz-Weinsauce Nr. 498.

} Weinsaucen.

Digitized by Google

Nr. 2905. Süße Mehlklöße mit Himbeeren-Weinsauce Nr. 499.
Nr. 2906. Süße Mehlklöße mit Mandarinen-Weinsauce Nr. 500.
Nr. 2907. Süße Mehlklöße mit Melonen-Weinsauce Nr. 501.
Nr. 2908. Süße Mehlklöße mit Orangenblüthen-Weinsauce Nr. 502.
Nr. 2909. Süße Mehlklöße mit Pomeranzen-Weinsauce Nr. 503.
Nr. 2910. Süße Mehlklöße mit Punsch-Weinsauce Nr. 504.
Nr. 2911. Süße Mehlklöße mit Pfirsich-Weinsauce Nr. 505.
Nr. 2912. Süße Mehlklöße mit Quitten-Weinsauce Nr. 506.
Nr. 2913. Süße Mehlklöße mit Rum-Weinsauce Nr. 507.
Nr. 2914. Süße Mehlklöße mit Weinschaumsauce (Chaudeau) Nr. 508.
Nr. 2915. Süße Mehlklöße mit Johannisbeeren-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2916. Süße Mehlklöße mit Preißelbeeren-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2917. Süße Mehlklöße mit Moosbeeren-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2918. Süße Mehlklöße mit Berberitzen-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2919. Süße Mehlklöße mit Heidelbeeren-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2920. Süße Mehlklöße mit Hollunderbeeren-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2921. Süße Mehlklöße mit Brombeeren-Weinsauce Nr. 509.
Nr. 2922. Süße Mehlklöße mit Kirschen-Weinsauce Nr. 509.

} Weinsaucen

Nr. 2923. Süße Mehlklöße mit Ananas-Rahmsauce Nr. 511.
Nr. 2924. Süße Mehlklöße mit Apfelsinen-Rahmsauce Nr. 512.
Nr. 2925. Süße Mehlklöße mit bittrer Mandel-Rahmsauce Nr. 513.
Nr. 2926. Süße Mehlklöße mit Citronen-Rahmsauce Nr. 514.
Nr. 2927. Süße Mehlklöße mit Erdbeeren-Rahmsauce Nr. 515.
Nr. 2928. Süße Mehlklöße mit Fruchtmelange-Rahmsauce Nr. 516.
Nr. 2929. Süße Mehlklöße mit Gewürz-Rahmsauce Nr. 517.
Nr. 2930. Süße Mehlklöße mit Himbeeren-Rahmsauce Nr. 518.
Nr. 2931. Süße Mehlklöße mit Mandarinen-Rahmsauce Nr. 519.
Nr. 2932. Süße Mehlklöße mit Marasquino-Rahmsauce Nr. 520.
Nr. 2933. Süße Mehlklöße mit Melonen-Rahmsauce Nr. 521.
Nr. 2934. Süße Mehlklöße mit Orangenblüthen-Rahmsauce Nr. 522.
Nr. 2935. Süße Mehlklöße mit Pfirsich-Rahmsauce Nr. 523.
Nr. 2936. Süße Mehlklöße mit Pudding-Rahmsauce Nr. 524.
Nr. 2937. Süße Mehlklöße mit Quitten-Rahmsauce Nr. 525.
Nr. 2938. Süße Mehlklöße mit Vanille-Rahmsauce Nr. 526.
Nr. 2939. Süße Mehlklöße mit Chocoladen-Rahmsauce Nr. 527.

} Rahmsaucen.

Nr. 2940. Gesalzene Griesklöße.

Aus abgebranntem Teig.

Kochzeit 15 Minuten. Ergiebt 12 große oder 18 kleine Klöße.
Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Griesarten und giebt den Klößen oder Nocken den Namen der dazu verwendeten Griesart.

3/4 l. Wasser, Milch, Sahne oder Fleischbrühe, 60 g. Butter oder Fett, 15 g. = 1 1/2 Kfl. Salz werden aufgekocht, 300 g. Gries hinein geschüttet und mit dem Holzlöffel so lange tüchtig durchgearbeitet, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst, hierauf nimmt man sie vom Feuer, bringt sie in eine Schüssel oder Asch, rührt sie etwas abgekühlt mit 3 Eiern*), 15 Tr. Muscatextract glatt, untermengt die Masse zuletzt mit 90 g. würfelig geschnittener oder geriebener Semmel, welche vorher in 60 g. Butter oder Fett geröstet wurde und formt entweder Klöße oder Nocken daraus.

Man mischt diese Masse auch mit den bei den Mehlklößen Nr. 2877, I. Vorschrift aufgeführten Ingredienzen: Schinken, Zunge 2c.

*) Man kann diese Masse auch mit 6 Eiern bereiten, in diesem Fall jedoch nur Nocken abstechen.

Digitized by Google

Nr. 2941. Süße Griesklöße.

Als separate Speise.

¾ l. Milch oder Sahne, 60 g. Butter, 10 g. = 1 Kfl. Salz werd aufgekocht, 300 g. Gries hinein geschüttet und mit dem Holzlöffel so lan tüchtig durchgearbeitet, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr a löst, hierauf nimmt man sie vom Feuer, bringt sie in eine Schüssel oder Af rührt sie mit 3 Eiern*), 3 g. Vanillenextract und 45 g. = 3 Kfl. Zucker glatt u formt entweder Klöße oder Nocken daraus.

Man mischt diese Masse auch mit den bei den süßen Mehlklößen Nr. 28 aufgeführten Ingredienzen und giebt sie mit zerlassener Butter und Zucker u Zimmt bestreut oder mit den in der Tabelle Nr. 2879—2939 aufgeführten Sauce

Nr. 2942. Gebackene Griesklöße. Käulchen.

Man bereitet die Masse, wie Nr. 2941 beschrieben, anstatt mit 3 g. Vanille extract auch mit den in der Tabelle Nr. 2943 – 2960 aufgeführten Extracten, for 50 g. schwere, runde Klöße, drückt dieselben flach wie Coteletten und bäckt (brat sie in Schweinefett oder Backfett (Siehe Nr. 536) auf beiden Seiten hellbrau bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie mit einem Compot.

Nr. 2943. Gebackene Griesklöße mit Ananas. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 20 Ananasextract bereitet.

Nr. 2944. Gebackene Griesklöße mit Apfelsinen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 4 Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 2945. Gebackene Griesklöße mit Citrone. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 4 Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 2946. Gebackene Griesklöße mit Erdbeeren. Die Grundmasse Nr 2941 wird mit 4 Erdbeerenextract und 2 g. Cochenille bereitet.

Nr. 2947. Gebackene Griesklöße mit Fruchtcomposition. Die Grundmasse Nr. 2941 wird 8 g. Fruchtcomposition und 4 g. Cochenille bereitet.

Nr. 2948. Gebackene Griesklöße mit Himbeeren. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 8 Himbeerenextract und 4 g. Cochenille bereitet.

Nr. 2949. Gebackene Griesklöße mit Mandarinen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 4 Mandarinenextract bereitet.

Nr. 2950. Gebackene Griesklöße mit Mandeln. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 4 bitterem Mandelextract, 60 g. fein gehackten süßen Mandeln und nach Belieben a mit 40 g. klein geschnittenem Citronat bereitet.

Nr. 2951. Gebackene Griesklöße mit Marasquino. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 1 Marasquinogewürz**) bereitet.

Nr. 2952. Gebackene Griesklöße mit Melonen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 40 Melonenextract bereitet.

Nr. 2953. Gebackene Griesklöße mit Nüssen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 4 g. Oran blüthenextract und 60 g. geschälten, klein gehackten Nüssen, nach Belieben auch 40 g. klein geschnittenem Citronat bereitet.

Nr. 2954. Gebackene Griesklöße mit Orangeblüthen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 10 Orangeblüthenextract bereitet.

Nr. 2955. Gebackene Griesklöße mit Pfirsichen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 40 Pfirsichextract, 1 g. bitterem Mandelextract und 1 g. Cochenille bereitet.

Nr. 2956. Gebackene Griesklöße mit Pistazien. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 2 Orangenblüthenextract und 80 g. geschälten, feingeschnittenen Pistazien bereitet.

*) Man kann diese Masse auch mit 6 Eiern bereiten, in diesem Fall jedoch nur Nocken abstechen.

**) Anstatt dessen kann man auch ein halbes Weinglas ächten Marasquinliqueur verwenden.

Digitized by Google

Nr. 2957. Gebackene Griesklöße mit Pomeranzen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 4 g. Pomeranzenextract und 40 g. geschälten, fein geschnittenen Pistazien bereitet.

Nr. 2958. Gebackene Griesklöße mit Quitten. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 40 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 2959. Gebackene Griesklöße mit Rosinen. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 2 g. Gewürzcomposition 7, 40 g. sauber gelesenen Corinthen, 60 g. sauber gelesenen Sultanrosinen, 40 g. klein geschnittenem Citronat, und 60 g. fein gehackten süßen Mandeln bereitet.

Nr. 2960. Gebackene Griesklöße mit Vanille. Die Grundmasse Nr. 2941 wird mit 3 g. Vanilleextract bereitet.

Nr. 2961. Gesalzene Reisklöße.*)

Kochzeit 15 Minuten. Ergiebt 12 große oder 18 kleine Klöße.

$^3/_4$ Pfund = 375 g. Reis wird zweimal gewaschen, alsdann mit Wasser einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und kalt abgespült, alsdann mit $^3/_4$ l. Wasser oder Fleischbrühe unter öfterem Aufrühren sehr dick ausgequellt, bis er weich ist. Hierauf läßt man die Masse erkalten. Während dessen rührt man in einer Schüssel 60 g. Butter schaumig, dazu 15 g. — $1^1/_2$ Kfl. Salz, 3 Eier, 15 Tr. Muscatextract und zuletzt die erkaltete Reismasse.

Nr. 2962. Süße Reisklöße.**)

Als separate Speise.

$^3/_4$ Pfund = 375 g. Reis wird zweimal gewaschen, alsdann mit Wasser einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und kalt abgespült, hierauf mit $^3/_4$ l. Milch oder Sahne unter öfterem Aufrühren ausgequellt, bis der Reis weich ist, nun läßt man ihn erkalten. Während dessen rührt man 60 g. Butter schaumig, dazu 3 Eier, 9 g. = 1 knappen Kfl. Salz, 90 g. — 3 Eßl. Zucker, 3 g. Vanilleextract und zuletzt die erkaltete Reismasse glatt.

Man mischt diese Masse auch mit den bei den süßen Mehlklößen Nr. 2878 aufgeführten Ingredienzen und giebt sie mit zerlassener Butter und Zucker und Zimmt bestreut oder mit den in der Tabelle Nr. 2879—2939 aufgeführten Saucen.

Nr. 2963. Gebackene süße Reisklöße.***) Reiskäulchen.

Man bereitet die Masse wie Nr. 2962 beschrieben, anstatt mit 3 g. Vanilleextract auch mit den in der Tabelle Nr. 2943—2960 aufgeführten Extracten, formt 50 g. schwere runde Klöße, drückt dieselben flach wie Coteletten und bäckt (bratet) sie in Schweinefett oder Backfett (Siehe Nr. 536) auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie mit einem Compot.

Nr. 2964. Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln.

Ergiebt 12 große oder 18 kleine Klöße.

Man kocht 2 l. Kartoffeln in der Schale Nr. 659, schält sie heiß, bewahrt sie offen auf und reibt sie am folgenden Tage vor dem Gebrauch. 1 kg. gekochte geriebene Kartoffeln, 50 g. würfelig geschnittene und 50 g. geriebene Semmel, welche in 100 g. Butter oder Fett geröstet wurden, 4 Eier, 20 g. = 2 Kfl. Salz, 20 Tr.

*) Auf gleiche Weise bereitet man Sago- und Hirseklöße.
**) Auf gleiche Weise bereitet man süße Sago- und Hirseklöße.
***) Auf gleiche Weise bereitet man gebackene süße Sago- und Hirseklöße.

Digitized by Google

Muscatextract und 100 g. = 4 Eßl. Mehl werden in einem Asch zusammenge arbeitet, Klöße daraus geformt, 10 Minuten gekocht und nach Nr. 2876, 6 servir

Wenn die Kartoffeln sehr mehlig und trocken sind, genügen 2 Eßl. Mehl.

Nr. 2965. Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln.

Man giebt diese hauptsächlich zu saurem Rinderbraten und zu gedünstetem Fleisch.

I. Vorschrift. **Thüringer Klöße.** 2 l. Kartoffeln werden sauber gewaschen geschält und roh gerieben, am besten gleich in ein Gefäß mit kaltem Wasser, hieraus gießt man das Wasser vorsichtig ab und ersetzt es durch frisches und zwar so oft bis das Wasser nicht mehr braun aussieht, alsdann preßt man die Masse in Portionen in einem nicht zu dichten Tuche scharf aus, indem man das Tuch zu sammendreht in gleicher Weise wie man Wäsche auswindet. Hat man dazu einen Beutel, welcher ebenfalls nicht zu dicht sein darf, so schüttet man die ganze Mass auf einmal hinein, bindet ihn zu und preßt ihn zwischen 2 Breter, indem man das oberste beschwert; dieselben müssen etwas schräg liegen, damit das Wasser ab fließen kann.

Meist werden die Kartoffeln am Abend vorher so vorbereitet in kaltem Wasse bei Seite gestellt und erst vor dem Gebrauch ausgepreßt.

Die gekochten Kartoffeln werden ebenfalls Tags vorher gekocht, sogleich ge schält, offen bei Seite gestellt und vor dem Gebrauch gerieben.

100 g. Gries werden in $^1/_2$ l. Milch oder Sahne auf dem Feuer zu einem Brei ausgequellt, dieser noch heiß in einen Asch oder Schüssel auf 400 g. ausge preßte rohe Kartoffelmasse geschüttet und damit verarbeitet, alsdann giebt man 400 g. gekochte, geriebene Kartoffeln, 50 g. = 2 Eßl. Mehl, 20 g. = 2 Kfl. Salz 2 Eier und 20 Tr. Muscatextract dazu, arbeitet die Masse glatt, untermengt sie zuletzt mit 100 g. würfelig geschnittener, in 50 g. Butter oder Fett hartgeröstete Semmel, und formt beliebig große Klöße daraus. Kochzeit ca. 25 Minuten.

II. Vorschrift. **Voigtländische oder grüne Klöße.** 2 l. rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in kaltes Wasser gerieben, alsdann wie in der I Vorschrift beschrieben ausgewaschen und ausgedrückt, hierauf mit $^1/_8$ l. kochendem Wasser oder Milch gebrüht und dann mit $^1/_2$ l. gekochten, geriebenen Kartoffeln, 20 g = 2 Kfl. Salz und 60 g. würfelig geschnittener, in 30 g. Butter hart geröstete Semmel verarbeitet und 100 g. schwere Klöße daraus geformt. Kochzeit = 15 Minuten

Nr. 2966. Gebackene Kartoffelklößchen.

Zu Garnituren und Beigaben von Braten aller Art.

100 g. Butter schaumig gerührt, wird zuerst mit 4 Eidottern, alsdann mit dem Eiweiß von 4 Eiern, 20 g. = 2 Kfl. Salz und 12 Tr. Muscatextract glatt gerührt alsdann 600 g. gekochte geriebene Kartoffeln und 300 g. = ein gehäufter halber l Mehl dazu gearbeitet.

Man formt von dieser Masse entweder wallnußgroße Klößchen, oder 50 g schwere und 8 Centim. lange Würstchen und bratet diese auf allen Seiten in Butter oder Fett hellbraun. Siehe auch Nr. 3379.

Digitized by Google

Nr. 2967. Süße Kartoffelklöße.

Als separate Speise.

90 g. Butter schaumig gerührt wird mit 6 Eiern, 600 g. gekochten geriebenen Kartoffeln, 300 g. = ein gehäufter halber l. Mehl, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 9 g. = 1 knappen Kfl. Salz, 1½ g. Citronenschaleextract und 90 g. Corinthen zusammen gearbeitet, Klöße daraus geformt, 10 Minuten gekocht, mit brauner Butter und Zucker und Zimmt bestreut, servirt. Man giebt dieselben auch mit den Nr. 2879—2939 aufgeführten Saucen.

Nr. 2968. Süße gebackene Kartoffelklöße.

Kartoffelkäulchen.

Man bereitet die Masse wie Nr. 2967 beschrieben, anstatt mit 1½ g. Citronenschaleextract auch mit den in der Tabelle Nr. 2943—2960 aufgeführten Extracten, formt 50 g. schwere, runde Klöße, drückt dieselben flach wie Coteletten, bäckt (bratet) sie in Schweinefett oder Backfett (Siehe Nr. 536) auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt sie mit einem Compot.

Nr. 2969. Gesalzene Semmelklöße.

Kochzeit 10 Minuten. Klöße 50 g. schwer.

I. Vorschrift. **Aus abgerührtem Teig.** 150 g. geschnittene, altbackene Semmel wird in ⅜ l. Milch oder Sahne aufgeweicht (ca. 15—30 Minuten), alsdann mit einem Holzlöffel glatt gearbeitet, während dieser Zeit rührt man 150 g. Butter schaumig, giebt 6 Eier, ⅜ l. Mehl = 180 g., 30 g. = 3 Kfl. Salz, 18 Tr. Muscatextract dazu und rührt die Masse glatt, hierauf verarbeitet man sie mit der aufgeweichten Semmel und zuletzt mit 150 g. geriebener Semmel. Es empfiehlt sich, zuerst die altbackene Semmel zu reiben und die kleinen Stückchen, die dabei übrig bleiben, zum Aufweichen zu benützen.

II. Vorschrift. **Aus abgebranntem Teig.** ⅜ l. Milch oder Sahne, 150 g. Butter, 30 g. = 3 Kfl. Salz werden aufgekocht, 150 g. altbackene, in Wasser aufgeweichte, mit den Händen ausgedrückte Semmel und ⅜ l. = 180 g. Mehl hineingeschüttet, mit dem Holzlöffel tüchtig durchgearbeitet, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst; darauf bringt man die Masse in einen Asch oder Schüssel und arbeitet sie etwas abgekühlt mit 6 Eiern, 18 Tr. Muscatextract und 150 g. geriebener Semmel glatt.

III. Vorschrift. **Bairische Knödel.** 400 g. würfelig geschnittene Semmel übergießt man mit ¼ l. Schinkenbrühe, Fleischbrühe oder Milch und stellt sie zugedeckt ½ Stunde bei Seite, während dessen rührt man in einer Schüssel 100 g. Butter schaumig, dazu 40 g. = 4 Kfl. Mehl, 4 Eier, 10 g. = 1 Kfl. Salz, 8 Tr. Muscatextract, ⅛ l. = 1 Otasse fein geschnittenen Schnittlauch und dann die eingeweichte Semmel.

Wenn der Teig zu weich sein sollte, noch etwas geriebene Semmel.

Nr. 2970. Süße Semmelklöße.

Man bereitet die II. Vorschrift der Nr. 2969 beschriebenen Masse mit 90 g. = 3 Eßl. Zucker und anstatt mit Muscatextract mit 2 g. Vanilleextract, mischt sie nach Belieben mit den bei süßen Mehlklößen Nr. 2878 aufgeführten Ingredienzien, giebt sie mit brauner Butter begossen und bestreut mit Zucker und Zimmt oder den in der Tabelle Nr. 2879—2939 aufgeführten Saucen.

Digitized by Google

Nr. 2970 a. Süße gebackene Semmelklöße. (Känlchen.)

Man bereitet die Masse wie Nr. 2970 beschrieben, anstatt mit 2 g. Van extract auch mit den in der Tabelle Nr. 2943—2960 aufgeführten Extrac formt 50 g. schwere, runde Klöße, drückt dieselben flach wie Coteletten, l (bratet) sie in Schweinefett oder Backfett (Siehe Nr. 536) auf beiden Seiten l braun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und giebt sie mit einem Compot.

Nr. 2971. Schinkenklöße.

Man bereitet die Mehlklöße Nr. 2877, I und II, Griesklöße Nr. 2940 Kartoffelklöße Nr. 2964 untermengt mit 200 g. kleinwürfelig geschnittenem gehackten, gekochten Schinken.

Nr. 2972. Speckklöße.

Man bereitet die Mehlklöße Nr. 2877, I und II, Griesklöße Nr. 2940 Kartoffelklöße Nr. 2964, anstatt mit Butter, mit 120 g. ausgeschmolzenem S und untermengt die Masse mit den gelb gerösteten Speckgriefen.

Nr. 2973. Gesalzene Käseklöße. (Quarkklöße, Topfenklöße.)

Kochzeit 15 Minuten.

150 g. Butter geschmolzen oder schaumig gerührt, 6 Eier, 15 g. = 1½ Salz, 750 g. Reibekäse, ¾ l. = 375 g. Mehl, 1 g. Muscatextract oder ½ Kümmelextract werden in einem Asch zusammengearbeitet. Wer hierzu Qu verwenden will, muß so viel geriebene Semmel oder auch geriebene gekochte K toffeln zusetzen, bis sich die Masse gut formen läßt.

Des verschiedenen Wassergehaltes wegen läßt sich beim Quark kein fe Verhältniß angeben, deshalb ist Reibekäse stets vorzuziehen.

Man giebt dieselben mit brauner Butter begossen, oder mit in Butter röfteter geriebener Semmel.

Nr. 2974. Süße Käseklöße. (Quarkklöße, Topfenklöße.)

Kochzeit 15 Minuten.

150 g. Butter geschmolzen oder schaumig gerührt, 6 Eier, 15 g. = 1½ Salz, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 750 g. Reibekäse, ¾ l. = 375 g. Mehl, 150 g. gelesene und gewaschene Corinthen und 3 g. Citronenschaleextract werden in ei Asch zusammengearbeitet. Wer hierzu nassen Käse (Quark) verwenden will, so viel geriebene Semmel oder auch geriebene gekochte Kartoffeln zusetzen, bis die Masse gut formen läßt; des verschiedenen Wassergehaltes wegen läßt sich festes Verhältniß bei diesem angeben, deshalb ist Reibekäse stets vorzuziehen.

Man giebt dieselben mit brauner Butter begossen und Zucker und Zi bestreut.

Nr. 2975. Gebackene Käseklöße. (Käsekäulchen, Quarkkäulchen.)

Man bereitet die Masse wie Nr. 2974 beschrieben anstatt mit 3 g. Citron schale auch mit den in der Tabelle Nr. 2943—2960 aufgeführten Extracten, fo 50 g. schwere runde Klöße, drückt dieselben flach wie Coteletten, bäckt (bratet) sie

Digitized by Google

Schweinefett oder Backfett (Siehe Nr. 536) auf beiden Seiten hellbraun, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und giebt dazu ein Compot.

Nr. 2976. Hefenklöße.

Zur Bereitung dieser Klöße müssen nicht nur die Gefäße, sondern auch die dazu bestimmten Ingredienzen lauwarm sein.

Diese müssen nach und nach in einem sehr geräumigen Gefäß gekocht werden, da sie kolossal auftreiben, auf jeder Seite nur 1—1½ Minute gekocht, sofort zu Tisch gegeben und sofort genossen werden, weil sie sehr rasch zusammenfallen (Anstechen mit einem Hölzchen beim Herausnehmen aus dem Wasser verhindert das Zusammenfallen etwas); am besten ist es, wenn man sie gleich in 2 oder 3 breiten Gefäßen kocht, damit sie auf einmal fertig werden.

Man giebt sie mit geschmolzener, etwas gebräunter Butter.

Um sich zu überzeugen, ob die Hefe gut ist, rührt man zuvor eine Kleinigkeit davon mit lauer Milch und etwas Mehl zu dünnem Brei an, stellt sie warm (nicht heiß) und beobachtet, ob sich Blasen entwickeln, als Beweis ihrer Gährungsfähigkeit.

½ kg. = 1 l. Mehl, 20 g. Preßhefe mit ⅛ l. = 1 Otasse lauwarmer Milch oder Sahne zerquirlt, 4 Eier, 60 g. = 2 Eßl. Zucker, 5 g. = ½ Kfl. Salz, 60 g. geschmolzene, nicht gebräunte Butter, 2 g. Citronenschaleextract werden in einem Asch so lange mit dem Holzlöffel oder der Hand zusammen gearbeitet, bis der Teig anfängt Blasen zu werfen und sich dehnt. Nun bestreut man ihn mit etwas Mehl, bedeckt ihn mit einer Serviette und läßt ihn aufgehen (1—1½ Stunde), alsdann rollt man eine gleichstarke, lange Wurst ab, schneidet diese in 20 gleiche Theile und legt sie gerundet auf eine, auf ein Brett oder Backblech gebreitete, mit Mehl gut bestäubte Serviette in solchen Abständen, daß die Klöße genügend Platz haben aufzutreiben, nun bedeckt man sie locker mit einer Serviette und stellt sie in oder auf einen nicht zu warmen Ofen so lange, bis sie locker aufgetrieben sind (ca. 1 Stunde) alsdann kocht man sie nach und nach auf jeder Seite 1 Minute (höchstens 1½ Minute), so daß sie immer gleich genossen werden können. Wenn man ein glatt zugespitztes Hölzchen hineinsteckt und dasselbe kommt trocken heraus, so sind sie gut. Man kann den Teig auch mit den bei den süßen Mehlklößen Nr. 2878 aufgeführten Ingredienzen mischen.

Nr. 2977. Gebackene Hefenklöße.

Dampfnudeln oder Wuchteln.

Man bereitet denselben Teig wie zu den Hefenklößen Nr. 2976, legt die Klöße nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, stellt diese in einen nicht zu warmen Ofen (ca. 2 Stunden), bis sie gehörig aufgetrieben sind, begießt sie dann gleichmäßig mit zerlassener Butter und bäckt sie bei guter Oberhitze ca. 25—30 Minuten.

Nachdem die Pfanne gestürzt ist, bestreicht man sie nochmals mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, bricht die einzelnen Klöße ab, häuft sie auf einen Teller und giebt sie mit den Nr. 2879—2939 aufgeführten Saucen.

Man bereitet auch diese, untermengt mit den bei den süßen Mehlklößen Nr. 2878 aufgeführten Ingredienzen, ferner mit den Nr. 598—602 beschriebenen

Digitized by Google

Fruchtmarmeladen, indem man in jeden Kloß 1 Kfl. voll Marmelade einwi
und dann wie vorher beschrieben bäckt.

Zugießen von Milch oder Sahne während des Backens ist überflüssig, 1
kann jedoch, sobald die Backzeit beendet ist, etwas Milch oder Sahne darüber gie
und dieselbe einziehen lassen, ehe man sie stürzt. Hie und da wird auch vor
Backen 1 Centim. hoch heiße, etwas gezuckerte Milch in die gebutterte Pfanne
gossen, die Dampfnudeln wie oben gesagt eingelegt, aufgehen gelassen, auch so
backen und servirt.

Nr. 2978. Fruchtklöße. Fruchtknödel.

Man verwendet hierzu:

Pflaumen, Aprikosen, Pfirsische, Kirschen, Reineclauden und dergl. und g
den Klößen den Namen der dazu verwendeten Frucht.

Man bereitet den Teig der Hefenklöße Nr. 2976, theilt denselben
40 Theile, wickelt und dreht in jeden Theil eine ganze frische Frucht (S
oben), von Kirschen nimmt man 2 oder 3 Stück zusammen, läßt die Klöße
einem mit Mehl bestäubten Bret an warmer Stelle noch etwas aufgehen
kocht sie dann in gesalzenem Wasser so lange, bis die eingefüllte Frucht gar
man muß daher einen Kloß probiren.

Man giebt diese bestreut mit 100 g. geriebener, in 50 g. Butter geröst
Semmel oder mit 100 g. geriebenem Reibe- oder Parmesankäse oder 100 g.
riebenem braunen Pfefferkuchen, begießt sie mit 100 g. geschmolzener, etwas
bräunter Butter und giebt Zucker und Zimmt gemischt dazu.

Man kann dieselben auch aus Kartoffelteig*) (Siehe Anmerkung) oder
30 g. Butter fertig gemachtem Nudelteig Nr. 2860 bereiten.

Nr. 2979. Gebackene Fruchtklöße.

Man bereitet dieselben mit Hefenteig wie Nr. 2978 vor und bäckt sie
Nr. 2977 beschrieben.

Nocken und Klößchen.

Zu Fleischbrühsuppen, Fischbrühsuppen, Wassersuppen, Fricassées, Ragouts

Berechnet zu 2 l. Suppe etc.

Diese werden mit einem in kochendes Salzwasser getauchten Kfl. abgestoc
oder wallnußgroß rund geformt und nach Vorschrift gekocht.

Siehe auch Nr. 2876, Vorbemerkungen 1—9.

Nr. 2980. Gesalzene Mehlnocken, abgerührte. (Wasserspatzen.)

Quellzeit ½ Stunde. Kochzeit 10 Minuten.

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehle und giebt den Noc
den Namen der dazu verwendeten Mehlart.

40 g. schaumig gerührte Butter, ¼ Kfl. Salz, 4 Tr. Muscatextract, 1
50 g. = 2 Eßl. Mehl abgerührt und mit einem Kfl. abgestochen.

*) **Kartoffelteig:** 2 l. Kartoffeln werden gekocht, geschält und den andern Tag gerieben. 2 Eier rührt
in einer Schüssel schaumig, dazu 20 g. = 2 Kfl. Salz, 50 g. = 2 Eßl. Mehl und die geriebenen Kartoffeln, formt
dem Teig eine Wurst, welche man in 40 Theile schneidet, hüllt in jeden Theil die Frucht ein, kocht dieselben in S
wasser bis die Frucht sich leicht zertheilt und giebt sie wie Nr. 2978 beschrieben.

Digitized by Google

Nr. 2981. Gesalzene Mehlnocken, abgebrannte. (Wasserspatzen.)

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehle und giebt den Nocken den Namen der dazu verwendeten Mehlart.

In 1/8 l. kochende Fleischbrühe oder Wasser und 40 g. Butter schüttet man 80 g. = 4 knappe Eßl. Mehl, rührt die Masse rasch mit einem Holzlöffel auf dem Ofen dick, bis sie sich gut gebunden vom Geschirr ablöst, bringt sie hierauf in eine bereitstehende Schüssel, verrührt sie darin mit dem Holzlöffel mit 2 Eiern, einer Prise Salz und 8 Tr. Muscatextract, sticht mit einem in kochendes Wasser getauchten Kfl. Nocken ab, kocht sie 10 Minuten, hebt sie mit dem Sieblöffel heraus und legt sie in die fertige Suppe.

Nr. 2982. Gesalzene Griesnocken, abgerührte.

Quellzeit 1 Stunde. Kochzeit 1/2 Stunde.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Grieße und giebt den Nocken den Namen der dazu verwendeten Griesart.

20 g. Butter schaumig gerührt, 1/4 Kfl. Salz, 4 Tr. Muscatextract, 1 Ei, 50 g. Gries werden abgerührt und mit einem Kfl. abgestochen.

Nr. 2983. Gesalzene Griesnocken, abgebrannte.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Grieße und giebt den Nocken den Namen der dazu verwendeten Griesart.

Man bereitet dieselben aus 80 g. Gries wie Mehlnocken Nr. 2981.

Nr. 2984. Gesalzene Brod-, Semmel-, Zwiebacknocken, abgerührte.

Quellzeit 1/4 Stunde. Kochzeit 2 Minuten.

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/4 Kfl. Salz, 4 Tr. Muscatextract*), 1 Ei, 50 g. altbackenes, geriebenes Brod oder Semmel oder gestoßener Zwieback werden abgerührt, und Nocken oder Klößchen geformt.

Nr. 2985. Gesalzene Brod-, Semmel-, Zwiebacknocken, abgebrannte.

1/8 l. Fleischbrühe oder Wasser und 40 g. Butter werden aufgekocht, 80 g. altbackenes, geriebenes Brod oder Semmel oder gestoßener Zwieback hineingeschüttet, mit einem Holzlöffel so lange auf dem Feuer gerührt, bis sich die Masse gebunden vom Geschirr ablöst, hierauf bringt man sie in eine bereitstehende Schüssel, läßt die Masse etwas verkühlen und rührt dann 2 Eier, 1 Prise Salz, 8 Tr. Muscatextract*) dazu, formt Nocken oder Klößchen daraus, kocht sie 2 Minuten und giebt sie in die fertige Suppe.

Nr. 2986. Gesalzene Kraftmehlnocken (Arrow-root).

Auf gleiche Weise verwendet man Kartoffelmehl, Reisstärke, Weizenstärke, Sagomehl, Maizena und dergl.

40 g. Butter werden in einem Kasserol zerlassen und 60 g. Kraftmehl (Arrow-root) darinnen verrührt, alsdann mit 1/8 l. kalter Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und im Wasserbad so lange gerührt, bis sich die Masse vom Geschirr löst, nun bringt man dieselbe in eine bereitstehende Schüssel, läßt sie abkühlen und verarbeitet sie dann mit 2 Eiern, 8 Tr. Muskatextrakt und 1 Prise Salz, sticht Nocken ab, kocht sie 10 Minuten und giebt sie in die fertige Suppe.

*) Nach Belieben auch noch 5 g. = 1/2 Kfl. Zucker und 1 g. Bitter-Mandelextract.

Digitized by Google

Nr. 2987. Gesalzene Reisnocken.*)

125 g. Reis wird zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, alsdann mit W einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, und kalt abgespült, hierauf mit Fleischbrühe oder Wasser und 20 g. Butter unter öfterem Aufrühren ausgeq bis er weich ist. Nun giebt man die Masse in eine Schüssel, läßt sie etwas kühlen, verrührt sie dann mit 1 Ei, 1/2 Kfl. Salz, und 4 Tr. Muscatextract, f Nocken oder Klößchen daraus, kocht sie 5 Minuten und giebt sie in die fertige Su

Nr. 2988. Gesalzene Kartoffelnocken.

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/4 Kfl. Salz, 4 Tr. Muscatextract, 1 Ei, 1(geriebene Kartoffeln, welche am Tag vorher gekocht und geschält wurden, werden rührt, Nocken oder Klößchen daraus geformt, 5 Minuten gekocht und in die fe Suppe gelegt.

Nr. 2989. Gefüllte Krebsnasen.

I. Vorschrift. 40 g. Butter, 1/4 Kfl. Salz, 4 Tr. Muscatextract, 1 50 g. altbackene, geriebene Semmel, 2 Eßl. Milch, Sahne oder Fleischbrühe we in einer Schüssel abgerührt. Man läßt die Masse 1/4 Stunde stehen, füllt d die Krebsnasen und bratet sie auf beiden Seiten in Butter hellbraun.

II. Vorschrift. Siehe Nr. 590 und 591. Abgebrannte Semmelfarce.

Nr. 2990. Marknocken.

Quellzeit 1/4 Stunde. Kochzeit 2 Minuten.

40 g. zerlassenes, schaumig gerührtes Mark, 1/4 Kfl. Salz, 4 Tr. Mus extract, 1 Ei, 50 g. altbackene geriebene Semmel werden in einer Schüssel a rührt, und Nocken oder Klößchen daraus geformt.

Nr. 2991. Rohe Leber-, Hirn-, Kalbsmilch- (Bröschen-) Nocken.

Quellzeit 1/2 Stunde. Kochzeit bei wallnußgroßen 5, bei größeren Klößen od. Nocken 10 Min

Die rohe Leber, Hirn oder Kalbsmilch wird mit kaltem Wasser abgewaschen, den Sehnen herausgeschabt, sehr fein gehackt und womöglich durch ein Sieb gestri

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/2 Kfl. Salz, 4 Tr. Gewürzcompositio 1 Ei, 20 g. = 2 Eßl. geriebene Semmel, 100 g. Leber, Hirn oder Kalbsm werden abgerührt, und Nocken oder Klößchen daraus geformt. Diese Masse, d ein verkehrt gehaltenes Reibeisen in die kochende Fleischbrühe gestrichen und aufgek giebt: Leberreis, Hirnreis, Kalbsmilchreis. Als Suppeneinlage beliebt.

Nr. 2992. Fleischnocken aus rohem Fleisch.

Quellzeit 1/4 Stunde. Kochzeit 5 Minuten.

Rind-, Kalb-, Hammel-, Wildschwein-, Wild-, Geflügel-, Wildgeflügelfl u. s. w. wird von Fett und Sehnen befreit, am besten durch Schaben mit ei Blechlöffel, dann sehr fein gehackt.

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/2 Kfl. Salz, 10 Tr. Gewürzcompositio 100 g. sehr fein gehacktes rohes Fleisch, 20 g. = 2 Eßl. geriebene Semmel we in einer Schüssel abgerührt und Nocken oder Klößchen geformt.

*) Auf gleiche Weise bereitet man Nocken aus Sago und Hirse.

**) Nach Belieben auch noch 5 g. = 1/2 Kfl. Zucker und 1 g. Bitter-Mandelextract.

Digitized by Google

Nr. 2993. Fleischnocken.

Aus gebratenem, gedünstetem oder gekochtem Fleisch, Schinken ꝛc. (Fleischreste).

Quellzeit 1 Stunde. Kochzeit 5 Minuten.

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/4 Kfl. Salz, 10 Tr. Gewürzcomposition 5, 1 Ei, 20 g. = 2 Eßl. geriebene Semmel, 50 g. sehr fein gehacktes Fleisch werden in einer Schüssel abgerührt und Nocken oder Klößchen geformt.

Nr. 2994. Fischnocken aus rohem Fischfleisch.

Quellzeit 1/2 Stunde. Kochzeit 5 Minuten.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und vom Kopf nach dem Schwanz zu an der Gräte herunter auf beiden Seiten derselben durchschnitten, so daß die Hauptgräte ausgelöst ist; alsdann wird der Kopf und die Flossen abgeschnitten und das Fleisch mit einem scharfen Messer von der Haut losgelöst und von den noch vorhandenen Gräten befreit. Das so gewonnene Fleisch wird sehr fein gehackt oder gestoßen und durch ein Sieb gestrichen.

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/2 Kfl. Salz, 8 Tr. Gewürzcomposition 6, 1 g. Citronensaft, 1 Ei, 100 g. fein gehacktes oder gestoßenes rohes Fischfleisch, 10 g. geriebene Semmel werden abgerührt und Nocken oder Klößchen geformt.

Nr. 2995. Fischnocken.

Aus gekochtem, gedünstetem oder gebratenem Fischfleisch (Fischreste).

Quellzeit 1/2 Stunde. Kochzeit 5 Minuten.

40 g. schaumig gerührte Butter, 1/4 Kfl. Salz, 4 Tr. Gewürzcomposition 6, 1 g. Citronensaft, 1 Ei, 100 g. von Schuppen, Haut und Gräten befreiter, gekochter, sehr fein gehackter oder gestoßener Fisch, 20 g. geriebene Semmel werden in einer Schüssel abgerührt und Nocken oder Klößchen geformt.

Nr. 2996. Eier-Klößchen.

Besonders zu braunen Suppen. Für 2 l. Suppe berechnet.

10 g. frische Butter, 1 frisches Eidotter, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, 1/2 Kfl. Salz, 8 Tr. Muscatextract, 1/2 Kfl. = 5 g. Weizenmehl wird in einer Reibschale zusammengearbeitet, ganz kleine, selbst erbsengroße Klößchen daraus geformt und 1 Minute in gesalzenem Wasser gekocht, mit dem Sieblöffel ausgehoben und in die fertige Suppe gelegt.

Süße Nocken und Klößchen.

Zu Milchsuppen, Weinsuppen, Fruchtsuppen und Kaltschalen.

Zu Kaltschalen werden dieselben gekocht oder gebacken erkaltet verwendet.

Berechnet zu 2 l. Suppe oder Kaltschale.

Nr. 2997. Vorbemerkungen.

Diese werden mit einem in kochendes Wasser getauchten Kfl. abgestochen oder wallnußgroß rund geformt in ungesalzenem Wasser nach Vorschrift gekocht oder mit einem in zerlassene Butter getauchten Kfl. abgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und in einer gut geheizten Röhre hochstehend rasch hellbraun gebacken, oder in Backfett Nr. 536 eingetragen und hellbraun gebacken.

Siehe auch Nr. 2876, 1—9. Vorbemerkungen.

Digitized by Google

Nr. 2998. Süße Mehlnocken, abgerührte.

Quellzeit ½ Stunde. Kochzeit 10 Minuten.

40 g. schaumig gerührte Butter, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, ½ g. Citronenschal extract, 1 Ei, 50 g. = 2 Eßl. Weizenmehl oder Reismehl werden zusammen ab rührt, mit einem Kfl. abgestochen, nach Vorschrift gekocht oder gebacken. Si Nr. 2997.

Nr. 2999. Süße Mehlnocken, abgebrannte. Brandteignocken.

⅛ l. Milch, Sahne oder Wein und 40 g. Butter werden aufgekocht, 80 = 4 knappe Eßl. Weizenmehl oder Reismehl hineingeschüttet und so lange auf d Ofen mit einem Holzlöffel glatt gerührt, bis sich die Masse gut gebunden v Geschirr ablöst. Nun giebt man dieselbe in eine Schüssel, läßt sie etwas v kühlen und verrührt sie dann mit 2 Eiern, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 1 g. Gewü composition 7 oder 8, sticht mit einem Kfl. Nocken ab und kocht sie 10 Minut oder bäckt sie nach Vorschrift. Siehe Nr. 2997.

Nr. 3000. Süße Griesnocken, abgerührte.

Quellzeit 1 Stunde. Kochzeit ½ Stunde.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Griese und giebt den Nod den Namen der dazu verwendeten Griesart.

20 g. schaumig gerührte Butter, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, ½ g. Citronenschale extract, 1 Ei und 50 g. Gries werden abgerührt, mit einem Kfl. abgestochen und n Vorschrift gekocht.

Nr. 3001. Süße Griesnocken, abgebrannte.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Griese und giebt den Nod den Namen der dazu verwendeten Griesart.

Man bereitet dieselben mit 80 g. Gries wie süße Mehlnocken Nr. 2999.

Nr. 3002. Süße Brod-, Semmel-, Zwiebacknocken, abgebrannte.

Quellzeit ¼ Stunde. Kochzeit 2 Minuten.

40 g. schaumig gerührte Butter, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, ½ g. Citrone schalenextract, 1 Ei, 50 g. altbackenes, geriebenes Brod oder Semmel, oder g stoßener Zwieback werden zusammen abgerührt, Klößchen geformt oder Nocken a gestochen und nach Vorschrift gekocht oder gebacken. Siehe Nr. 2997.

Nr. 3003. Süße Brod-, Semmel-, Zwiebacknocken, abgebrannte.

Man bereitet dieselben aus 80 g. geriebenem Brod, Semmel oder gestoßene Zwieback wie süße Mehlnocken Nr. 2999.

Nr. 3004. Süße Kraftmehlnocken (Arrow-root).

Auf gleiche Weise verwendet man Kartoffelmehl, Reisstärke, Weizenstär Sagomehl, Maizena und dergl.

40 g. Butter werden in einem Kasserol zerlassen und 60 g. Kraftmehl (Arro root) dazu gerührt, alsdann mit ⅛ l. kaltem Wasser, Milch, Sahne oder Wein a gefüllt, im Wasserbad so lange glatt gerührt, bis sich die Masse vom Geschirr g gebunden ablöst. Nun giebt man die Masse in eine Schüssel, läßt sie etwas v

Digitized by Google

kühlen und verarbeitet sie dann mit 2 Eiern, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 1 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, sticht mit 1 Kfl. Nocken ab und kocht dieselben 10 Minuten oder bäckt sie nach Vorschrift. (Siehe Nr. 2997.)

Nr. 3005. Süße Reisnocken.*)

125 g. Reis wird 2 mal mit kaltem Wasser abgequirlt, dann mit Wasser einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und kalt abgespült, hierauf mit 1/4 l. Wasser, Milch, Sahne oder Wein und 20 g. Butter dick ausgequellt, bis er weich ist (womöglich im Wasserbad), dann giebt man ihn in eine Schüssel, läßt ihn etwas verkühlen und verrührt ihn dann mit 1 Ei, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 1 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, formt Klößchen daraus oder sticht mit einem Kaffeelöffel Nocken ab und kocht sie 5 Minuten oder bäckt sie nach Vorschrift. (Siehe Nr. 2997.)

Nr. 3006. Süße Kartoffelnocken.

40 g. schaumig gerührte Butter, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 1/2 g. Citronenschaleextract, 1 Ei, 100 g. geriebene Kartoffeln (Tags vorher gekocht und geschält) werden zusammen verrührt, Klößchen daraus geformt oder Nocken abgestochen und 5 Minuten gekocht oder nach Vorschrift gebacken. (Siehe Nr. 2997.)

Nr. 3007. Süße Mandelnocken.

Quellzeit 1/4 Stunde. Kochzeit 2 Minuten.

Die Mandeln werden in kochendes Wasser geschüttet, die Schalen abgelöst, mit kaltem Wasser gewaschen und dann fein gehackt oder gestoßen.

40 g. schaumig gerührte Butter, 10 g. = 1 Kfl. Zucker, 1/2 g. bitterer Mandelextract, 1 Ei, 50 g. gestoßener Zwieback oder geriebene Mundsemmel, 20 g. sehr fein gehackte oder gestoßene, süße Mandeln werden zusammen verrührt, mit einem Kaffeelöffel Nocken abgestochen und 2 Minuten gekocht oder nach Vorschrift gebacken. (Siehe Nr. 2997.)

Nr. 3008. Süße Eier-Schneenocken.

Zu Milch-, Chocoladen-, Wein-, Fruchtsuppen und Kaltschaalen.

4 Eiweiß, 60 g. = 2 Eßl. gestoßenen Zucker, 1 g. Vanilleextract schlägt man zusammen zu steifem Schnee, sticht mit einem Eßl. Nocken ab, legt diese 2 Minuten auf kochende Milch oder Wasser, hierauf wendet man sie vorsichtig mit einer Fischschaufel um, nimmt sie nach 2 Minuten mit der Schaufel vorsichtig heraus, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in die fertigen Suppen oder erkaltet in Kaltschaalen.

Nr. 3009. Süße Eier-Schaumnocken.

Zu Milch-, Chocoladen-, Wein-, Fruchtsuppen und Kaltschaalen.

3 Eiweiß, 3 Eßl. = 90 g. Zucker, 1 1/2 g. Vanilleextract wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Löffel Nocken abgestochen und auf die Suppe resp. Kaltschaale gelegt.

Nr. 3009a. Süße Eier-Schaumnocken (Gebacken). Baisers.

Die nach Nr. 3009 bereiteten Schaumnocken setzt man auf ein mit Wachs gestrichenes Backblech oder auf ein Blech, welches man mit Mehl bestreutem Papier

*) Auf gleiche Weise bereitet man süße Nocken aus Sago und Hirse.

Digitized by Google

belegt hat und trocknet dieselben in einem lauwarmen Ofen hochstehend 4—5 Stu (der Ofen muß so sein, daß ein hineingelegtes weißes Papier nach 5 Mi etwas gelb wird, ist er wärmer, so werden die Nocken gelb).

Will man dieselben braun haben, so verreibt man den Zucker mit e Eiweiß und geriebener feiner Chocolade, oder verwendet zum Färben Boui couleur. Will man dieselben roth haben, so verwendet man dazu Cochenille, kann auch statt Vanille die Nr. 2943—2960 aufgeführten Extracte zum Wi verwenden und die dort aufgeführten Ingredienzen darunter mischen und zwar vierten Theil.

Zu Fruchtextracten empfiehlt es sich 1 g. Citronensaft zuzusetzen.

III. Klasse. Pfannenkuchen.

Große Pfannenkuchen (Schmarrn). Pfanzel.
Kleine Pfannenkuchen (Plinsen, Pannequets).

Große Pfannenkuchen (Schmarrn).

Mehlschmarrn. Griesschmarrn. Grützeschmarrn. Gemüseschmarrn. Kartoffelschmarrn. Semmelschmarrn. Käseschmarrn.

Berechnet zu einer Pfanne für 6 Personen.

Man giebt diese meist mit Backobst, Compoten, grünem Salat und dergleich

Nr. 3010. Vorbemerkungen.

Die Pfanne wird mit 60 g. Butter oder Fett ausgestrichen und, wenn Kuchen gestürzt werden soll, mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback a streut, die Masse 2—3 Centim. dick eingetragen, bei guter Oberhitze hochstehe der Röhre in einer Stunde gebacken, alsdann aus dem Ofen genommen, nach 3 Minuten auf ein Bret gestürzt, in der Mitte lang durch, dann quer in 3 6 Stücke geschnitten.

Wenn sich der Kuchen nicht stürzen läßt, schneidet man ihn in gleicher in der Pfanne und hebt die Stücke mit einer Schaufel heraus.

Soll der Kuchen rascher gebacken werden, so stellt man die Pfanne au Platten der Röhre, sticht ihn nach 15 Minuten, überhaupt, sobald die untere hellbraun gebacken ist, mit einer Schaufel stückweise ab, wendet ihn um und ihn auf der anderen Seite ebenfalls in ca. 15 Minuten braun.

Hie und da werden diese Stücke dann mit zwei Gabeln zerrissen, noch Zeit gebacken und so auf einen Teller gehäuft zu Tisch gegeben.

Süße Schmarrn werden beim Serviren mit Zucker und Zimmt bestreut.

Nr. 3011. Gesalzener Mehlschmarrn.

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehle und giebt dem Schmarrn den Namen der dazu verwendeten Mehlart.

$^3/_4$ l. Milch, Wasser oder Fleischbrühe, 6 Eier, 30 g. = 3 Kfl. Salz, 1 Muscatextract und 300 g. = $^1/_2$ gehäufter l. Mehl und 60 g. Butter oder Fett w in einem Topf glatt gequirlt und wie bei 3010 beschrieben, in der Pfanne geb

Man bereitet diese Masse auch untermengt mit 3 Eßl. fein geschnittenem S lauch oder ebensoviel geriebenem Parmesankäse oder mit 150 g. würfelig ge

Digitized by Google

tenem oder gehacktem, gekochten, mageren Schinken, Pökelfleisch, Rauchfleisch, Zunge, Cervelatwurst und Bratenresten, desgleichen mit sauber entgräteten, gesalzenen, geräucherten oder gekochten, kleingeschnittenen Fischen aller Art. Ferner mit 300 g. weich gedünsteten oder gekochten, frischen Gemüsen, z. B. Spargel, Schotenkernen, Möhren, Sellerie, Kohlrabi, weich gedünsteten Pilzen ꝛc. ꝛc.

Nr. 3012. Süßer Mehlschmarrn.

$^3/_4$ l. Milch oder Sahne, 6 Eier, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz, das betreffende Quantum Gewürz (Siehe Nr. 3013—3030), 300 g. = $^1/_2$ gehäufter l. Mehl und 60 g. zerlassene Butter werden in einem Topf glatt gequirlt und nach Nr. 3010 in der Pfanne gebacken.

Man bereitet diese Masse auch untermengt mit 150 g. gut gereinigten Corinthen oder Sultanrosinen oder mit 300 g. geschälten, vom Kernhaus befreiten, würfelig geschnittenen, guten Aepfeln, Kirschen (mit oder ohne Kernen), entkernten Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden und dergleichen.

Aus dieser Grundmasse bereitet man folgende Schmarrn.

Nr. 3013. Süßer Mehlschmarrn mit Ananas. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 18 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3014. Süßer Mehlschmarrn mit Apfelsinen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Apfelsinenschalenextract bereitet.

Nr. 3015. Süßer Mehlschmarrn mit Citrone. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Citronenschalenextract bereitet.

Nr. 3016. Süßer Mehlschmarrn mit Erdbeeren. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Erdbeerenextract und $1^1/_2$ g. Cochenille bereitet.

Nr. 3017. Süßer Mehlschmarrn mit Fruchtcomposition. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 9 g. Fruchtcomposition und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3018. Süßer Mehlschmarrn mit Himbeeren. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 9 g. Himbeerenextract und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3019. Süßer Mehlschmarrn mit Mandarinen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3020. Süßer Mehlschmarrn mit Mandeln. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. bitterem Mandelextract, 60 g. fein gehackten süßen Mandeln und nach Belieben auch mit 30 g. klein geschnittenem Citronat bereitet.

Nr. 3021. Süßer Mehlschmarrn mit Marasquino. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 15 Tr. Marasquinogewürz*) bereitet.

Nr. 3022. Süßer Mehlschmarrn mit Melonen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 30 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3023. Süßer Mehlschmarrn mit Nüssen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Orangenblüthenextract und 60 g. geschälten, klein gehackten Nüssen, nach Belieben auch mit 30 g. klein geschnittenem Citronat bereitet.

Nr. 3024. Süßer Mehlschmarrn mit Orangenblüthen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 9 g. Orangenblüthenextract bereitet.

Nr. 3025. Süßer Mehlschmarrn mit Pfirsichen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 30 g. Pfirsichextract, $1^1/_2$ g. bitterem Mandelextract und 15 Tr. Cochenille bereitet.

Nr. 3026. Süßer Mehlschmarrn mit Pistazien. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Orangenblüthenextract und 90 g. geschälten, fein geschnittenen Pistazien bereitet.

Nr. 3027. Süßer Mehlschmarrn mit grünen Pomeranzen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. Pomeranzenextract und 30 g. geschälten, fein geschnittenen Pistazien bereitet.

Nr. 3028. Süßer Mehlschmarrn mit Quitten. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 30 g. Quittenextract bereitet.

*) Anstatt dessen kann man $^1/_2$ Wgl. ächten Masquinoliqueur verwenden.

Digitized by Google

Nr. 3029. Süßer Mehlschmarrn mit Rosinen. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. G
composition 7, 30 g. sauber gelesenen Corinthen, 60 g. sauber gelesenen Sultanr
30 g. kleingeschnittenem Citronat und 30 g. fein gehackten süßen Mandeln b
Nr. 3030. Süßer Mehlschmarrn mit Vanille. Die Grundmasse Nr. 3012 wird mit 3 g. V
extract oder 1 Messerspitze Vanillezucker bereitet.

Nr. 3031. Gesalzener Griesschmarrn.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Griesarten und nennt den Schma
dementsprechend.

3/4 l. Milch, Wasser oder Fleischbrühe, 60 g. Butter oder Fett, 30 g. =
Salz werden aufgekocht, 180 g. Gries hineingeschüttet und auf dem Ofen zu
dicken Brei abgerührt, alsdann etwas abgekühlt, mit 6 Eiern und 18 Tr.
catextract glatt gearbeitet und nach Nr. 3010 in der Pfanne gebacken. Ma
reitet auch diese Schmarrn mit den bei dem Mehlschmarrn Nr. 3011 aufgefi
Ingredienzen.

Nr. 3032. Süße Griesschmarrn.

Man verwendet hierzu die Nr. 246 aufgeführten Griesarten und nennt den Schma
dementsprechend.

3/4 l. Milch oder Sahne, 60 g. Butter, 15 g. = 1 1/2 Kfl. Salz werden
gekocht, 180 g. Gries hineingeschüttet und auf dem Ofen zu einem dicken
abgerührt, alsdann etwas abgekühlt mit 6 Eiern, 90 g. = 3 Eßl. Zucker
dem vorgeschriebenen Extract (Siehe Nr. 3013—3030) glatt gearbeitet und
Nr. 3010 in der Pfanne gebacken. Man bereitet diese Masse mit den beim
Mehlschmarrn Nr. 3012 aufgeführten Ingredienzen und den Nr. 3013—
aufgeführten Extracten 2c. und giebt den Griesschmarrn auch den dort angefü
Beinamen.

Nr. 3033. Grützeschmarrn.

Man verwendet hierzu die Nr. 702 aufgeführten Grützen und giebt
Schmarrn den Namen der dazu verwendeten Grützeart. Man bereitet diese
Griesschmarrn Nr. 3031 und 3032.

Nr. 3034. Gesalzener Reisschmarrn.*)

180 g. Reis wird zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, alsdann in A
aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült, hiera
3/4 l. Milch, Wasser oder Fleischbrühe und 60 g. Butter oder Fett in ca. 1 S
dick ausgequellt, wobei etwaiges Anbrennen sorgfältig zu vermeiden ist; na
der Reis etwas abgekühlt ist, giebt man 30 g. = 3 Kfl. Salz, 18 Tr. M
extract und 6 Eier dazu, arbeitet die Masse glatt gebunden und bäckt si
Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne.

Man bereitet auch diese Masse mit den bei dem Mehlschmarrn Nr. 3011
geführten Ingredienzen.

Nr. 3035. Süßer Reisschmarrn.*)

180 g. Reis wird zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, alsdann in A
aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült, hierauf in

*) In gleicher Weise kann man Schmarrn aus Hirse, Graupen, Sago, Tapioca 2c. bereiten.

Digitized by Google

Milch oder Sahne und 60 g. Butter in ca. 1 Stunde dick ausgequellt, wobei etwaiges Anbrennen sorgfältig zu vermeiden ist; nachdem der Reis etwas abgekühlt ist, giebt man 6 g. = ½ Kfl. Salz, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 6 Eier und das vorgeschriebene Quantum Extract dazu (siehe Nr. 3013—3030), arbeitet die Masse glatt gebunden und bäckt sie wie Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne.

Man bereitet auch diese Masse mit den bei dem süßen Mehlschmarrn Nr. 3012 aufgeführten Ingredienzen und den Nr. 3013—3030 aufgeführten Extracten ꝛc. und giebt dem Reisschmarrn auch den dort angeführten Beinamen.

Nr. 3036. Gesalzener Semmelschmarrn.

¾ l. Milch, Wasser, oder Fleischbrühe, 30 g. = 3 Kfl. Salz, 6 Eier, 60 g. zerlassene Butter oder Fett, 18 Tr. Muscatextract werden zusammen in einem Topf glatt gequirlt, alsdann über 300 g. in Scheibchen geschnittene oder zerbrockte altbackene Semmel gegossen und ½ Stunde zugedeckt bei Seite gestellt, alsdann rührt man die Masse mit einem Holzlöffel glatt und bäckt sie wie Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne.

Die Masse bereitet man auch mit den bei dem Mehlschmarrn Nr. 3011 aufgeführten Ingredienzen.

Nr. 3037. Süßer Semmelschmarrn.

¾ l. Milch oder Sahne, 6 g. = ½ Kfl. Salz, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 6 Eier, 60 g. zerlassene Butter, das betreffende Quantum Extract (siehe Nr. 3013—3030) werden in einem Topf glatt gequirlt, alsdann über 300 g. in Scheibchen geschnittene oder zerbrockte altbackene Semmel gegossen, zugedeckt ½ Stunde bei Seite gestellt, alsdann rührt man die Masse mit einem Holzlöffel glatt und bäckt sie wie Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne.

Diese Masse bereitet man auch mit den bei dem süßen Mehlschmarrn Nr. 3012 aufgeführten Ingredienzen und Nr. 3013—3030 aufgeführten Extracten ꝛc. und giebt dem Semmelschmarrn auch den dort angeführten Beinamen.

Nr. 3038. Zwiebackschmarrn.

Wie Semmelschmarrn Nr. 3036 und 3037 bereitet.

Nr. 3039. Kartoffelschmarrn aus gekochten Kartoffeln.

⅜ l. Milch, Wasser oder Fleischbrühe, 30 g. = 3 Kfl. Salz, 6 Eier, 60 g. zerlassene Butter oder Fett, 150 g. = 6 Eßl. Mehl, 300 g. einen Tag alte, gekochte und geriebene Kartoffeln und 18 Tr. Muscatextract werden glatt gerührt, alsdann wie Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne gebacken.

Man bereitet auch diese Masse mit den bei dem Mehlschmarrn Nr. 3011 aufgeführten Ingredienzen.

Nr. 3040. Kartoffelschmarrn aus rohen Kartoffeln.
(Puffer oder Kartoffelpfannenkuchen.)

⅜ l. Milch, 30 g. = 3 Kfl. Salz, 6 Eier, 60 g. zerlassene Butter oder Speck mit den Grieſen, 150 g. = 6 Eßl. Mehl, 150 g. gut ausgewaschene und ausgepreßte, geriebene rohe Kartoffeln, wozu ca. 1 l. roh geschälte nöthig sind, 150 g. geriebene

Digitized by Google

gekochte Kartoffeln und 18 Tr. Muscatextract werden glatt gequirlt und in Fett, Speck oder Butter wie Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne gebacken.

Derselbe muß sofort servirt werden, weil er sonst sehr an Güte verliert.

Nr. 3041. Süßer Kartoffelschmarrn.

$^3/_8$ l. Milch oder Sahne, 6 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 60 g. zerlassene Butter, 150 g. = 6 Eßl. Mehl, 300 g. einen Tag alte, gekochte und geriebene Kartoffeln, das betreffende Quantum Extract (siehe Nr. 3013—3030) werden glatt gerührt, alsdann wie Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne gebacken. Man giebt dem Kartoffelschmarrn den Beinamen der betreffenden Nummern.

Nr. 3042. Käseschmarrn.

$^3/_8$ l. Milch oder Sahne, 6 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 60 g. zerlassene Butter, 150 g. = 6 Eßl. Mehl, 300 g. Reibekäse*), 6 Eier und 3 g. Citronenschaleextract werden glatt gerührt und wie bei Nr. 3010 beschrieben in der Pfanne gebacken.

Man bereitet auch diese Masse anstatt mit 3 g. Citronenschaleextract mit den bei Nr. 3013—3030 aufgeführten Extracten 2c. und giebt dem Käseschmarrn auch den dort angeführten Beinamen.

Pfanzel.

Oesterreichische Benennung eines Eierkuchens.

Zu klaren Fleischbrüh-, Fischbrüh-, Milch-, Frucht- und Weinsuppen.

Berechnet zu 2 l. Suppe.

Nr. 3043. Vorbemerkungen.

Die Butter, das ausgeschmolzene Lenden- oder Markfett wird in einer etwas angewärmten Schüssel mit dem Holzlöffel schaumig gerührt, nach und nach je ein Eidotter dazu, hierauf fügt man Salz, Gewürz, die charaktergebende Masse, z. B. Mehl, Gries, Fleisch 2c., hinzu und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Die Masse muß gut gerührt gebunden sein. Nun schüttet man dieselbe fingerdick in die mit Butter oder Fett gut ausgestrichene Pfanne, streicht sie mit dem Löffel glatt und bäckt sie zugedeckt in der Röhre bei sehr mäßiger Hitze in ca. $^1/_2$ Stunde, löst den Kuchen, wenn nöthig, mit dem Messer vom Rande ab und stürzt ihn nach 2—3 Minuten auf ein Bret.

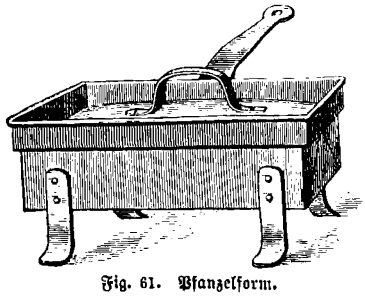


Fig. 61. Pfanzelform.
Größe: 5 Centim. hoch, 20 Centim. lang, 14 Centim. breit.
Zum Ausstreichen derselben sind 10 g. Butter oder Fett erforderlich.

Nach einiger Abkühlung schneidet man große Würfel daraus und giebt diese in die fertige heiße Suppe, oder man kocht die Würfel 5 Minuten in gesalzenem Wasser, legt sie auf ein Sieb, läßt abtropfen und giebt sie so in die fertige Suppe.

*) Will man hierzu Quark verwenden, so muß man etwas weniger Milch und mehr Quark nehmen; ein bestimmtes Quantum läßt sich seines verschiedenen Wassergehaltes wegen nicht angeben.

Digitized by Google

Pfanzel zu Fleisch- und Fischbrühsuppen.

Nr. 3044. Gesalzener Mehlpfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 50 g. = 2 Eßl. Mehl, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß (Siehe Vorbemerkung Nr. 3043).

Auf gleiche Weise verwendet man alle Nr. 245 aufgeführten Mehle und giebt dem Pfanzel den Namen der verwendeten Mehlart.

Nr. 3045. Gesalzener Griespfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 50 g. = 2 Eßl. Gries, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043).

Auf gleiche Weise verwendet man alle Nr. 246 aufgeführten Griesarten und giebt dem Pfanzel den Namen der verwendeten Griesart, z. B. Polenta-Pfanzel, Reisgries-Pfanzel ꝛc.

Nr. 3046. Gesalzener Sagopfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 50 g. = 2 Eßl. Sago, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract und 4 Eiweiß (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043).

Nr. 3047. Gesalzener Brod-, Semmel- und Zwiebackpfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 50 g. geriebene Semmel, Brod oder gestoßener Zwieback, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043).

Nr. 3048. Gesalzener Kartoffelpfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 100 g. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract und 4 Eiweiß (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043).

Nr. 3049. Gesalzener Gemüsepfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 2 Eßl. = 50 g. einer nach Bedürfniß weich gekochten oder gedünsteten Gemüseart: Spargel, Blumenkohl, Schotenkerne, junge Möhren, junge Bohnen, junger Kohlrabi, Champignons, Morcheln und dergl., alles klein geschnitten, nach Wunsch auch mehrere Sorten gemischt, 1/2 Kfl. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß und 1 Eßl. gehackte, grüne Petersilie (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043). Man giebt dem Pfanzel den Namen der verwendeten Gemüse.

Nr. 3050. Gesalzener Nudelpfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 2 Eßl. = 50 g. Mehl, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß und zuletzt 50 g. in Salzwasser 5 Minuten gekochte, kalt abgespülte und gut abgetropfte Faden-, Band- oder Façonnudeln (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043).

Nr. 3050 a. Gesalzener Maccaronipfanzel.

Aus 50 g. nach Nr. 2861 gekochte und klein geschnittene Maccaroni wie Nr. 3050 bereitet.

*) Anstatt der vorgeschriebenen Butter kann auch ausgeschmolzenes Lendenfett oder Ochsenmark verwendet werden (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043).

Digitized by Google

Nr. 3051. Fleischpfanzel.

40 g. Butter*), 4 Eidotter, 2 Eßl. Mehl, 50 g. feingehacktes, gebratenes, gedünstetes, gekochtes oder rohes Fleisch, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß und 1 Eßl. gehackte grüne Petersilie (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043). Man verwendet hierzu: Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch, Rothwild, Schwarzwild, zahmes und wildes Geflügel, Schinken, Zunge, Leber, Lunge ꝛc. und giebt dem Pfanzel den Namen des verwendeten Fleisches, z. B. Rebhühnerpfanzel.

Nr. 3052. Fischpfanzel.

40 g. Butter, 4 Eidotter, 2 Eßl. = 50 g. Mehl, 50 g. entgräteter, feingehackter, gekochter oder roher Fisch, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 12 Tr. Muscatextract, 4 Eiweiß und 1 Eßl. gehackte grüne Petersilie (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043). Man giebt dem Pfanzel den Namen des verwendeten Fisches, z. B. Hechtpfanzel.

Nr. 3053. Krebspfanzel.

40 g. Krebsbutter, 4 Eidotter, 2 Eßl. = 50 g. Mehl, 1 Eßl. gehackte grüne Petersilie, 1/2 Kfl. = 5 g. Salz, 4 Eiweiß und kleingeschnittene Scheeren und Schweifchen von ca. 12—15 Krebsen (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043). Auf gleiche Weise bereitet man Hummerpfanzel aus einem Hummer von ca. 250 g. Gewicht oder auch von 50 g. conservirtem Hummerfleisch.

Nr. 3054. Süße Pfanzel.

Zu Milch-, Frucht- und Weinsuppen. (Erkaltet zu Kaltschaalen.)

Zu Milchsuppen kocht man Pfanzelwürfel 5 Minuten in Milch, zu Frucht- und Weinsuppen in Wasser oder Wein. Man kann sie zu diesen Suppen auch nur gebacken geben (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043). Hierzu bereitet man Mehl-, Gries-, Sago-, Semmel-, Brod-, Zwieback-, Kartoffel-, Maccaroni- und Nudelpfanzel mit 30 g. = 1 Eßl. Zucker und anstatt des Muscatextract zu Milchsuppen mit 1 g. Gewürzcomposition 7 und zu Wein- und Fruchtsuppen mit 1 g. Gewürzcomposition 8.

Kleine Pfannenkuchen.

Plinsen. Pannequets. Eierfladen.

Man giebt diese mit Backobst, Compoten, Rahmsaucen, Fruchtsaucen, Weinsaucen, Chaudeau etc.

Berechnet für 6 Personen.

Nr. 3055. Vorbemerkungen.

Pfannengröße: Kleine Pfanne ca. 17 Centim. Durchmesser des Bodens, große Pfanne ca. 22 Centim. Durchmesser des Bodens. Zu kleinen Pfannen bäckt man pro Kuchen 1/16 l. Masse, zu großen Pfannen 1/8 l. Masse pro Kuchen. Man verwendet hierzu eine flache, runde, unglacirte eiserne Pfanne (sogen. Omelettenpfanne), deren Stiel zwar lang, aber leichter sein muß, als die Pfanne selbst, damit sie auch leer nicht umfällt.

*) Anstatt der vorgeschriebenen Butter kann auch ausgeschmolzenes Lendenfett oder Ochsenmark verwendet werden. (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3043.)

Digitized by Google

Glacirte (emaillirte) Pfannen sind deshalb nicht empfehlenswerth, weil diese durch Abspringen von etwas Emaille sofort unbrauchbar werden, da der Kuchen an schadhaften Stellen anhängt und beim Rütteln der Pfanne zerreißt.

Die Pfannen werden warm mit einem Stück Speck, welches man an eine Gabel spießt, fett bestrichen oder man zerläßt darauf etwas Butter oder Fett, dreht die Pfanne so, daß sie gleichmäßig gefettet ist, alsdann gießt man die Masse darauf, dreht sie wieder so, daß diese den Boden gleichmäßig bedeckt, nun stellt man sie auf den warmen, nicht zu heißen Ofen, sobald die Masse fest wird, löst man den Rand, wenn nöthig, mit einem Messer los und rüttelt die Pfanne so, daß der Kuchen lose darauf herumrutscht; sobald die untere Seite hellbraun gebacken ist, untergreift man den Kuchen mit einem langen, dünnen Messer oder Eierkuchenwender so, daß derselbe auf dem Rücken des Messers ruht, wendet ihn rasch um, bäckt ihn auf der anderen Seite ebenfalls schön hellbraun, läßt ihn dann auf einen Teller gleiten und verfährt damit weiter, wie bei den Recepten angegeben.



Fig. 62. Eierkuchenwender.

Zum ersten Kuchen braucht man bei kleinen Pfannen 10 g. Butter oder Fett, zu großen Pfannen 20 g. Butter oder Fett, zu jedem weiteren Kuchen pro kleine Pfanne = 5 g. und pro große Pfanne 10 g. Butter oder Fett.

Es empfiehlt sich, mit zwei Pfannen zu backen, damit die Arbeit rascher beendet wird. Sollte der Kuchen anhängen, so löst man ihn vorsichtig mit dem Messer und läßt noch etwas Butter oder Fett darunter gleiten.

Nr. 3056. Plinsen.

Berechnet zu 24 kleinen oder 12 großen Plinsen (Pfannenkuchen).

Man verwendet hierzu die Nr. 245 aufgeführten Mehle*) und giebt den Plinsen den Namen der dazu verwendeten Mehlart.

1 l. lauwarme Milch oder Sahne, 600 g. = 1 gehäufter l. Mehl, 6 oder 9 Eier, 15 g. = 1½ Kfl. Salz, 3 g. Citronenschaleextract**) werden zusammengequirlt, nach Belieben kann man auch das Eiweiß zu Schnee schlagen und zuletzt darunter mischen, und wie Nr. 3055 backen.

Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt, rollt sie zusammen, legt sie auf einen Teller übereinander, bestreut sie nochmals und stellt sie bis zum Gebrauch warm.

Nr. 3057. Hefenplinsen.

Man bereitet die Plinsenmasse Nr. 3056 mit 30 g. Preßhefe, die man zuvor in der Milch vollständig klar quirlt, stellt alsdann den Topf an einen warmen, nicht heißen Ort ca. 1—1½ Stunden, läßt die Masse gehörig auftreiben, rührt sie dann wieder glatt, bäckt und servirt sie wie dort beschrieben.

Nr. 3058. Plinsen mit Früchten.

Man bäckt die Masse der Plinsen Nr. 3056 oder Hefenplinsen Nr. 3057, wie

*) Meist wird Weizenmehl verwendet, bei den andern Mehlarten empfiehlt es sich, ebenfalls die Hälfte Weizenmehl zuzusetzen.

**) Zu Suppeneinlagen und zu gesalzenen Mehlspeisen würzt man die Masse anstatt mit Citronenschaleextract mit 18 Tr. Muscatextract.

Digitized by Google

Nr. 3055 beschrieben, bestreicht sie dünn mit einem vorn abgerundeten Messer mit einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen, rollt sie zusammen, legt sie übereinander auf einen ovalen Teller und bestreut sie mit Zucker, oder man bäckt in der kleinen Pfanne die Kuchen mit je $^1/_8$ l. Masse, bestreicht sie dann mit Fruchtmarmelade, am Rande etwas dicker, legt sie genau aufeinander, den letzten Kuchen unbestrichen, bestreut das Ganze mit Zucker und schneidet es sternförmig wie Torte durch.

Es empfiehlt sich, den Rand mittelst eines Messers mit Fruchtmarmelade zu bestreichen und schön zu glätten, damit es das Ansehen einer Torte bekommt.

Nr. 3059. Plinsen mit Crême.

Man bereitet diese wie Nr. 3058, bestreicht sie jedoch anstatt mit Marmelade mit einem der Nr. 3580 beschriebenen Backcrêmes.

Nr. 3060. Gefüllte Plinsen in Schmalz gebacken.

Man bereitet zusammengerollte Plinsen mit Früchten nach Nr. 3058 oder Plinsen mit Crêmes nach Nr. 3059, schneidet beide Enden glatt ab und kleine Plinsen in 2, große Plinsen in 3 Theile, pannirt diese sauber mit Ei und geriebener Semmel oder besser gestoßenem Zwieback, bäckt sie in Backfett Nr. 536 schön hellbraun, legt sie auf eine Serviette oder weißes Löschpapier zum Entfetten, bestreut sie dann mit Zucker und giebt sie auf eine flache Schüssel oder Teller gehäuft mit Chaudeau Nr. 508 zu Tisch.

Nr. 3060a. Böhmische Talken.

Man bereitet die Plinsenmasse Nr. 3057, verwendet zum Backen eine sogenannte Talkenform, daß ist eine Form, ähnlich wie Windbeutelform, nur sind die Vertiefungen viel weiter, dafür aber flacher gehalten. In jede solche Vertiefung giebt man 1 Kfl. zerlassene Butter und $^1/_{16}$ l. der Masse, bäckt dieselben wie die Plinsen auf beiden Seiten schön gelb, füllt die leer gewordenen Formen auf gleiche Weise, bestreut die Talken mit Zucker, oder bestreicht eine davon mit Fruchtmarmelade Nr. 598—602, deckt eine zweite darauf, besiebt sie mit Zucker und giebt sie warm zu Tisch.

VI. Klasse. Strudeln.

Aus gezogenem Teig. Aus Hefenteig. Aus Pfannenkuchenteig.

a) Süße Strudel. b) Gesalzene Strudel.

Berechnet für 6 Personen.

Nr. 3061. Vorbemerkungen.

Süße Strudel werden meist gebacken mit Zucker besiebt selbstständig servirt, können aber auch gekocht und mit Backobst, Compots, Rahm-, Frucht- oder Weinsaucen gegeben werden.

Zu Suppeneinlagen für süße Suppen giebt man sie gekocht und auch gebacken; zu Kaltschaalen läßt man sie vorher erkalten.

Gesalzene Strudel werden meist gekocht als separate Speise mit zerlassener brauner Butter begossen und mit geriebener in etwas Butter gerösteter Semmel

Digitized by Google

bestreut servirt oder mit brauner oder weißer Sauce Nr. 382—448 zu Tisch gegeben. Dieselben können aber auch gebacken werden und giebt man sie in diesem Falle mit Salat oder Compot.

Zu Suppeneinlagen für gesalzene Suppen giebt man sie meist gekocht, hie und da aber auch gebacken.

Nr. 3062. Strudel aus gezogenem Teig.*)

240 g. = $^1/_2$ l. feinstes, nicht klumpiges Mehl häuft man in einer Schüssel oder Asch, formt mit dem Holzlöffel in der Mitte eine Grube, bringt in diese 1 Ei, 9 g. = 1 Kfl. Salz und $^1/_8$ l. = 1 knappe Otasse = 6 Eßl. lauwarmes Wasser, Milch oder Sahne; nun rührt man die Flüssigkeit mit dem Holzlöffel so, daß sich nach und nach alles Mehl damit verbindet, dann arbeitet man den Teig 5 Minuten, d. h. so lange, bis er anfängt Blasen zu werfen, tüchtig durch (bei größeren Quantitäten mit den Händen auf einem mit Mehl bestäubtem Bret), bestäubt ihn etwas mit Mehl, legt ihn so auf ein mit Mehl bestäubtes Bret oder einen Teller, bestreicht ihn mit etwas lauwarmem Wasser, deckt eine gut erwärmte Schüssel darüber und läßt ihn so $^1/_2$ Stunde ruhen.

Während dieser Zeit breitet man über einen großen Tisch (wenn möglich Coulissentisch mit eingelegten Platten) ein entsprechend großes Tischtuch, zieht dasselbe nach allen Seiten scharf aus, damit die Falten möglichst beseitigt werden und besiebt es gleichmäßig mit Mehl.

Sobald der Teig die vorgeschriebene Zeit geruht hat, entfernt man die Schüssel, taucht ein langes Messer in Mehl, löst damit den Teig vom Teller oder Bret, aber so, daß er nicht fetzig wird, und läßt ihn auf die Mitte des Tischtuches fallen, hierauf bestäubt man das Rollholz (Nudelholz) mit Mehl, rollt den Teig locker etwas aus, alsdann unterfaßt man den Kuchen mit beiden Händen und zieht ihn recht schön gleichmäßig so dünn als möglich aus, ca. 1 Quadratmeter, ohne ihn dabei zu zerreißen (hierzu gehört etwas Geschick und Uebung). Da die Ränder beim Ausziehen immer etwas zu dick bleiben, so rollt man diese mit dem Rollholz so dünn als möglich aus, oder man reißt sie sehr vorsichtig vom Kuchen ab, ohne denselben dabei zu zerreißen oder zu verzerren. Den Rand des Kuchens bestreicht man 1—2 Centim. breit mit gequirltem Ei oder Eiweiß, die übrige Fläche besprengt man mittelst einer Bürste mit 30 g. zerlassener Butter, alsdann bestreicht man sie mit der bei den Recepten beschriebenen Strudelmasse in der Weise, daß man dieselbe erst mit dem Löffel in gleichweit entfernten Häufchen aufträgt und diese dann mit dem Rücken desselben gleichmäßig breit streicht und zwar so, daß der Kuchen überall gleich bedeckt ist. Bei manchem Strudel wird der Kuchen nur mit einer flüssigen Masse bestrichen oder begossen und die trockenen Ingredienzen aufgestreut; bei Rosinen, Mandeln, Citronat, Aepfeln ꝛc. geschieht dies stets, weil man durch harte Gegenstände in der Masse beim Streichen den Kuchen zerreißen würde.

Sobald der Kuchen fertig gestrichen oder bestreut ist, hebt man das Tischtuch mit beiden Händen straff angezogen von einer Seite empor und rollt so den Kuchen

*) Wer die halbe Vorschrift bereiten will, nehme nur ein Eidotter und benütze das Eiweiß zum Bestreichen des Kuchens.

Digitized by Google

zu einer dicken Wurst zusammen, schiebt ein rundes mit Butter oder Fett bestrichenes Backblech etwas unter das Tischtuch, rollt den Strudel darauf, schiebt die Enden vorsichtig herum, so daß ein Kranz gebildet wird, und hebt dann das Blech in die mit Rand versehene Kuchenform. Oder die zusammengerollte Wurst wird auf dem Tischtuch vorsichtig schnecken- oder kranzförmig zusammengelegt, indem man dieselbe mit dem Tischtuch ringförmig zusammen zieht, alsdann hebt man das Tischtuch, worauf der Strudel noch liegt, auf einer Seite etwas empor und schiebt sogleich einen Holzdeckel so darunter, daß der Strudel mit dem Tuch darauf liegt, nun stürzt man eine mit 30 g. Butter oder Fett ausgestrichene, bereitstehende flache Mehlspeise-Springform (35—40 Centim. im Durchmesser) darüber, drückt diese mit der linken Hand fest an, während man mit der rechten Hand das untergeschobene Bret unterfaßt und so durch rasches Umdrehen den Strudel in die Form stürzt, in welcher derselbe so zurecht geschoben wird, daß er wie ein Horn oder Kranz darin liegt, ohne sich oder den Rand der Form zu berühren, hierauf wird derselbe mit 30 g. zerlassener Butter oder Fett bestrichen und in dem richtig geheizten Ofen (siehe Nr. 3298A) hochgestellt in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde je nach Größe desselben hellbraun gebacken und während dieser Zeit noch 1—2 Mal mit zerlassener Butter locker bestrichen. Sobald derselbe aus dem Ofen genommen ist, wird der Strudel auf dem Blech herausgehoben, bei der Springform der Rand abgenommen und nach 1—2 Minuten auf einen runden flachen Teller oder Kuchenplatte geschoben und sogleich mit Staubzucker besiebt; gesalzener Strudel wird ohne Zucker servirt.

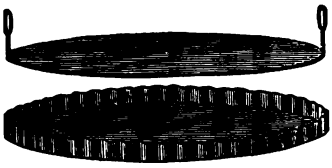


Fig. 63. Kuchenblech mit Ausheber.

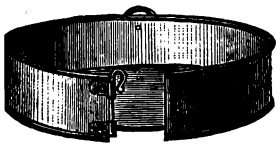


Fig. 64. Mehlspeise-Springform.

Häufig wird beim Backen des Strudels $^1/_8$ l. Milch oder Sahne zugegossen, um ein zu scharfes Backen zu verhindern; hierbei kommt es jedoch vor, daß die Milch anbrennt, was dann dem Strudel einen brenzlichen Geschmack giebt.

Hie und da übergießt man auch süßen Strudel, nachdem er $^1/_4$ Stunde im Ofen gestanden hat, mit einer Mischung, bestehend aus $^1/_8$ l. = 6 Eßl. Sahne oder Milch, 1 Ei und 30 g. = 3 Kfl. Zucker.

Strudel, welcher gekocht werden soll, stürzt man, wie oben gesagt in eine mit Butter bestrichene Springform oder einen flachen Durchschlag, hebt diesen in ein passendes Gefäß mit kochendem, gesalzenem Wasser (zu süßem Strudel darf dasselbe nur ganz schwach gesalzen sein), so daß der Strudel nur bedeckt ist, damit er nicht schwimmt, läßt ihn zugedeckt $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde, je nach der Größe desselben, unter zeitweiligem Nachgießen von etwas kochendem Wasser schwach kochen, schiebt oder stürzt ihn dann gut abgetropft auf eine flache Schüssel und servirt ihn mit einer passenden Sauce oder bestreut ihn mit in Butter gerösteter geriebener Semmel, nachdem man vorher etwas zerlassene, braune Butter darüber gegossen.

Oder man drückt von dem zusammengerollten Strudel mit dem Stiel eines Holzlöffels beliebig lange Stücke ab, legt diese dann vorsichtig in kochendes, gesalzenes Wasser (siehe Klöße Nr. 2876, 5), kocht sie wie Klöße gar und servirt sie in gleicher Weise wie vorher beschrieben.

Digitized by Google

Nr. 3063. Strudel aus Hefenteig.

240 g. = ½ l. feinstes, nicht klumpiges Mehl bringt man in eine Schüssel oder Asch und formt mit dem Holzlöffel in der Mitte eine Grube, nun quirlt man 18 g. Preßhefe mit ⅛ l. = 1 knappe Otasse = 6 Eßl. lauwarmer Milch, Sahne oder Wasser glatt, gießt die Flüssigkeit in die Mehlgrube, rührt mit dem Löffel so viel Mehl dazu, daß ein dünner Brei entsteht, stellt die Schüssel an einen warmen, nicht heißen Ort und läßt das Hefenstück ¾ bis 1 Stunde auftreiben. Hierauf giebt man 1 Ei, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 30 g. = 3 Kfl. Zucker und 30 g. zerlassene, nicht heiße Butter dazu, rührt die Masse mit dem Löffel, bis alles Mehl gebunden ist, alsdann arbeitet man den Teig 5 Minuten, d. h. so lange, bis er anfängt Blasen zu ziehen, tüchtig durch und bestäubt ihn mit Mehl.

Während das Hefenstück geht, breitet man über einen großen Tisch ein entsprechend großes Tischtuch, zieht dasselbe nach allen Seiten straff aus, damit die Falten möglichst beseitigt werden, besiebt es gleichmäßig mit Mehl, legt den Teig in die Mitte, bestäubt das Rollholz (Nudelholz) mit Mehl und rollt denselben so dünn als möglich aus (ca. ¾ Quadratmeter), wobei man durch Untergreifen des Kuchens mit den Händen sich überzeugen muß, daß derselbe nicht etwa am Tischtuch anhänge, was vorkommt, wenn dasselbe nicht genügend mit Mehl besiebt wurde. Hierauf bestreicht man den Rand des Kuchens 1—2 Centim. mit gequirltem Eiweiß oder Ei, die übrige Fläche besprengt man zuerst mittelst einer Bürste mit 30 g. zerlassener Butter, dann bestreicht man sie mit den bei den Recepten beschriebenen Strudelmassen.

Hierauf wird der Strudel, wie beim gezogenen Teig Nr. 3062 beschrieben, zusammengerollt, auf ein Blech gelegt oder in die Form gestürzt, mit 30 g. Butter bestrichen, erst ¾—1 Stunde lang an einem warmen, nicht heißen Ort gestellt, alsdann genau, wie beim gezogenen Teig Nr. 3062 beschrieben, gebacken und servirt (Siehe auch die Notiz über das Kochen der Strudel daselbst).

Strudel aus Pfannenkuchenteig. Omelettenstrudel.

A. Süße Omelettenstrudel. B. Gesalzene Omelettenstrudel.

Nr. 3064. A. Süße Omelettenstrudel.

Man bäckt 6 Stück große, dünne Pfannenkuchen mit der Hälfte der Masse Nr. 2844 oder mit dem Viertel der Masse Nr. 3056, jedoch nur auf einer Seite, bestreicht und bestreut diese mit dem 3. Theile der bei den süßen Strudeln beschriebenen süßen Strudelmassen (Siehe die Recepte), rollt sie vorsichtig, damit sie nicht zerreißen, zusammen, legt sie mit kleinen Zwischenräumen neben einander in eine mit Butter ausgestrichenene Pfanne, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bäckt sie 15 Minuten bei guter Oberhitze und giebt sie mit Zucker besiebt zu Tische. Siehe hierüber auch „Gebackene gefüllte Plinsen" Nr. 3060.

Sollen dieselben gekocht werden, so werden sie in gleicher Weise behandelt wie Nr. 3065, nur giebt man anstatt Bratenfond oder pikanter Sauce eine süße Sauce dazu oder auch nur ein Compot.

Nr. 3065. B. Gesalzene Omelettenstrudel.

Man bäckt 6 Stück große, dünne Pfannenkuchen mit der Hälfte der Masse Nr. 2844 oder mit dem Viertel der Masse Nr. 3056, jedoch nur auf einer Seite,

Digitized by Google

bestreicht und bestreut diese mit dem 3. Theile der bei den gesalzenen Strudeln beschriebenen, gesalzenen Strudelmassen (Siehe Recepte), rollt sie vorsichtig, damit sie nicht zerreißen, zusammen, rollt je 2 Stück zusammen lang in eine gut gebrühte, kalt gespülte, scharf ausgewundene Kaffeeserviette so, daß die Strudel in der Serviette von einander getrennt liegen, bindet die Servietten an beiden Enden mit Bindfaden zu, legt diese Würste in eine Pfanne mit gesalzenem, kochendem Wasser, kocht sie 15 Minuten, hebt sie heraus, läßt sie abtropfen, legt die 6 Strudel auf einen ovalen Teller pyramidenartig aufeinander, begießt sie mit etwas zerlassener, brauner Butter und bestreut sie mit geriebener, in wenig Butter gerösteter Semmel oder gießt Bratenfond oder eine pikante Sauce darüber und giebt sie so als separate Speise mit Salat oder Compot zu Tisch.

Sollen dieselben gebacken werden, so behandelt man sie wie Nr. 3064 beschrieben, servirt sie aber anstatt mit Zucker besiebt mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel und einem Salat.

Nr. 3065a. Kräuterstrudel.

Man servirt dieselben wie Nr. 3065 als selbstständiges Gericht oder bereitet den 3. Theil davon zu Suppeneinlage.

Man verwendet hierzu die Nr. 603 aufgeführten Kräuter und giebt dem Strudel den Namen der dazu verwendeten Kräuter.

Hierzu verwendet man in der Regel nur die Nr. 2844 angeführte Pfannenkuchenmasse und zwar die Hälfte davon und bereitet die Strudel wie Nr. 3065 beschrieben.

90 g. zugeputzte Kräuter werden in 2 l. gesalzenes, kochendes Wasser gegeben, darinnen weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser gespült, mit den Händen scharf ausgedrückt und fein gehackt (mit dem Wiegemesser).

Während dessen quirlt man $^1/_8$ l. = 6 Eßl. Milch, Sahne oder Fleischbrühe, 3 Eier, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 9 Tr. Muscatextract, 30 g. = 3 Kfl. Mehl und 30 g. Butter glatt, giebt die Kräuter dazu, rührt die Masse auf dem Feuer dick, läßt sie unter zeitweiligem Aufrühren erkalten und verwendet sie so zum Bestreichen der Kuchen.

Nr. 3066. Suppenstrudel.

Berechnet zu 2 l. Suppe.

Man verwendet hierzu sowohl die Strudel aus gezogenem Teig, als auch die Strudel aus Hefenteig und bereitet von diesen nur den 3. Theil der Vorschriften; hauptsächlich jedoch werden hierzu die Omelettenstrudel Nr. 3064, 3065 und 3065a verwendet und zwar aus 2 Pfannkuchen bereitet, wie dort beschrieben.

Zu Milchsuppen, Fruchtsuppen, Weinsuppen und Kaltschaalen giebt man süße Strudel.

Zu Fleischbrühsuppen, Fischbrühsuppen giebt man gesalzene Strudel.

Die aus gezogenem oder Hefenteig bereiteten, gesalzenen oder süßen Strudel werden, nachdem sie schneckenartig zusammen gelegt sind, nach Nr. 3062 gebacken oder gekocht und zwar $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde, alsdann herausgehoben, auf ein Bret geschoben, etwas abgekühlt in 1 Centim. dicke Scheibchen geschnitten in die fertige Suppe gelegt.

Digitized by Google

Die aus 2 Pfannenkuchen nach Nr. 3064 oder 3065 und 3065 a zubereiteten Omelettenstrudel werden ebenfalls etwas abgekühlt in 1 Centim. dicke Scheibchen geschnitten und in die fertige Suppe gelegt.

Zu Kaltschaalen bereitet man dieselben Tags vorher und schneidet sie kurz vor dem Serviren.

Nr. 3067. Süße Griesstrudel.

Man verwendet hierzu den Strudelkuchen Nr. 3062 aus gezogenem Teig oder Nr. 3063 aus Hefenteig und die Nr. 246 aufgeführten Griesarten.

Diese Strudel werden meist gebacken, können aber auch gekocht werden. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

I. Vorschrift. **Mit Extracten.** 75 g. Butter, 9 g. = 1 Kfl. Salz und $^3/_8$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 240 g. = $^3/_8$ l. Gries hineingeschüttet und auf dem Feuer glatt gerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst, hierauf wird das Gefäß vom Ofen entfernt und zum Abkühlen bei Seite gestellt, alsdann 6 Eier, 90 g. = 3 Eßl. Zucker und das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3068—3087) glatt dazu gerührt.

Man bereitet aus dieser Masse die Nr. 3068—3087 aufgeführten süßen Griesstrudel.

II. Vorschrift. **Mit Marmeladen.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift ohne Zucker, anstatt mit Milch oder Sahne, mit $^3/_8$ l. Wasser oder Wein und 300 g. einer der Nr. 598—602 aufgeführten Marmeladen und bereitet damit die Nr. 3088—3109 aufgeführten süßen Griesstrudel.

Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

III. Vorschrift. **Mit Fruchtsyrupen.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift ohne Zucker, anstatt mit Milch oder Sahne, mit $^3/_{16}$ l. Wasser oder Wein und $^3/_{16}$ l. einer der Nr. 3627—3650 aufgeführten Fruchtsyrupe und giebt dem Strudel den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Griesstrudel mit Ananas u. s. w.

Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

IV. Vorschrift. **Mit Fruchtsäften.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift, anstatt mit Milch oder Sahne, mit $^3/_{16}$ l. Wasser oder Wein und $^3/_{16}$ l. einer der Nr. 3651, I—IV aufgeführten rohen Fruchtsäfte und giebt dem Strudel den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Griesstrudel mit Brombeeren u. s. w.

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt $1^1/_2$ g. Fruchtcomposition dazu.

V. Vorschrift. **Mit Kernobst.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift mit $^3/_8$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 3 g. Gewürzcomposition 8, bestreicht damit den Strudelkuchen und streut 300 g. geschälte, vom Kernhaus befreite, in Scheibchen geschnittene, feine Aepfel oder Birnen, 75 g. gut gereinigte Corinthen oder Sultanrosinen, 45 g. feingehackte süße Mandeln und 30 g. feingeschnittenen Citronat darüber.

Man giebt dem Strudel den Namen der betreffenden Obstart, z. B. Griesstrudel mit Borsdorfer Aepfeln u. s. w.

VI. Vorschrift. **Mit Steinobst.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift mit $^3/_8$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 3 g. Gewürzcomposition 8, bestreicht damit den Strudelkuchen, belegt denselben mit 300 g. entkernten, gedünsteten, in Zucker conservirten oder frischem Steinobst, z. B. Kirschen, Pflaumen, Apri-

Digitized by Google

kosen, Pfirsichen, Reineclauden ꝛc. (Siehe Nr. 788, I.—V. Vorschrift.) Von den Früchten wird der Saft vorher abgetropft und zurückgelassen. Bei frischen, saueren Kirschen nimmt man 60 g. = 6 Kfl. Zucker mehr. Der Strudel erhält den Namen der betreffenden Frucht.

Nr. 3068. Süßer Griesstrudel mit Ananas. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 15 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3069. Süßer Griesstrudel mit Apfelsinen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Apfelsinenextract bereitet.

Nr. 3070. Süßer Griesstrudel mit Citrone. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 3071. Süßer Griesstrudel mit Erdbeeren. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Erdbeerenextract und $1^1/_2$ g. Cochenille bereitet.

Nr. 3072. Süßer Griesstrudel mit Fruchtcomposition. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 6 g. Fruchtcomposition und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3073. Süßer Griesstrudel mit Himbeeren. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 6 g. Himbeerenextract und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3074. Süßer Griesstrudel mit Mandarinen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3075. Süßer Griesstrudel mit Mandeln. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit $1^1/_2$ g. bitterem Mandelextract bereitet und der bestrichene Strudelkuchen mit 75 g. gehackten süßen Mandeln bestreut.

Nr. 3076. Süßer Griesstrudel mit Marasquino. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 24 Tr. Marasquinogewürz oder $^1/_2$ Wgls. = 3 Eßl. echten Marasquino di Zara bereitet.

Nr. 3077. Süßer Griesstrudel mit Melonen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 30 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3078. Süßer Griesstrudel mit Nüssen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Orangenblüthenextract bereitet und der bestrichene Strudelkuchen mit 75 g. geschälten, gehackten Nüssen bestreut.

Nr. 3079. Süßer Griesstrudel mit Orangenblüthen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 6 g. Orangenblüthenextract bereitet.

Nr. 3080. Süßer Griesstrudel mit Pfirsichen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 30 g. Pfirsichextract und $^3/_4$ g. bitterem Mandelextract bereitet.

Nr. 3081. Süßer Griesstrudel mit Pistazien. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Orangenblüthenextract bereitet und der bestrichene Strudelkuchen mit 75 g. geschälten und gehackten Pistazien bestreut.

Nr. 3082. Süßer Griesstrudel mit Pomeranzen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 3 g. Pomeranzenextract bereitet und der bestrichene Strudelkuchen mit 30 g. geschälten grob gehackten Pistazien bestreut.

Nr. 3083. Süßer Griesstrudel mit Quitten. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit 30 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3084. Süßer Griesstrudel mit Rosinen. Die Strudelmasse Nr. 3067, I Vorschrift wird mit $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 7 oder 8 bereitet und der bestrichene Strudelkuchen mit 45 g. sauber gelesenen Corinthen, 45 g. sauber gelesenen Sultanrosinen, 30 g. fein geschnittenem Citronat und 30 g. fein gehackten süßen Mandeln bestreut.

Nr. 3085. Süßer Griesstrudel mit Vanille. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit $1^1/_2$ g. Vanilleextract bereitet.

Nr. 3086. Süßer Griesstrudel mit Ceyloner Zimmt. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit $1^1/_2$ g. Ceyloner Zimmtextract oder 6 g. pulverisirtem Ceyloner Zimmt bereitet.

Nr. 3087. Süßer Griesstrudel mit Zimmt. Die Strudelmasse Nr. 3067, I. Vorschrift wird mit $1^1/_2$ g. Zimmtextract oder 6 g. pulverisirter Zimmtrinde oder Zimmtblüthe bereitet.

Süße Griesstrudel mit Marmeladen.

Nr. 3088. Süßer Griesstrudel mit Aepfelmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Aepfelmarmelade Nr. 598 bereitet.

Digitized by Google

Nr. 3089. Süßer Griesstrudel mit Birnenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Birnenmarmelade Nr. 598 bereitet.

Nr. 3090. Süßer Griesstrudel mit Quittenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Quittenmarmelade Nr. 598 bereitet.

Nr. 3091. Süßer Griesstrudel mit Hagebuttenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Hagebuttenmarmelade Nr. 599 bereitet.

Nr. 3092. Süßer Griesstrudel mit Tomatenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Tomatenmarmelade Nr. 600 bereitet.

Nr. 3093. Süßer Griesstrudel mit Kirschenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Kirschenmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3094. Süßer Griesstrudel mit Aprikosenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Pfirsichmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3095. Süßer Griesstrudel mit Amarellenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Amarellenmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3096. Süßer Griesstrudel mit Pflaumenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Pflaumenmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3097. Süßer Griesstrudel mit Marillenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Marillenmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3098. Süßer Griesstrudel mit Mirabellenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Mirabellenmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3099. Süßer Griesstrudel mit Reineclaudenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Reineclaudenmarmelade Nr. 601 bereitet.

Nr. 3100. Süßer Griesstrudel mit Heidelbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II Vorschrift wird mit 300 g. Heidelbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3101. Süßer Griesstrudel mit Preißelbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Preißelbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3102. Süßer Griesstrudel mit Moosbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Moosbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3103. Süßer Griesstrudel mit Berberitzenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Berberitzenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3104. Süßer Griesstrudel mit Brombeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Brombeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3105. Süßer Griesstrudel mit Hollunderbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Hollunderbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3106. Süßer Griesstrudel mit Weinbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Weinbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3107. Süßer Griesstrudel mit Erdbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Erdbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3108. Süßer Griesstrudel mit Himbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Himbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3109. Süßer Griesstrudel mit Johannisbeerenmarmelade. Die Strudelmasse Nr. 3067, II. Vorschrift wird mit 300 g. Johannisbeerenmarmelade Nr. 602 bereitet.

Nr. 3110. Gesalzener Griesstrudel.

Dieser Strudel wird aus dem Kuchen Nr. 3062 von gezogenem Teig oder 3063 von Hefenteig bereitet, gekocht oder gebacken. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

75 g. Butter, 15 g. = 1½ Kfl. Salz, ⅜ l. Milch, Sahne oder Fleischbrühe werden aufgekocht, 240 g. = ⅜ l. Gries hineingeschüttet und auf dem Feuer glatt gerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst, hierauf wird das Gefäß vom Ofen entfernt und zum Abkühlen bei Seite gestellt, alsdann 6 Eier, 15 Tr. Muscatextract, 3 Kfl. gehackte, grüne Petersilie glatt dazu gerührt, auf den Strudelkuchen gestrichen und wie Nr. 3062 beschrieben fertig gemacht.

Digitized by Google

Ferner bereitet man diese Strudel auch in der Weise, daß man auf den mit der Masse bestrichenen Kuchen eine der folgenden Ingredienzen aufstreut, welche entweder kleinwürfelig geschnitten, oder besser, gehackt werden und zwar 300 g. Schinken, Pökelfleisch, Rauchfleisch, Zunge, Cervelatwurst, Salami, allerhand Braten- und Geflügelreste, gut entgräteten, gekochten oder geräucherten Fisch und dergl.

Nr. 3111. Süßer Reisstrudel.*)

Dieser Strudel wird aus dem Kuchen Nr. 3062 von gezogenem Teig oder 3063 von Hefenteig bereitet und meist gebacken, kann aber auch gekocht werden. (Siehe Nr. 3061 und 3062.(

I. Vorschrift. **Mit Extracten.** $^3/_{16}$ l. Milch oder Sahne, 6 Eier, 60 g. = 6 Kfl. Mehl, 90 g. = 3 Eßl. Zucker werden glatt und im Wasserbad dick gequirlt, hierauf entfernt man die Masse vom Feuer, rührt 75 g. Butter und das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3068—3087) dazu, läßt die Masse unter zeitweiligem Umrühren erkalten, streicht sie auf den Strudelkuchen, streut 150 g. nach Nr. 690 ausgequellten Reis darüber und verfährt damit wie Nr. 3062 beschrieben.

Man bereitet aus dieser Masse die Nr. 3068—3087 aufgeführten Strudel und giebt ihnen die dort aufgeführten Namen, z. B. Reisstrudel mit Ananas ꝛc.

II. Vorschrift. **Mit Marmeladen.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift ohne Zucker, anstatt mit Milch oder Sahne mit Wasser oder Wein und 300 g. einer der Nr. 598—602 aufgeführten Marmeladen, bereitet damit die Nr. 3088—3109 aufgeführten Strudel und giebt ihnen den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Reisstrudel mit Aprikosenmarmelade. Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

III. Vorschrift. **Mit Fruchtsyrupen.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift ohne Zucker, anstatt mit Milch oder Sahne mit $^3/_{16}$ l. einer der Nr. 3627—3650 aufgeführten Fruchtsyrupe und giebt dem Strudel den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Reisstrudel mit Ananas. Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

IV. Vorschrift. **Mit Fruchtsäften.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift anstatt mit Milch oder Sahne mit $^3/_{16}$ l. einer der Nr. 3651, I—IV aufgeführten rohen Fruchtsäfte und giebt dem Strudel den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Reisstrudel mit Brombeeren ꝛc. Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt $1^1/_2$ g. Fruchtcomposition dazu.

V. Vorschrift. **Mit Kernobst.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift mit $^3/_{16}$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 3 g. Gewürzcomposition 8, bestreicht damit den Strudelkuchen, streut außer dem Reis noch 300 g. geschälte, vom Kernhaus befreite, in Scheibchen geschnittene Aepfel oder Birnen, 75 g. gut gereinigte Corinthen oder Sultanrosinen, 45 g. fein gehackte süße Mandeln und 30 g. fein geschnittenen Citronat darüber. Man giebt dem Strudel den Namen der betreffenden Obstart, z. B. Reisstrudel aus Borsdorfer Aepfeln.

VI. Vorschrift. **Mit Steinobst.** Man bereitet die Strudelmasse I. Vorschrift mit $^3/_{16}$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 3 g. Gewürzcomposition 8, bestreicht

*) Auf gleiche Weise kann man Hirse, Sago und dergl. verwenden.

Digitized by Google

damit den Strudelkuchen, streut den Reis darüber, belegt ihn dann mit 300 g. entkerntem, gedünstetem, in Zucker conservirtem oder frischem Steinobst, z. B. Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden ꝛc. (Siehe Nr. 788, I—V.) Von den Früchten wird der Saft vorher abgetropft und zurückgelassen.

Bei frischen sauern Kirschen nimmt man 60 g. = 6 Kfl. Zucker mehr.

Der Strudel erhält den Namen der betreffenden Frucht.

Nr. 3112. Gesalzener Reisstrudel.

Dieser Strudel wird aus dem Kuchen Nr. 3062 von gezogenem Teig oder Nr. 3063 von Hefenteig bereitet, gekocht oder gebacken. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

Man bereitet die Masse Nr. 3111, I. Vorschrift ohne Zucker, mit 15 Tr. Muscatextract und 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz und bestreut sie außer mit dem Reis noch mit einer der beim gesalzenen Griesstrudel Nr. 3110 aufgeführten Ingredienzen.

Nr. 3113. Süßer Kartoffelstrudel.

Dieser Strudel wird meist aus dem Kuchen Nr. 3063 von Hefenteig bereitet und gebacken. (Siehe Nr. 3062.)

75 g. zerlassene, nicht gebräunte Butter $^1/_8$ l. = 6 Eßl. Milch, süße oder sauere Sahne, 6 Eier, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 3 g. Citronenschaleextract*) werden glatt gequirlt, alsdann 300 g. am Tage vorher gekochte und geschälte, aber vor dem Gebrauche erst geriebene Kartoffeln zugemischt und die Masse recht schaumig gerührt.

Man kann die Butter auch schaumig und mit den Eidottern glatt rühren, alsdann die anderen Ingredienzen zumischen und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß locker unter die Masse ziehen. Nach Belieben streut man auf den bestrichenen Strudelkuchen die Nr. 3084 aufgeführten Ingredienzen.

Nr. 3114. Gesalzener Kartoffelstrudel.

Dieser Strudel wird meist aus dem Kuchen Nr, 3063 von Hefenteig bereitet, gekocht oder gebacken. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

Man bereitet die Masse Nr. 3113 ohne Zucker und Citronenschaleextract mit 15 Tr. Muscatextract, 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz und bestreut ihn mit einer der beim gesalzenen Griesstrudel Nr. 3110 aufgeführten Ingredienzen.

Nr. 3115. Fleischstrudel.

Siehe Griesstrudel Nr. 3110.

Nr. 3116. Fischstrudel.

Siehe Griesstrudel Nr. 3110.

Nr. 3117. Krebsstrudel.

Siehe Griesstrudel Nr. 3110.

Man bereitet die Strudelmasse mit Krebsbutter Nr. 550, schneidet die Scheeren und Schweifchen in kleine Stückchen und streut diese auf den gestrichenen Strudelkuchen.

*) Man bereitet diesen Strudel anstatt mit Citronenschaleextract, auch mit den Nr. 3068—3187 aufgeführten Extracten und giebt ihnen den dort aufgeführten Beinamen, z. B. Kartoffelstrudel mit Ananas u. s. w.

Digitized by Google

Nr. 3118. Hummerstrudel.

Wie Krebsstrudel Nr. 3117 aus 1—2 frisch gekochten Hummern oder conservirtem Hummerfleisch bereitet.

Nr. 3119. Süßer Markstrudel.

Siehe Griesstrudel Nr. 3068—3109.

Man bereitet die Strudelmasse anstatt mit Butter mit ausgeschmolzenem Ochsenmark.

Nr. 3119 a. Gesalzener Markstrudel.

Siehe Griesstrudel Nr. 3110.

Man bereitet die Strudelmasse anstatt mit Butter mit ausgeschmolzenem Ochsenmark

Nr. 3120. Gesalzener Speckstrudel.

Man verwendet hierzu den Strudelkuchen Nr. 3062 aus gezogenem Teig oder Nr. 3063 aus Hefenteig. Derselbe wird gekocht oder gebacken. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

120 g. Speck wird kleinwürfelig geschnitten und ausgeschmolzen, durch ein Sieb gegossen. Mit dem erhaltenen Speckfett röstet man 120 g. geriebene Semmel und mengt die Speckgriesen darunter.

Während dessen quirlt man $^3/_{16}$ l. Milch, Sahne oder Fleischbrühe, 6 Eier, 60 g. = 6 Kfl. Mehl, 15 Tr. Muscat- oder Pfefferextract, 3 Kfl. gehackte grüne Petersilie, 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz glatt und im Wasserbad dick, läßt die Masse unter zeitweiligem Aufrühren erkalten, streicht dieselbe auf die Kuchen und streut die geröstete Semmel mit den gerösteten Speckgriesen darüber.

Nr. 3121. Süßer Käsestrudel.

Quarkstrudel. Topfenstrudel.

Man verwendet hierzu den Strudelkuchen Nr. 3062 aus gezogenem Teig und Nr. 3063 aus Hefenteig. Derselbe wird meist gebacken, kann aber auch gekocht werden. (Siehe Nr. 3061 u. 3062.)

Man bereitet die Masse wie beim Kartoffelstrudel Nr. 3113 beschrieben anstatt mit Kartoffeln mit 300 g. Reibekäse oder Quark, reibt dieselbe durch ein Sieb (Farcesieb) streicht sie auf den Kuchen und bestreut denselben mit den Nr. 3084 aufgeführten Ingredienzen.

Auch hier verwendet man anstatt Citronenschaleextract die Nr. 3068—3187 aufgeführten Extracte und giebt dem Käse- oder Quarkstrudel den dort angeführten Beinamen.

Nr. 3121 a. Gesalzener Käsestrudel.

Quarkstrudel. Topfenstrudel.

Dieser Strudel wird meist gekocht, kann aber auch gebacken werden. (Siehe Nr. 3061 u. 3062.)

Man bereitet denselben wie Nr. 3121 und zwar die Masse ohne Zucker mit 15 Tr. Muscat- oder Kümmelextract (anstatt Citronenschaleextract), 15 g. = $1^1/_2$ Kfl. Salz und bestreut sie mit einer der beim Griesstrudel Nr. 3110 aufgeführten Ingredienzen.

Nr. 3122. Süßer Rahmstrudel.

Meist wird derselbe gebacken, kann aber auch gekocht werden. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

30 g. zerlassene Butter, $^3/_8$ l. dicke süße oder sauere Sahne, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 6 Eier, 3 g. Citronenschaleextract werden in einen flachen

Digitized by Google

Topf oder Asch mit der Schneeruthe schaumig geschlagen, der Strudelkuchen Nr. 3062 aus gezogenem Teig oder Nr. 3063 aus Hefenteig damit bestrichen und 120 g. geriebene, in 60 g. Butter geröstete Semmel darauf gestreut. Man bereitet diesen Strudel anstatt mit Citronenschaleextract auch mit den beim Griesstrudel Nr. 3068—3087 aufgeführten Extracten und giebt dem Rahmstrudel den dort angeführten Beinamen.

Nr. 3123. Fruchtstrudel.

Diese werden nur gebacken. (Siehe Nr. 3062).

Man verwendet hierzu: Feine Aepfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Reineclauden, Kirschen und dergl. und giebt dem Strudel den Namen der dazu verwendeten Frucht.

Aepfel und Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheibchen oder Stäbchen geschnitten. Steinfrüchte werden lang durchgeschnitten, der Kern entfernt, dann je nach Größe in 2, 4 oder 8 Theile geschnitten.

I. Vorschrift. Der nach Nr. 3062 ausgezogene oder nach Nr. 3063 ausgerollte Kuchen wird mit 45 g. zerlassener Butter mittelst einer Bürste besprengt, alsdann streut man folgende Ingredienzen darüber: 900 g. Früchte, 90 g. geriebene, in 45 g. Butter geröstete Semmel, 90 g. gut gereinigte Corinthen oder Sultanrosinen, hie und da auch 30 g. geschnittene süße Mandeln und 30 g. klein geschnittenen Citronat; darüber siebt man 120 g. = 3 stark gehäufte Eßl. Staubzucker, welcher vorher mit 3 g. Gewürzcomposition 8 verrieben wurde.

II. Vorschrift. Siehe gefüllte Plinsen mit Früchten Nr. 3060.

Nr. 3124. Crêmestrudel.

Siehe gefüllte Plinsen mit Crême Nr. 3060.

Nr. 3125. Mohnstrudel.

Wie Griesstrudel Nr. 3067, I. Vorschrift (Siehe auch Tabelle Nr. 3068 bis 3087) anstatt mit Gries mit Mohnsamen bereitet.

300 g. = $^1/_2$ l. Mohnsamen wird dreimal mit je $^1/_2$ l. warmem Wasser angequirlt, sobald der Mohnsamen zu Boden gesunken ist, gießt man das Wasser mit den aufschwimmenden Unreinigkeiten ab und das 3. Mal das Ganze auf ein Sieb zum Abtropfen; hierauf wird der Mohnsamen im Mörser gestoßen oder in einer Reibschale gerieben. Man kann den Mohnsamen, nachdem er sauber gewaschen ist, auch erst in der zur Strudelmasse bestimmten Flüssigkeit weich kochen, dann reiben und nachdem die anderen Ingredienzen zugemischt sind, 5 Minuten auf dem Feuer abrühren.

Nr. 3126. Mandelstrudel.

Man verwendet hierzu den Strudelkuchen Nr. 3062 aus gezogenem Teig oder Nr. 3063 aus Hefenteig.

Derselbe wird meist gebacken, kann aber auch gekocht werden. (Siehe Nr. 3061 und 3062.)

$^3/_{16}$ l. Milch oder Sahne, 6 Eier, 60 g. = 6 Kfl. Mehl, 60 g. = 3 Eßl. Zucker, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 3 g. bitterer Mandelextract werden glatt und im Wasserbad dick gerührt, hierauf läßt man die Masse unter zeitweiligem Aufrühren erkalten,

Digitized by Google

alsdann wird der Kuchen damit bestrichen, 90 g. geschnittene süße Mandeln darüber gestreut, gerollt und gebacken.

Nr. 3127. Nußstrudel.

Siehe Mandelstrudel Nr. 3126.

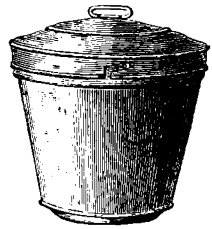
Man verwendet hierzu 90 g. sauber geschälte, gehackte Wallnüsse oder Haselnüsse und bereitet den Strudel ohne Bittermandelextract mit 3 g. Orangenblüthenextract.

V. Klasse. Dunstmehlspeisen. Puddings.

Süße Puddings. Gesalzene Puddings.

Berechnet für 6 Personen.

Als Nachspeise gegeben bereitet man nur das halbe Quantum der Vorschriften. Man kann die nachstehenden Puddings auch aus 8 Eiern bereiten, als separate Speise gegeben sind jedoch des Nährwerthes wegen 12 Eier erforderlich.



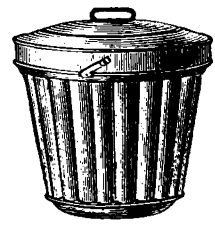


Fig. 65. Pudding-Formen. Fig. 66.

Größe der Form = zur ganzen Vorschrift 4 l. und zur halben Vorschrift 2 l. Inhalt. Kochzeit für die ganze Vorschrift 2 Stunden. Kochzeit für die halbe Vorschrift 1—1½ Stunden.

Nr. 3128. Vorbemerkungen.

1. Die Form wird mit 30 resp. 20 g. Butter ausgestrichen und gleichmäßig mit gestoßener oder geriebener Semmel oder Zwieback ausgestreut, alsdann umgestürzt, damit die überflüssige Semmel herausfällt. Den Deckel streicht man nur mit Butter, damit der Pudding beim Steigen nicht anhängt.

2. Sobald die Masse bereitet ist, muß sie rasch in die Form gebracht werden, diese darf aber nur ⅔, höchstens ¾ gefüllt sein, damit der Pudding sich beim Kochen gehörig ausdehnen kann und locker bleibt; hierauf wird dieselbe mit dem dazu gehörigen Deckel geschlossen und sofort in oder auf das bereitstehende kochende Wasserbad eingestellt, damit die Masse recht locker in die Hitze kommt.



Fig. 67. Pudding-Wassertopf.

3. **Der Puddings-Wassertopf** besteht einfach darin, daß man in einen zur Puddingform passenden Topf einen durchlöcherten Blechboden mit Füßen legt und soviel Wasser hineingießt, daß die Form nur ¼ darin steht. Wenn dasselbe kocht, so stellt man die Form mit dem Deckel geschlossen hinein und bedeckt den Topf mit einer Stürze; in diesem Falle empfiehlt es sich, der Oberhitze wegen den Pudding in der Röhre zu kochen. Man muß dann und wann, wenn nöthig, kochendes Wasser zugießen, damit das Wasser nicht ganz einkochen kann.

Digitized by Google

4. **In der Dampf-Puddingform** wird der Pudding durch Dampf gar gekocht, es muß deshalb darauf gesehen werden, daß das Wasser stets im Kochen bleibt, damit sich die nöthigen Dämpfe entwickeln; dies muß auf der Heerdplatte geschehen, da der Dampfkocher für die Röhre zu hoch ist. Auch hier muß, wenn es fehlen sollte, kochendes Wasser nachgegossen werden.

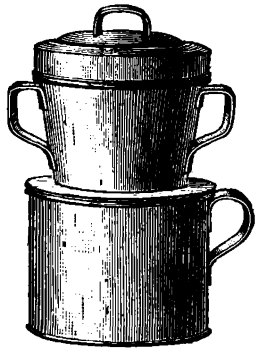


Fig. 68. Dampf-Puddingform.

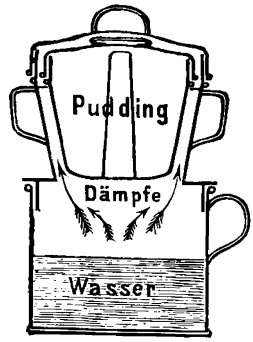


Fig. 69. Querdurchschnitt.

5. Sobald der Pudding fertig gekocht ist, hebt man die Form aus dem Wasserbad, entfernt den Deckel, löst den Pudding am obern Rand mit einem spitzen, möglichst schmalen, dünnen Messer von der Wandung der Form, stürzt ihn dann auf einen bereitstehenden flachen runden Teller, besiebt ihn gehörig mit Staubzucker oder begießt ihn mit einigen Löffeln der dazu bestimmten Sauce, während man den übrigen Theil extra dazu servirt.

6. **Englische Puddings** werden in der Serviette gekocht (Siehe Klöße Nr. 2876, Vorbemerkungen 7, „**Servittenklöße**").

7. Man kann die süßen Puddings auch in einer flachen Form (Auflaufform), mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback ausgestreut, in einem richtig geheizten Ofen (Siehe Aufläufe Nr. 3298A) in 1 Stunde backen, alsdann auf einen runden flachen Teller oder eine Kuchenplatte stürzen und mit Zucker besiebt zu Tisch geben. In diesem Fall unterscheiden sie sich von den Aufläufen nur dadurch, daß die Massen etwas fester gehalten sind.

Nr. 3129. Brennende Puddings.

Man bereitet die Puddings Nr. 3130—3192 einfach in der Weise, daß man um den fertigen Pudding herum auf den Teller oder auf die stark bezuckerte Oberfläche desselben $^1/_{16}$ l. = 3 Eßl. Jamaica-Rum gießt und diesen anbrennt, oder der Pudding wird in Scheibchen geschnitten, kranzförmig übereinander auf einen runden Teller gelegt, in die Mitte einige Löffel Zucker, auf diesen der Jamaica-Rum gegossen, angezündet und der Pudding gleich zu Tisch gegeben.

Süße Puddings.

Man giebt diese mit $^1/_2$ l. der Rahmsaucen Nr. 510—528.
oder der Fruchtsaucen Nr. 479—491 oder Weinsaucen Nr. 493—509.

Mehlpudding. Griespudding. Reispudding.
Kartoffelpudding. Kastanienpudding. Nudelpudding. Brodpudding.
Semmelpudding. Zwiebackpudding.
Fruchtpudding. Chocoladenpudding. Mandelpudding. Nußpudding.
Pistazienpudding. Käsepudding.

Nr. 3130.*) Mehlpudding mit Extracten bereitet.

100 g. Butter und $^1/_2$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 250 g. = $^1/_2$ l. Mehl hineingeschüttet und auf dem Feuer glatt gerührt, bis sich die Masse gut

*) Je nach Liebhaberei kann man auch alle Nr. 245 aufgeführten Mehlarten verwenden und dem Pudding den Namen des betreffenden Mehles beilegen, z. B. Reismehlpudding u. s. w.

Digitized by Google

gebunden vom Geschirr löst; hierauf wird das Gefäß vom Ofen entfernt und zum Abkühlen bei Seite gestellt, während dessen rührt man in einer Schüssel oder einem Asch 12 Eidotter, 180 g. = 6 Eßl. Zucker und das betreffende Quantum Frucht- oder Gewürzextract (Siehe Nr. 3131—3151) schaumig und rührt dann die abgekühlte, abgebrannte Masse glatt dazu. Nun schlägt man das Eiweiß von 12 Eiern zu steifem Schnee, arbeitet denselben locker aber gleichmäßig unter die Masse, bringt diese in die bereitstehende, vorbereitete Form (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3128), diese sofort gut verschlossen in das bereitstehende kochende Wasserbad und kocht den Pudding 2 Stunden.

Man bereitet aus diesem Grundpudding folgende Puddings:

Nr. 3131. Ananas-Pudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 20 g. Ananasextract gemischt.

Nr. 3132. Apfelsinenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. Apfelsinenextract gemischt.

Nr. 3133. Citronenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. Citronenschalextract gemischt.

Nr. 3134. Erdbeerenpudding. Mehlpudding 3130 wird mit 4 g. Erdbeerenextract gemischt und mit 2 g. Cochenille gefärbt.

Nr 3135. Fruchtmelangepudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 8 g. Fruchtcomposition gemischt und mit 4 g. Cochenille gefärbt.

Nr. 3136. Himbeerenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 8 g. Himbeerenextract gemischt und mit 4 g. Cochenille gefärbt.

Nr. 3137. Kaffeepudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird aus 1/4 l. Milch oder Sahne und 1/4 l. sehr kräftigen schwarzen Kaffee bereitet und 1 g. Vanilleextract zugemischt.

Nr. 3138. Mandarinenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. Mandarinenextract gemischt.

Nr. 3139. Mandelpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. bitterem Mandelextract, 60 g. fein gehackten süßen Mandeln und nach Belieben auch noch mit 40 g. kleingeschnittenem Citronat gemischt.

Nr. 3140. Marasquinopudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 1 g. Marasquinogewürz oder 4 Eßl. Marasquino di Zara gemischt.

Nr. 3141. Melonenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 40 g. Melonenextract gemischt.

Nr. 3142. Nußpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. Orangenblüthenextract und 60 g. geschälten fein gehackten Nüssen gemischt, nach Belieben auch 40 g. klein geschnittenen Citronat.

Nr. 3143. Orangenblüthenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 10 g. Orangenblüthenextract gemischt.

Nr. 3144. Pfirsichpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 40 g. Pfirsichextract, 2 g. bitterem Mandelextract und 1 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3145. Pistazienpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. Orangeblüthenextract und 80 g. geschälten fein gehackten Pistazien untermengt.

Nr. 3146. Pomeranzenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 4 g. Pomeranzenextract und 40 g. geschnittenen fein gehackten Pistazien gemischt.

Nr. 3147. Punschpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 3/8 l. Wasser und 1/8 l. Rothweinpunschessenz bereitet.

Nr. 3148. Quittenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 40 g. Quittenextract gemischt.

Nr. 3149. Rosinenpudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 2 g. Gewürzcomposition 7, 60 g. sauber gelesenen Corinthen, 60 g. sauber gelesenen Sultanrosinen, 40 g. klein geschnittenen Citronat und 40 g. fein gehackten süßen Mandeln gemengt.

Nr. 3150. Theepudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 20 g. Theeextract und 2 g. Vanilleextract gemischt.

Nr. 3151. Vanillepudding. Mehlpudding Nr. 3130 wird mit 2 g. Vanilleextract oder einer Messerspitze Vanillezucker gemischt.

Nr. 3152. Mehlpudding aus Frucht- und Kräutersyrupen bereitet.

Man bereitet den Mehlpudding Nr. 3130 ohne Zucker, anstatt mit Milch oder Sahne mit 1/4 l. Wasser oder Wein und 1/4 l. einer der Fruchtsyrupe Nr. 3627

Digitized by Google

bis 3650 und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Ananas-Pudding 2c.

Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3153. Mehlpudding aus Fruchtsäften bereitet.

Man bereitet den Mehlpudding Nr. 3130 anstatt mit Milch oder Sahne mit $^1/_4$ l. Wasser oder Wein und $^1/_4$ l. einer der Nr. 3651, I – IV aufgeführten rohen Fruchtsäfte und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Brombeerenpudding 2c.

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt 4 g. Gewürzcomposition dazu.

Nr. 3154. Mehlpuddings aus Fruchtmarmeladen bereitet.

Man bereitet den Mehlpudding Nr. 3130 ohne Zucker, anstatt mit Milch oder Sahne mit nur $^3/_8$ l. Wasser oder Wein und 400 g. einer der Nr. 598 - 602 aufgeführten Fruchtmarmeladen. Die Marmelade rührt man unter die heiße, abgebrannte Masse und läßt sie mit derselben abkühlen. Man giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Amarillenpudding 2c.

Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3155. Mehlpudding aus Kernobst bereitet.

Man bereitet den Mehlpudding Nr. 3130 nur mit $^3/_8$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 2 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, untermengt die Masse mit 400 g. geschälten, vom Kernhaus befreiten, in Scheibchen oder Stückchen geschnittenen feinen Aepfeln oder Birnen, 100 g. gut gereinigten Corinthen oder Sultanrosinen, 60 g. fein gehackten süßen Mandeln und 40 g. fein geschnittenem Citronat.

Man giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Obstart, z. B. Mehlpudding mit Borsdorfer Aepfeln 2c.

Nr. 3156. Mehlpudding aus frischem oder eingesottenem Steinobst.

Man bereitet den Mehlpudding Nr. 3130 nur mit $^3/_8$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 2 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, untermengt die Masse mit 400 g. entkernten, gedünsteten, in Zucker conservirtem oder frischem Steinobst, z. B. Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden 2c. (Siehe Nr. 788, I.—V. Vorschrift). Der Saft von den Früchten wird abgetropft und zurückgelassen.

Zu frischen saueren Kirschen nimmt man 60 g. = 2 Eßl. Zucker mehr.

Der Pudding erhält den Namen der dazu verwendeten Frucht, z. B. Mehlpudding mit Pfirsichen 2c.

Nr. 3157. Griespuddings mit Extracten bereitet.

100 g. Butter und $^1/_2$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 300 g. = $^1/_2$ l. Gries hineingeschüttet und auf dem Feuer glatt gerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr löst, hierauf wird das Gefäß vom Ofen entfernt und zum Abkühlen bei Seite gestellt, während dessen rührt man in einer Schüssel oder einem Asch 12 Eidotter, 180 g. = 6 Eßl. Zucker, 1 Kfl. Salz und das betreffende Frucht- oder Gewürzextract (Siehe Nr. 3158—3175) schaumig und rührt die abgekühlte, abgebrannte Masse glatt dazu. Nun schlägt man das Eiweiß von 12 Eiern zu steifem Schnee,

Digitized by Google

arbeitet diesen locker aber gleichmäßig unter die Masse, bringt diese in die bereitstehende vorbereitete Form (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3128), diese sofort gut verschlossen in das bereitstehende kochende Wasserbad und kocht sie 2 Stunden.

Man verwendet hierzu die Seite 246 aufgeführten Grieße, giebt dem Pudding den Namen der dazu verwendeten Griesart und erhält auf diese Weise: Griespuddings*), Reisgriespuddings, Buchweizengriespuddings (Haidegriespuddings), Maisgriespuddings (Polentagriespuddings) ꝛc. und aus diesen einfachen wieder folgende Puddings:

Nr. 3158. Griespudding mit Ananas. Griespudding Nr. 3157 wird mit 20 g. Ananasextract gemischt.

Nr. 3159. Griespudding mit Apfelsine. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Apfelsinenschaleextract gemischt.

Nr. 3160. Griespudding mit Citrone. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Citronenschaleextract gemischt.

Nr. 3161. Griespudding mit Erdbeeren. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Erdbeerenextract und 2 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3162. Griespudding mit Fruchtcomposition. Griespudding Nr. 3157 wird mit 8 g. Fruchtcomposition und 4 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3163. Griespudding mit Himbeeren. Griespudding Nr. 3157 wird mit 8 g. Himbeerenextract und 4 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3164. Griespudding mit Mandarinen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Mandarinenextract gemischt.

Nr. 3165. Griespudding mit Mandeln. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. bitterem Mandelextract, 60 g. feingehackten süßen Mandeln und nach Belieben auch mit 40 g. klein geschnittenem Citronat gemischt.

Nr. 3166. Griespudding mit Maraſquino. Griespudding Nr. 3157 wird mit 1 g. Maraſquinogewürz**) gemischt.

Nr. 3167. Griespudding mit Melonen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 40 g. Melonenextract gemischt.

Nr. 3168. Griespudding mit Nüssen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Orangenblüthenextract und 60 g. geschälten, klein gehackten Nüssen, nach Belieben auch noch mit 40 g. klein geschnittenem Citronat gemischt.

Nr. 3169. Griespudding mit Orangenblüthen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 10 g. Orangenblüthenextract gemischt.

Nr. 3170. Griespudding mit Pfirsichen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 40 g. Pfirsichextract, 2 g. bitterem Mandelextract und 1 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3171. Griespudding mit Pistazien. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Orangenblüthenextract und 80 g. geschälten, fein gehackten Pistazien gemischt.

Nr. 3172. Griespudding mit grünen Pomeranzen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 4 g. Pomeranzenextract und 40 g. geschälten, fein gehackten Pistazien gemischt.

Nr. 3173. Griespudding mit Quitten. Griespudding Nr. 3157 wird mit 40 g. Quittenextract gemischt.

Nr. 3174. Griespudding mit Rosinen. Griespudding Nr. 3157 wird mit 2 g. Gewürzcomposition 7, 60 g. sauber gelesenen Corinthen, 60 g. sauber gelesenen Sultanrosinen, 40 g. klein geschnittenem Citronat und 40 g. fein gehackten süßen Mandeln gemischt.

Nr. 3175. Griespudding mit Vanille. Griespudding Nr. 3157 wird mit 2 g. Vanilleextract oder 1 Messerspitze Vanillezucker gemischt.

Nr. 3176. Griespudding aus Fruchtsyrupen bereitet.

Man bereitet den Griespudding Nr. 3157 ohne Zucker anstatt mit Milch oder Sahne mit $^1/_4$ l. Wasser oder Wein und $^1/_4$ l. einer der Fruchtsyrupe Nr. 3627

*) Weizengries wird einfach Gries genannt, weil dieser hauptsächlich verwendet wird.

**) Anstatt dessen kann man $^1/_2$ Weinglas ächten Maraſquinoliqueur verwenden.

Digitized by Google

bis 3650 und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Griespudding mit Ananas u. s. w. Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3177. Griespudding aus Fruchtsäften bereitet.

Man bereitet den Griespudding Nr. 3157 anstatt mit Milch oder Sahne mit $^1/_4$ l. Wasser oder Wein und $^1/_4$ l. einer der Nr. 3651, I—IV aufgeführten rohen Fruchtsäfte und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Griespudding mit Brombeeren u. s. w.

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt 4 g. Fruchtcomposition dazu.

Nr. 3178. Griespudding aus Fruchtmarmeladen bereitet.

Man bereitet den Griespudding Nr. 3157 ohne Zucker anstatt mit Milch oder Sahne mit nur $^3/_8$ l. Wasser oder Wein und 400 g. einer der Nr. 598—602 aufgeführten Fruchtmarmeladen, die Marmelade rührt man unter die heiße abgebrannte oder ausgequellte Masse und läßt sie mit derselben abkühlen. Man giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Griespudding mit Amarillenmarmelade u. s. w.

Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3179. Griespudding aus Kernobst bereitet.

Man bereitet den Griespudding Nr. 3157 nur mit $^3/_8$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 2 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, mengt zuletzt 400 g. geschälte, vom Kernhaus befreite, in Scheibchen geschnittene feine Aepfel oder Birnen, 100 g. gut gereinigte Corinthen oder Sultanrosinen, 60 g. fein gehackte süße Mandeln und 40 g. fein geschnittenen Citronat unter die Masse.

Man giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Obstart, z. B. Griespudding mit Borsdorfer Aepfeln u. s. w.

Nr. 3180. Griespudding aus frischem oder eingesottenem Steinobst.

Man bereitet den Griespudding Nr. 3157 nur mit $^3/_8$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und 2 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, untermengt die Masse mit 400 g. entkerntem, gedünstetem, in Zucker conservirtem oder frischem Steinobst, z. B. Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden ꝛc. (Siehe Nr. 788, I.—V. Vorschrift). Von den Früchten wird der Saft vorher abgetropft und zurückgelassen.

Bei frischen sauren Kirschen nimmt man 60 g. = 2 Eßl. Zucker mehr.

Der Pudding erhält den Namen der dazu verwendeten Frucht, z. B. Griespudding mit Reineclauden u. s. w.

Nr. 3181. Reispudding.*)

I. Vorschrift. **Mit Extracten.** 400 g. bester Reis wird zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, einmal in $^1/_2$ l. Wasser aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült und abgetropft, alsdann in 1 l. Milch oder Sahne und 120 g. Butter sehr dick (ca. 1 Stunde) ausgequellt. Hierauf wird das Gefäß vom Ofen entfernt und zum Abkühlen zugedeckt, damit sich keine Haut bildet, bei Seite

*) Auf gleiche Weise bereitet man Sagopudding, Hirsepuding u. dergl.

Digitized by Google

gestellt. Es empfiehlt sich, den Reis einige Stunden vorher auszuquellen, da derselbe sehr langsam erkaltet, wird derselbe jedoch rasch gebraucht, so streicht man ihn zum Erkalten auf einen Bratenteller breit und bedeckt ihn mit einem Bogen Schreibpapier.

In einer Schüssel oder Asch rührt man 12 Eidotter, 180 g. = 6 Eßl. Zucker, 1 Kfl. Salz und den betreffenden Frucht- oder Gewürzextract (Siehe Nr. 3158 bis 3175) glatt, nun arbeitet man die erkaltete Reismasse darunter, hierauf schlägt man das Eiweiß von 12 Eiern zu steifem Schnee, rührt diesen locker, aber gleichmäßig unter die Masse, bringt diese sofort in die bereitstehende vorbereitete Form (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3128), diese sofort gut verschlossen in das bereitstehende kochende Wasserbad und kocht ihn 2 Stunden.

Man bereitet aus diesem Pudding dieselben beim Griespudding Nr. 3158 bis 3175 aufgeführten Puddings, z. B. Reispudding mit Ananas u. s. w.

II. Vorschrift. **Mit Fruchtsyrupen.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises anstatt Milch oder Sahne $^3/_4$ l. Wasser oder Wein, giebt, sobald derselbe ziemlich fertig ist, $^1/_4$ l. einer der Fruchtsyrupe Nr. 3627—3650 dazu, verrührt ihn glatt mit dem Reis, läßt ihn noch etwas verquellen und dann erkalten.

Im Uebrigen bereitet man die Masse ohne Zucker, wie bei der I. Vorschrift gesagt ist, und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Reispudding mit Ananas u. s. w.

Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

III. Vorschrift. **Mit Fruchtsäften.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises anstatt Milch oder Sahne $^3/_4$ l. Wasser oder Wein, giebt, sobald derselbe ziemlich fertig ist, $^1/_4$ l. einer der rohen Fruchtsäfte Nr. 3651, I—IV dazu, verrührt ihn glatt mit dem Reis, läßt ihn noch etwas verquellen und dann erkalten.

Im Uebrigen bereitet man die Masse, wie bei der I. Vorschrift gesagt ist, und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Reispudding mit Brombeeren u. s. w.

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt 4 g. Fruchtcomposition dazu.

IV. Vorschrift. **Mit Marmeladen.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises anstatt Milch oder Sahne $^3/_4$ l. Wasser oder Wein, giebt, sobald derselbe ziemlich fertig ist, 400 g. eine der Nr. 598—602 aufgeführten Marmeladen dazu, verrührt sie glatt mit dem Reis, läßt ihn noch etwas verquellen und dann erkalten.

Im Uebrigen bereitet man die Masse ohne Zucker, wie bei der I. Vorschrift gesagt ist und giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Reispudding mit Amarillenmarmelade u. s. w.

Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

V. Vorschrift. **Mit Kernobst.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises nur $^3/_4$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und bereitet die Masse mit 2 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, wie bei der I. Vorschrift beschrieben, untermengt dieselbe mit 400 g. geschälten, vom Kernhaus befreiten, in Scheibchen geschnittenen feinen Aepfeln oder Birnen, 100 g. gut gereinigten Corinthen oder Sultanrosinen, 60 g. fein gehackten süßen Mandeln und 40 g. fein geschnittenen Citronat.

Man giebt dem Pudding den Namen der betreffenden Obstart, z. B. Reispudding mit Borsdorfer Aepfeln u. s. w.

Digitized by Google

VI. Vorschrift. **Mit Steinobst.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises nur $^3/_4$ l. Milch, Sahne, Wasser oder Wein und bereitet die Masse mit 2 g. Gewürzcomposition 7 oder 8, wie in der I. Vorschrift beschrieben, untermengt dieselben mit 400 g. entkerntem, gedünstetem, in Zucker conservirtem oder frischem Steinobst, z. B. Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden 2c. (Siehe Nr. 788, I.—V. Vorschrift). Von den Früchten wird der Saft vorher abgetropft und zurückgelassen.

Bei frischen, sauren Kirschen nimmt man 60 g. = 2 Eßl. Zucker mehr. Der Pudding erhält den Namen der dazu verwendeten Frucht, z. B. Reispudding mit Kirschen u. s. w.

Nr. 3182. Kartoffelpudding.

100 g. Butter werden schaumig und nach und nach 12 Eidotter damit glatt gerührt, alsdann 180 g. = 6 Eßl. Zucker, den betreffenden Frucht- und Gewürzextract (Siehe Nr. 3158—3175), 600 g. geriebene, am Tage vorher gekochte und geschälte Kartoffeln zugerührt und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß von 12 Eiern dazu in die Form gefüllt und 2 Stunden gekocht (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3128).

Man bereitet diesen Pudding mit den beim Griespudding Nr. 3158—3175 aufgeführten Extracten und bezeichnet sie mit dem entsprechenden Namen, z. B. Kartoffelpudding mit Ananas u. s. w.

Nr. 3183. Kastanienpudding.

Die Kastanien werden 5—10 Minuten gekocht (Siehe Nr. 669), dann geschält und durch ein Farcesieb gestrichen.

Wie Kartoffelpudding Nr. 3182 bereitet.

Nr. 3184. Nudelpudding.

200 g. Nudeln oder Maccaroni werden in 1 l. kochendes Wasser geschüttet, einmal aufgekocht, dann auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült und gut abgetropft, in $^1/_2$ l. Milch oder Sahne, welche mit 100 g. Butter aufgekocht wurde, geschüttet und in ungefähr 10 Minuten auf dem Ofen dick gequellt.

Maccaroni schneidet man, nachdem sie abgetropft, in 1 Centim. lange Stückchen.

Im Uebrigen bereitet man denselben, wie bei Griespudding Nr. 3157—3180 beschrieben, und giebt ihn den entsprechenden Namen, z. B. Nudelpudding mit Ananas u. s. w.

Nr. 3185. Brodpudding.

100 g. Butter werden schaumig und nach und nach 12 Eidotter damit glatt gerührt, alsdann 240 g. = 8 Eßl Zucker, 4 g. Gewürzcomposition 8, 200 g. getrocknetes, geriebenes Brod, 4 Eßl. Jamaica-Rum, Arac, Cognac, kräftigen Rothwein oder Madeira, 60 g. gehackte süße Mandeln und 100 g. geriebene feine Chocolade zugerührt und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß von 12 Eiern in die vorbereitete Form gefüllt und 2 Stunden gekocht (Siehe Vorbemerkung Nr. 3128.)

Nr. 3186. Semmelpudding.

I. Vorschrift. **Mit geriebener Semmel.** 100 g. Butter und $^1/_2$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 200 g. geriebene oder gestoßene Semmel hinein-

Digitized by Google

geschüttet und so lange auf dem Ofen gerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst.

Im Uebrigen bereitet man denselben, wie bei Griespudding Nr. 3157—3180 beschrieben und giebt ihm den entsprechenden Namen, z. B. Semmelpudding mit Ananas u. s. w.

II. Vorschrift. **Aus eingeweichter Semmel.** 200 g. von Rinde befreite Semmel wird in kaltem Wasser ungefähr 15—20 Minuten eingeweicht, zwischen den Händen gut ausgedrückt, alsdann in 100 g. heiße, aber nicht gebräunte Butter geschüttet*) und so lange auf dem Ofen gerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst, alsdann vom Ofen genommen und zum Abkühlen bei Seite gestellt.

Im Uebrigen verfährt man weiter damit, wie bei Griespudding Nr. 3157 bis 3180 beschrieben, und giebt ihm den entsprechenden Namen, z. B. Semmelpudding mit Ananas u. s. w.

Nr. 3187. Zwiebackpudding.

100 g. Butter und $^1/_2$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 400 g. geriebener oder gestoßener Zwieback hineingeschüttet und so lange auf dem Ofen gerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst.

Im Uebrigen bereitet man denselben mit nur 120 g. = 4 Eßl. Zucker, wie bei Griespudding Nr. 3157—3180 beschrieben und giebt ihn den entsprechenden Namen, z. B. Zwiebackpudding mit Ananas ꝛc.

Nr. 3188. Chocoladenpudding.

Man bereitet Mehlpudding Nr. 3130, Griespudding Nr. 3157, Semmelpudding Nr. 3186 oder Zwiebackpudding Nr. 3187 mit Zusatz von 200 g. geriebener, feiner Chocolade.

Man kann die Chocolade auch gleich auf dem Feuer mit abrühren, wodurch dieselbe glatter vertheilt wird.

Nr. 3189. Mandelpudding. Nußpudding. Pistazienpudding.

Man bereitet Mehlpudding Nr. 3130, Griespudding Nr. 3157, Semmelpudding Nr. 3186 oder Zwiebackpudding Nr. 3187 mit Zusatz von 200 g. fein gehackten oder gestoßenen süßen Mandeln, Nüssen oder Pistazien.

NB. Mandelpudding wird mit 4 g. Mandelextract, Nußpudding mit 2 g. Vanilleextract und Pistazienpudding mit 4 g. Orangenblüthenextract gewürzt.

Nr. 3190. Käsepudding.

Man bereitet Mehlpudding Nr. 3130 mit 200 g. Reibekäse und 100 g. gut gereinigten Corinthen und würzt ihn mit den dort aufgeführten Extracten (Siehe Tabelle 3131—3151).

Nr. 3191. Englische Puddings.

Diese unterscheiden sich von den vorhergehenden dadurch, daß sie viel fetter und gemischter bereitet und entweder direct in einer Serviette (Siehe Klöße, allgemeine Bestimmungen Nr. 2876, 7 „Serviettenklöße") oder die Form in einer Serviette eingebunden in vielem Wasser zugedeckt gekocht werden.

*) Verwendet man Fruchtsyrup oder Fruchtsaft (Siehe Nr. 3176 und 3177), so gießt man das betreffende Quantum dazu und brennt es mit der Semmel ab.

Digitized by Google

Diese sind schwerer verdaulich; man giebt sie daher mit kräftigen Rumsaucen und Weinsaucen. Diese werden auch meist brennend servirt (Siehe Nr. 3129).

Nr. 3192. Plumpudding. (Englischer Pudding).

200 g. von Haut und Sehnen befreites Lendenfett und 100 g. Rindsmark werden zusammen fein gehackt, alsdann rührt man in einer Schüssel oder Asch 4 Eier, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Gewürzcomposition 8, 1 Kfl Salz, 50 g. = 2 Eßl. Mehl und 4 Eßl. Jamaica-Rum, Arac oder Cognac glatt, hierzu das gehackte Fett, ferner 100 g. gut gereinigte Sultanrosinen, 100 g. gut gereinigte Corinthen, 40 g. klein geschnittenen Citronat, 60 g. gehackte, süße Mandeln, 200 g. geschälte, vom Kernhaus befreite, würfelig geschnittene feine Aepfel oder Birnen und 200 g. geriebene Semmel. Nach einer Stunde wird die Masse in die mit Butter gestrichene Serviette eingebunden und in viel kochendes Wasser eingelegt, so daß der Pudding schwimmt, und so 2 Stunden zugedeckt gekocht.

Dieser wird meist brennend zu Tisch gegeben (Siehe Nr. 3129).

Nr. 3193. Gesalzene Puddings.

Fleischpuddings. Fischpuddings. Leberpudding. Krebspudding. Käsepudding.
Siehe Nr. 2776—2781.

Nr. 3194. Kräuterpuddings und Gemüsepuddings.

Siehe gestockte Kräuter- und Gemüsepürées Nr. 573.

VI. Klasse. Flammeri. Flummery.

Kalte Puddings.

Nr. 3195. Vorbemerkungen.

Die Flameris werden noch heiß, in mit kaltem Wasser ausgespülten Schüsseln oder schöne Formen von Blech gebracht und erkaltet auf flache Schüsseln oder tiefe Bratenteller gestürzt und mit langgeschnittenen süßen Mandeln in 1 Centim. weiter Entfernung besteckt (gespickt).

Milch-Flammeris giebt man mit kalt gerührten Frucht- und Weinsaucen (Siehe Nr. 478—509, I.—III) und

Wein-Flammeris mit kalt gerührten Rahmsaucen (Siehe Nr. 510—528) in der Weise, daß man zu rothen Flammeris farblose Saucen und zu weißen Flammeris gefärbte Saucen verwendet.

Frucht-Flammeris giebt man ohne Saucen und decorirt dieselben in hübscher Farbenabwechslung mit den Nr. 3509—3548 beschriebenen süßen Gelées in der Weise, daß man das Gelée in größere Croutons, schräge Vierecke oder kleinwürfelförmig schneidet oder auf einer Serviette hackt (Siehe Nr. 3507) und den Flammeri geschmackvoll damit umlegt und verziert.

Nr. 3196. Milchflammeri.

Man verwendet hierzu:

Arrow-rot (Kraftmehl oder Pfeilwurzelmehl), Sagomehl, Tapiocamehl, Reisstärke, Weizenstärke, Kartoffelmehl, Maisstärke (Maizena) 2c.

Digitized by Google

$^3/_4$ l. Milch oder Sahne, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 2 g. Vanilleextract werden aufgekocht, während dessen quirlt man 100 g. = 3 starke Eßl. einer der vorhergenannten Stärkearten, 2 Eier und $^1/_8$ l. Milch glatt, gießt diese Masse unter kräftigem Rühren mit einem Quirl in die kochende Milch, nimmt sie sobald sie recht steif ist vom Feuer, bringt sie in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel und stellt sie kalt, stürzt, decorirt und servirt den Flammeri nach Vorschrift. (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195.)

Will man diesen Flammeri mit einer weißen Frucht- oder Weinsauce geben, so färbt man die Milch oder Sahne je nach Belieben mit 2—4 g. Cochenille.

Man giebt denselben in folgenden Zusammenstellungen.

Mit Fruchtsaucen.

Nr. 3197. Rother Milchflammeri mit Ananassauce Nr. 479.
Nr. 3198. Rother Milchflammeri mit Apfelsinensauce Nr. 480.
Nr. 3199. Rother Milchflammeri mit Citronensauce Nr. 481.
Nr. 3200. Weißer Milchflammeri mit Erdbeerensauce Nr. 482.
Nr. 3201. Weißer Milchflammeri mit Fruchtmelangesauce Nr. 483.
Nr. 3202. Weißer Milchflammeri mit Himbeerensauce Nr. 484.
Nr. 3203. Weißer Milchflammeri mit Mandarinensauce Nr. 485.
Nr. 3204. Weißer Milchflammeri mit Melonensauce Nr. 486.
Nr. 3205. Weißer Milchflammeri mit Orangenblüthensauce Nr. 487.
Nr. 3206. Weißer Milchflammeri mit Pfirsichsauce Nr. 488.
Nr. 3207. Weißer Milchflammeri mit Quittensauce Nr. 489.
Nr. 3208. Weißer Milchflammeri mit Johannisbeerensauce Nr. 491, I—III.
Nr. 3209. Weißer Milchflammeri mit Heidelbeerensauce Nr. 491, I—III.
Nr. 3210. Weißer Milchflammeri mit Preißelbeerensauce Nr. 491, I—III.
Nr. 3211. Weißer Milchflammeri mit Hollunderbeerensauce Nr. 491, I—III
Nr. 3212. Weißer Milchflammeri mit Brombeerensauce Nr. 491, I—III.
Nr. 3213. Weißer Milchflammeri mit Berberitzensauce Nr. 491, I—III.
Nr. 3214. Weißer Milchflammeri mit Kirschensauce Nr. 491, I—III.
Nr. 3215. Weißer Milchflammeri mit Hagebuttensauce Nr. 490.

Mit Weinsaucen.

Nr. 3216. Rother Milchflammeri mit Ananas-Weinsauce Nr. 493.
Nr. 3217. Rother Milchflammeri mit Apfelsinen-Weinsauce Nr. 494.
Nr. 3218. Rother Milchflammeri mit Citronen-Weinsauce Nr. 495.
Nr. 3219. Rother Milchflammeri mit Gewürz-Weinsauce Nr. 498.
Nr. 3220. Rother Milchflammeri mit Orangenblüthen-Weinsauce Nr. 502.
Nr. 3221. Rother Milchflammeri mit *)weißer Pomeranzen-Weinsauce Nr. 503.
Nr. 3222. Rother Milchflammeri mit **)weißer Punsch-Weinsauce Nr. 504.
Nr. 3223. Rother Milchflammeri mit Weinschaumsauce (Chaudeau) Nr. 508.
Nr. 3224. Weißer Milchflammeri mit Erdbeeren-Weinsauce Nr. 496.
Nr. 3225. Weißer Milchflammeri mit Fruchtmelange-Weinsauce Nr. 497.
Nr. 3226. Weißer Milchflammeri mit Himbeeren-Weinsauce Nr. 499.
Nr. 3227. Weißer Milchflammeri mit Mandarinen-Weinsauce Nr. 500.
Nr. 3228. Weißer Milchflammeri mit Melonen-Weinsauce Nr. 501.
Nr. 3229. Weißer Milchflammeri mit *)rother Pomeranzen-Weinsauce Nr. 503.
Nr. 3230. Weißer Milchflammeri mit **)rother Punsch-Weinsauce Nr. 504.

*) Hier wechselt die Farbe mit Weißwein oder Rothwein.
**) Hier wird die Farbe dadurch bestimmt, ob zur Sauce Rothweinpunschessenz oder Weißweinpunschessenz verwendet wurde.

Digitized by Google

Nr. 3231. Weißer Milchflammeri mit Pfirsich-Weinsauce Nr. 505.
Nr. 3232. Weißer Milchflammeri mit Quitten-Weinsauce Nr. 506.
Nr. 3233. Weißer Milchflammeri mit Rum-Weinsauce Nr. 507.
Nr. 3234. Weißer Milchflammeri mit Johannisbeeren-Weinsauce Nr. 509, I—III.
Nr. 3235. Weißer Milchflammeri mit Heidelbeeren-Weinsauce Nr. 509, I—III.
Nr. 3236. Weißer Milchflammeri mit Brombeeren-Weinsauce Nr. 509, I—III.
Nr. 3237. Weißer Milchflammeri mit Hollunderbeeren-Weinsauce Nr. 509, I—III.
Nr. 3238. Weißer Milchflammeri mit Berberitzen-Weinsauce Nr. 509, I—III.
Nr. 3239. Weißer Milchflammeri mit Preißelbeeren-Weinsauce Nr. 509, I—III.
Nr. 3240. Weißer Milchflammeri mit Kirschen-Weinsauce Nr. 509, I—III.

Nr. 3241. Weinflammeri.

¾ l. Rothwein oder Weißwein, 100 g. = 3 starke Eßl. Zucker werden aufgekocht, während dessen quirlt man 100 g. = 3 starke Eßl. einer der Nr. 3196 genannten Stärkearten mit ¼ l. Wein und 2 g. Gewürzcomposition 8 glatt, gießt diese Masse unter kräftigem Rühren mit einem Quirl in den kochenden Wein, nimmt sie sobald sie recht steif ist, vom Feuer, bringt sie in die bereitstehende mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt sie kalt, stürzt sie dann, besteckt den Flammeri mit Mandeln und servirt ihn nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Zu weißen Saucen wird derselbe je nach Belieben mit 2—4 g. Cochenille gefärbt.

Man giebt denselben in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 3242. Rother Weinflammeri mit Ananas-Rahmsauce Nr. 511.
Nr. 3243. Rother Weinflammeri mit Apfelsinen-Rahmsauce Nr. 512.
Nr. 3244. Rother Weinflammeri mit Bittermandel-Rahmsauce Nr. 513.
Nr. 3245. Rother Weinflammeri mit Citronen-Rahmsauce Nr. 514.
Nr. 3246. Rother Weinflammeri mit Gewürz-Rahmsauce Nr. 517.
Nr. 3247. Rother Weinflammeri mit Marasquino-Rahmsauce Nr. 520.
Nr. 3248. Rother Weinflammeri mit Orangenblüthen-Rahmsauce Nr. 522.
Nr. 3249. Rother Weinflammeri mit Pudding-Rahmsauce Nr. 524.
Nr. 3250. Rother Weinflammeri mit Vanille-Rahmsauce Nr. 526
Nr. 3251. Rother Weinflammeri mit Johannisbeeren-Rahmsauce Nr. 528.
Nr. 3252. Rother Weinflammeri mit Heidelbeeren-Rahmsauce Nr. 528.
Nr. 3253. Rother Weinflammeri mit Preißelbeeren-Rahmsauce Nr 528.
Nr. 3254. Rother Weinflammeri mit Hollunderbeeren-Rahmsauce Nr. 528.
Nr. 3255. Rother Weinflammeri mit Brombeeren-Rahmsauce Nr. 528.
Nr. 3256. Rother Weinflammeri mit Berberitzen-Rahmsauce Nr. 528.
Nr. 3257. Rother Weinflammeri mit Kirschen-Rahmsauce Nr. 528.
Nr. 3258. Weißer Weinflammeri mit Erdbeeren-Rahmsauce Nr. 515.
Nr. 3259. Weißer Weinflammeri mit Fruchtmelange-Rahmsauce Nr. 516.
Nr. 3260. Weißer Weinflammeri mit Himbeeren-Rahmsauce Nr 518.
Nr. 3261. Weißer Weinflammeri mit Mandarinen-Rahmsauce Nr. 519.
Nr. 3262. Weißer Weinflammeri mit Melonen-Rahmsauce Nr. 521.
Nr. 3263. Weißer Weinflammeri mit Pfirsich-Rahmsauce Nr. 523.
Nr. 3264. Weißer Weinflammeri mit Quitten-Rahmsauce Nr. 525.
Nr. 3265. Weißer Weinflammeri mit Chocoladen-Rahmsauce Nr. 527.

Nr. 3266. Fruchtflammeri aus Fruchtextracten.

¾ l. Wasser oder leichter Wein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker und 4 g. Citronensaft werden aufgekocht, wenn nöthig, durch ein Tuch gegossen, alsdann wieder auf's

Digitized by Google

Feuer gestellt, während dessen quirlt man 100 g. = 3 starke Eßl. einer der Nr. 3196 aufgeführten Stärkearten mit 1/8 l. kaltem Wasser oder Wein und das entsprechende Quantum Extract (Siehe Nr. 3267—3277) resp. Cochenille glatt, gießt diese Masse unter kräftigem Rühren mit einem Quirl in die kochende Flüssigkeit, nimmt sie, sobald sie recht steif ist, vom Feuer, bringt sie in die bereitstehende mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stürzt sie erkaltet, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkung Nr. 3195).

Man bereitet aus diesen Grundflammeris folgende Flammeris:

Nr. 3267. Ananasflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 20 g. Ananasextract bereitet.

Nr 3268. Apfelsinenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 4 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3269. Citronenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 4 g. Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 3270. Erdbeerenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 4 g. Erdbeerenextract und 2 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3271. Fruchtmelangeflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 8 g. Fruchtcomposition und 4 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3272. Himbeerenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 8 g. Himbeerenextract und 4 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3273. Mandarinenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 4 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3274. Melonenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 40 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3275. Pfirsichflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 40 g. Pfirsichextract und 1 g. bitterem Mandelextract bereitet.

Nr. 3276. Pomeranzenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 4 g. Pomeranzenextract und 40 g. geschälten, grob gehackten Pistazien bereitet.

Nr. 3277. Quittenflammeri. Der Grundflammeri Nr. 3266 wird mit 40 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3278. Frucht- und Kräuterflammeris aus Frucht- und Kräutersyrupen.

Man verwendet hierzu die Nr. 3627 bis 3650 beschriebenen Fruchtsyrupe und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Frucht.

100 g. = 3 starke Eßl. einer der Nr. 3196 aufgeführten Stärkearten quirlt man mit 1/4 l. einer der Nr. 3627—3650 beschriebenen Fruchtsyrupe glatt, gießt die Masse unter starkem Rühren mit einem Quirl in 3/4 l. kochendes Wasser oder kochenden Wein, nimmt dieselbe, sobald sie sehr steif ist, vom Feuer, bringt sie in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt sie kalt, stürzt, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3279. Fruchtflammeris aus Fruchtsäften.

Man verwendet hierzu die Nr. 3651, I—IV beschriebenen rohen Fruchtsäfte und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Frucht.

120 g. = 4 Eßl. Zucker, 3/4 l. Wasser oder Wein und 4 g. Citronensaft*) werden aufgekocht, wenn nöthig, durch ein Tuch gegossen, dann nochmals aufgekocht; während dessen quirlt man 100 g. = 3 starke Eßl. einer der Nr. 3196 genannten Stärkearten mit 1/4 l. einem der Nr. 3651, I—IV aufgeführten rohen

*) Beim Johannisbeerensaft, Preißelbeersaft, Berberitzen und saueren Kirschsaft wird Citronensaft weggelassen.

Digitized by Google

Fruchtsäfte glatt, gießt diese Masse unter kräftigem Rühren mit einem Quirl in die kochende Flüssigkeit, nimmt sie, sobald sie recht steif ist, vom Feuer, bringt sie in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt diese kalt, stürzt, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3280. Milch-Griesflammeris.

Man verwendet hierzu:

Weizengries, Reisgries, Maisgries (Polentagries), Buchweizengries (Haidekorngries) und Tapiocagries

und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Griesart, z. B. Reisgriesflammeri 2c.

3/4 l. Milch, 60 g. = 2 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 2 g. Vanilleextract werden gekocht, in die kochende Milch 150 g. = 1/4 l. einer der oben aufgeführten Griesarten in dünnem Strom unter Umrühren eingeschüttet; sobald die Masse anfängt dick zu werden, stellt man den Topf in ein bereitstehendes, kochendes Wasserbad und quellt darin den Gries in 10—15 Minuten sehr dick aus, während dessen quirlt man 2 Eier mit 1/8 l. Milch glatt, gießt diese zu dem Griesbrei und rührt denselben noch 5 Minuten im Wasserbad, alsdann bringt man den Flammeri in die bereit stehende mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt sie kalt, stürzt, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Zum Färben der rothen Flammeris verwendet man je nach Belieben 2—4 g. Cochenille.

Man giebt diese mit denselben beim Milchflammeri Nr. 3197—3240 aufgeführten Saucen, z. B. Milch-Griesflammeri mit Ananassauce 2c.

Nr. 3281. Wein-Griesflammeris.

1 l. Roth- oder Weißwein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 2 g. Gewürzcomposition 8 werden aufgekocht und in dünnem Strom 150 g. = 1/4 l. einer der Nr. 3280 genannten Griesarten unter Umrühren eingeschüttet; sobald die Masse anfängt dick zu werden, stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad und quellt den Gries unter öfterem Umrühren in 10—15 Minuten sehr dick aus, bringt den Flammeri in die bereitstehende mit Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt ihn kalt, stürzt, servirt und decorirt ihn nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Die rothen Flammeris bereitet man aus Rothwein oder färbt sie mit 2—4 g. Cochenille.

Man giebt diese mit denselben beim Wein-Flammeri Nr. 3242—3265 aufgeführten Rahmsaucen, z. B. Wein-Griesflammeri mit Ananas-Rahmsauce 2c.

Nr. 3282. Frucht-Griesflammeris aus Fruchtextracten.

1 l. Wasser oder Wein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Citronensaft werden aufgekocht und in dünnem Strom 150 g. = 1/4 l. einer der Nr. 3280 aufgeführten Griesarten eingeschüttet; sobald die Masse anfängt dick zu werden, stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad, rührt das betreffende Quantum

Digitized by Google

Fruchtextract (Siehe Nr. 3269—3277) und Cochenille dazu und quellt den Gries unter öfterem Umrühren in 10—15 Minuten sehr dick aus, hierauf bringt man die Masse in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt diese kalt, stürzt, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Zum Färben der rothen Flammeris verwendet man je nach Belieben 2—4 g. Cochenille.

Man bereitet aus diesem Grundflammeri dieselben Nr. 3267—3277 aufgeführten Flammeris und nennt sie z. B. Griesflammeri mit Ananas 2c.

Nr. 3283. Frucht-Griesflammeris aus Fruchtsyrupen.

Man verwendet hierzu die Nr. 3627 bis Nr. 3650 aufgeführten Fruchtsyrupe und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Frucht.

3/4 l. Wasser oder Wein und 1/4 l. Fruchtsyrup werden aufgekocht und im langsamen Strome unter beständigem Umrühren 150 g. = 1/4 l. einer der Nr. 3280 aufgeführten Griesarten eingeschüttet: sobald die Masse anfängt dick zu werden, stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad und quellt den Gries unter zeitweiligem Umrühren in 10—15 Minuten darin dick aus, alsdann bringt man die Masse in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form der Schüssel, stellt sie kalt, stürzt, servirt und decorirt denselben nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195). Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3284. Frucht-Griesflammeri aus Fruchtsäften.

Man verwendet hierzu die Nr. 3651, I—IV aufgeführten rohen Fruchtsäfte und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Frucht.

Johannisbeerenflammeri, Berberitzenflammeri, saure Kirschen- und Preißelbeerenflammeri werden ohne Citronensaft bereitet.

3/4 l. Wasser oder Wein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Citronensaft und 1/4 l. Fruchtsaft Nr. 3651, I—IV werden aufgekocht, wenn nöthig durch ein Tuch gegossen, dann wieder zum Kochen gebracht, hierauf werden unter beständigem Umrühren 150 g. = 1/4 l. eine der Nr. 3280 genannten Griesarten in dünnem Strom eingeschüttet; sobald die Masse anfängt dick zu werden, stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad und quellt den Gries unter zeitweiligem Umrühren in 10—15 Minuten dick aus, nun bringt man die Masse in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stellt diese kalt, stürzt, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3285. Milch-Reisflammeri.

200 g. sehr schöner Reis werden zweimal in kaltem Wasser abgequirlt, dann mit Wasser einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser überspült, alsdann in 3/4 l. kochende Milch geschüttet und im Wasserbad sehr dick ausgequellt; hierauf quirlt man 2 Eier, 60 g. = 2 Eßl. klaren Zucker, 2 Eßl. kalte Milch, 1 g. Vanilleextract und 1 Prise Salz glatt, gießt die Masse zum heißen Reis und rührt denselben noch 5 Minuten im Wasserbad; nun bringt man den Flammeri in

Digitized by Google

die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt sie kalt, stürzt, servirt und decorirt den Flammeri nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Zum Färben der rothen Flammeris verwendet man je nach Belieben 2—4 g. Cochenille.

Man giebt ihn mit denselben beim Milchflammeri Nr. 3197—3240 aufgeführten Saucen, z. B. Milch-Reisflammeri mit Ananas ꝛc.

Nr. 3286. Wein-Reisflammeris.

200 g. sehr schöner Reis wird erst zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, alsdann mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und sobald der Reis zu kochen beginnt, auf ein Sieb geschüttet, kalt abgespült, alsdann in die kochende Flüssigkeit gegeben.

3/4 l. Weiß- oder Rothwein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 2 g. Gewürzcomposition 8 werden aufgekocht, der Reis dazu gegeben und im Wasserbad sehr dick ausgequellt, in die bereitstehende, mit kaltem Wasser gespülte Form oder Schüssel gebracht, kalt gestellt, gestürzt und nach Vorschrift servirt und decorirt (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Zum Färben der rothen Flammeris verwendet man je nach Belieben 2—4 g Cochenille.

Man giebt diese mit denselben Nr. 3242—3265 aufgeführten Rahmsaucen, z. B. Wein-Reisflammeri mit Ananas-Rahmsauce ꝛc.

Nr. 3287. Frucht-Reisflammeris aus Fruchtextracten.

3/4 l. Milch, Wasser oder Wein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker und 4 g. Citronensaft werden aufgekocht, während dessen werden 200 g. sehr schöner Reis zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, alsdann mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und sobald dasselbe zu kochen beginnt auf ein Sieb geschüttet und kalt abgespült in die kochende Flüssigkeit geschüttet. Hierauf stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad, giebt das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3267 bis 3277) und Cochenille dazu und quellt den Reis unter zeitweiligem vorsichtigen Aufrühren dick aus, alsdann bringt man die Masse in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stürzt den Flammeri erkaltet, servirt und decorirt ihn nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195).

Zum Färben der rothen Flammeris verwendet man je nach Belieben 2—4 g. Cochenille.

Man bereitet aus diesen Grundflammeris dieselben Nr. 3267—3277 aufgeführten Flammeris und nennt sie z. B. Reisflammeri mit Ananas u. s. w.

Nr. 3288. Frucht-Reisflammeri aus Fruchtsyrupen.

Man verwendet hierzu die Nr. 3627 bis Nr. 3650 aufgeführten Fruchtsyrupe und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Frucht.

200 g. sehr schöner Reis wird zweimal mit kaltem Wasser abgequirlt, alsdann mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und sobald dasselbe zu kochen beginnt, der Reis auf ein Sieb geschüttet, kalt gespült und abgetropft in 5/8 l. kochendes Wasser

Digitized by Google

oder Wein geschüttet, hierauf stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad und quellt den Reis darin unter zeitweiligem vorsichtigen Aufrühren sehr dick aus, dann rührt man 1/4 l. Fruchtsyrup dazu, bringt nach 5—10 Minuten die Masse in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel stürzt den Flammeri erkaltet, servirt und decorirt ihn nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195). Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3289. Frucht-Reisflammeri aus Fruchtsäften.

Man verwendet hierzu die Nr. 3651, I—IV aufgeführten rohen Fruchtsäfte und giebt dem Flammeri den Namen der betreffenden Frucht.

Johannisbeerenflammeri, Berberitzenflammeri, saure Kirschensaft-Flammeri werden ohne Citronensaft bereitet.

5/8 l. Wasser oder Wein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Citronensaft und 1/4 l. Fruchtsaft werden aufgekocht, wenn nöthig, durch ein Tuch gegossen, dann wieder zum Kochen gebracht, während dessen quirlt man 200 g. sehr schönen Reis zweimal mit kaltem Wasser ab, stellt ihn dann mit kaltem Wasser aufs Feuer; sobald dasselbe zu kochen beginnt, wird der Reis auf ein Sieb geschüttet, kalt abgespült und abgetropft in die kochende Flüssigkeit geschüttet, hierauf stellt man den Topf in ein bereitstehendes kochendes Wasserbad und quellt den Reis darin unter öfterem vorsichtigen Aufrühren dick aus, alsdann bringt man die Masse in die bereitstehende, mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Schüssel, stellt diese kalt, stürzt sie erkaltet, servirt und decorirt sie nach Vorschrift (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3195). Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3290. Chocoladenflammeri.

Man bereitet denselben wie Milchflammeri Nr. 3196, jedoch in der Weise, daß man in der Milch 200 g. geriebene sehr feine Chocolade aufkocht, ehe man die abgequirlte kalte Flüssigkeit dazu gießt.

Nr. 3291. Mandelflammeri.

Man bereitet den Milchflammeri Nr. 3196 mit 2 g. bitteren Mandelextract und 80 g. sehr fein gehackten oder gestoßenen, süßen Mandeln.

Nr. 3292. Nußflammeri.

Man bereitet den Milchflammeri Nr. 3196 mit 4 g. Orangenblüthenextract und 80 g. geschälten, sehr fein gestoßenen oder gehackten Nüssen.

Nr. 3293. Orangenblüthen-Flammeri.

Man bereitet den Milchflammeri Nr. 3196 ohne Vanille mit 10 g. Orangenblüthenextract und 1 g. Apfelsinenschaleextract.

Nr. 3294. Pistazienflammeri.

Man bereitet den Milchflammeri Nr. 3196 mit 4 g. Orangenblüthenextract und 40 g. geschälten, feingehackten Pistazien.

Digitized by Google

VII. Klasse. Charlotten.

Warme Charlotten. Kalte Charlotten.

Nr. 3295. Warme Charlotten.

Man verwendet hierzu glatte Auflaufformen (Siehe Nr. 3298) und das nach Nr. 780—783 und Nr. 788 eingesottene Kern- und Steinobst, der überflüssige Saft davon wird abgetropft und zurückgelassen. Man giebt der Charlotte den Namen der dazu verwendeten Obstart.

I. Vorschrift. **Französische Art.** Die Form wird gleichmäßig mit Butter ausgestrichen, dann schneidet man altbackene feine Mundsemmeln in 1 Centim. dicke Scheiben und diese ohne Rinde in regelmäßige Stücke, taucht dieselben in zerlassene, nicht gebräunte Butter, legt die ganze Form, zuerst den Boden, dann den Rand dicht damit aus, aber so, daß die Semmeln mit dem Rande glatt verlaufen, hierauf füllt man sie mit den eingesottenen Früchten (Siehe Nr. 3295, Ueberschrift) knapp voll, bedeckt diese wieder mit in Butter getauchten Semmelscheiben, betropft letztere nochmals mit zerlassener Butter, besiebt sie mit etwas klarem Zucker und bäckt die Charlotte 1 Stunde in einem richtig geheizten Ofen (Siehe Aufläufe Nr. 3298 A). Alsdann nimmt man sie heraus, stürzt sie vorsichtig auf einen flachen, runden Teller, siebt dick Zucker darüber und glacirt diesen mit einer glühenden Kohlenschaufel, oder man bestreicht sie mit einem passenden Fruchtgelée.

II. Vorschrift. **Russische Art.** Man legt die mit Butter ausgestrichene Form in gleicher Weise wie Nr. 3295, I. Vorschrift mit feinen Mundsemmeln oder Bisquits aus, hierauf legt man eine fingerdicke Schicht eingesottener Früchte aller Art, (Siehe Nr. 3295, Ueberschrift), man kann auch Marmeladen dazu verwenden, auf diese wieder eine Schicht Mundsemmeln oder Bisquits und so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Schicht muß aus Semmeln oder Bisquits bestehen; nun bestreicht oder betropft man dieselbe mit zerlassener Butter, bestreut sie leicht mit Zucker, bäckt und servirt sie wie Nr. 3295, I. Vorschrift.

Bei sehr saftigen Früchten ist diese Vorschrift vorzuziehen.

Nr. 3296. Warme Charlotte mit Schwarzbrod.

Die mit Butter ausgestrichene Form bestreut man von allen Seiten dick mit geriebenem Schwarzbrod, welches mit geschnittenen süßen Mandeln, klarem Zucker und Gewürzcomposition 8 untermengt wurde. (Auf 100 g. Zucker nimmt man 1 g. Gewürzcomposition 8), hierauf füllt man die Form wie Nr. 3295, II. Vorschrift beschrieben wurde mit den eingesottenen Früchten aller Art (Siehe Nr. 3295 Ueberschrift) fingerdick, streut darauf wieder eine dicke Schicht Schwarzbrod wie oben beschrieben und so fort, bis die Form gefüllt ist; die obere Schicht muß Brod sein; oben drauf legt man kleine Stückchen frischer Butter, bäckt und servirt die Charlotte wie Nr. 3295, I. Vorschrift gesagt wurde.

Nr. 3297. Kalte Charlotten.

Man verwendet hierzu glatte Auflaufformen. (Siehe Nr. 3298.)

I. Vorschrift. **Mit ausgelegtem Gelée-Rand.** Man stellt die Form in Eis, belegt den Boden dicht mit Bisquits, übergießt diesen $^1/_2$ Centim. dick mit einem Frucht-, Liqueur- oder Blumengelée nach Nr. 3509—3548 bereitet und läßt dies erstarren, alsdann belegt man den Rand der Form dicht mit Bisquits, nun

Digitized by Google

stellt man eine mit Eis gefüllte engere, aber gleich hohe Form hinein (der Zwischenraum darf nicht mehr als ½ Centim. betragen) und füllt den leeren Raum mit flüssigem, aber ziemlich erkaltetem Gelée voll; sobald dasselbe erstarrt ist, nimmt man das Eis aus der inneren Form heraus, füllt diese mit lauem, nicht zu warmen Wasser, damit sie sich vom erstarrten Gelée ablöst und hebt sie vorsichtig aus.

Diese so gebildete Geléeform füllt man nun mit Rahmschaum Nr. 3576 oder Nr. 3577, stellt sie wieder in Eis, stürzt sie vor dem Gebrauch auf einen flachen runden Teller und verziert sie mit feinen Früchten oder süßem Gelée.

II. Vorschrift. **Mit Bisquits ausgelegt.** Man legt die Form dicht mit Bisquits aus, füllt sie dann mit gesulztem Rahmschaum nach Nr. 3577 bereitet, stellt dieselbe einige Stunden in Eis, stürzt sie dann auf einen flachen, runden Teller und garnirt sie mit farbigem Fruchtgelée Nr. 3509—3549 (Siehe auch Nr. 3507.)

III. Vorschrift. **Mit Bisquits oder Makronen belegt.** Man bestreicht die Form mit Mandelöl, füllt sie dann mit gesulztem Rahmschnee nach Nr. 3577 bereitet, stellt dieselbe einige Stunden in Eis, stürzt sie dann auf einen flachen, runden Teller, belegt die Form mit Bisquits oder Makronen, welche auf der inneren Seite mit feiner Marmelade oder Fruchtgelée bestrichen sind und garnirt sie mit farbigem Fruchtgelée Nr. 3509—3549 (Siehe auch Nr. 3507) und feinen Früchten.

VIII. Klasse. Aufgelaufene Mehlspeisen.

Aufläufe. Soufflées.

Man giebt diese als Nachspeisen in der Form ohne Saucen, meist nur mit klarem Zucker bestebt.

Mehlauflauf. Griesauflauf. Semmelauflauf. Zwiebackauflauf. Chocoladenauflauf. Mandelauflauf. Nußauflauf. Pistazienauflauf. Fruchtaufläufe. Liqueuraufläufe. Blumenaufläufe. Reisauflauf. Kartoffelauflauf. Kastanienauflauf. Brodauflauf. Käseauflauf.

Nr. 3298. Vorbemerkungen.

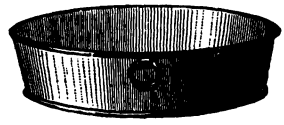


Fig. 70. Auflaufform.

Größe der Form 25 Centim. Durchmesser und ca. 5 Centim. hoch. Backzeit ½ Stunde. Man kann diese Aufläufe auch in Porzellan- oder Silberschüsseln oder getheilt in großen Muschelschalen oder kleinen Papierkästchen backen.

Das Ausstreichen der Formen. Ehe man die Masse einrührt, muß die Form, in welcher der Auflauf gebacken werden soll, mit Butter ausgestrichen und mit fein geriebener Semmel, Zwieback oder sehr feinem Gries gleichmäßig bestreut werden, die überflüssige Semmel 2c. entfernt man dadurch, daß man die Form umstürzt.

A. **Das Heizen des Ofens.** Der Ofen muß so geheizt sein, daß ein Stückchen weißes Schreibpapier, auf die Platte gelegt, in einigen Secunden bräunt, aber nicht verkohlt.

Digitized by Google

Der mir zu Gebote stehende Ofen wird 1 Stunde lang scharf geheizt, dann mit Papier probirt und ohne wieder nachzulegen die Form hochstehend darin gebacken.

Das Serviren der Aufläufe. Die Form wird, sowie die Backzeit beendet ist, aus dem Ofen genommen, auf einen bereitstehenden, erwärmten, flachen runden Teller oder Platte gestellt, mit einer Serviette oder elegantem Schutzring umlegt, mit Staubzucker besiebt und sofort zu Tisch gegeben, weil diese Mehlspeisen sehr rasch zusammenfallen und dann als mißrathen angesehen werden.

Nr. 3299. Mehlauflauf.

60 g. Butter und $^1/_4$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 100 g. 4 Eßl. Mehl hineingeschüttet und heiß glatt gerührt, bis sich die Masse gebunden vom Geschirr ablöst.

Hierauf rührt man 8 Eidotter, 120 g. 4 Eßl. Zucker und das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3300—3322) in einer Schüssel mit einem Holzlöffel 10—15 Minuten schaumig, alsdann giebt man die etwas ausgekühlte abgebrannte Mehlmasse dazu und rührt die Masse wieder 10—20 Minuten schaumig, nun schlägt man das Eiweiß von 8 Eiern zu steifem Schnee, rührt diesen locker, möglichst rasch unter die Masse, bringt sie sogleich in die vorbereitete Form und diese sofort in den richtig nicht zu stark geheizten Ofen (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3298 A) und bäckt und servirt sie wie dort beschrieben.

Man bereitet hieraus folgende Aufläufe:

Nr. 3300. Ananasauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 20 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3301. Apfelsinenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3302. Citronenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 3303. Erdbeerenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Erdbeerenextract und 1 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3304. Fruchtmelangeauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 4 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3305. Himbeerenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 4 g. Himbeerenextract und 2 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3306. Kaffeeauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit $^1/_8$ l. Sahne, $^1/_8$ l. sehr starkem schwarzen Kaffee und 1 g. Vanilleextract bereitet.

Nr. 3307. Mandarinenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3308. Mandelauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. bitterem Mandelextract und 40 g. sehr fein gehackten süßen Mandeln bereitet.

Nr. 3309. Marasquinoauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit $^1/_2$ g. Marasquinogewürz oder 2 Eßl. voll echten Marasquinoliqueur bereitet.

Nr. 3310. Melonenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 20 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3311. Nußauflauf. Mehlauflauf Nr 3299 wird mit 2 g. Orangenblüthenextract und 40 g. geschälten, sehr fein gehackten Nüssen bereitet.

Nr. 3312. Orangenblüthenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 4 g. Orangenblüthenextract bereitet.

Nr. 3313. Pfirsichauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 1 g. bitterem Mandelextract, 20 g. Pfirsichextract und 1 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3314. Pistazienauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Orangenblüthenextract und 40 g. geschälten, sehr fein gehackten Pistazien bereitet.

Nr. 3315. Pomeranzenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Pomeranzenextract und 20 g. geschälten, grob gehackten Pistazien bereitet.

Nr. 3316. Punschauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 4 Eßl. Rothweinpunschessenz bereitet.

Digitized by Google

Nr. 3317. Quittenauflauf. Mehlauf Nr. 3299 wird mit 20 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3318. Rumauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 Eßl. Jamaica-Rum und 1 g. Vanilleextract bereitet.

Nr. 3319. Rosenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 Eßl. Rosenliqueur und 1 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3320. Resedaauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 1 g. Resedaextract und 40 g sehr fein gestoßenen Pistazien bereitet.

Nr. 3321. Vanilleauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 2 g. Vanilleextract oder einer Messerspitze Vanillezucker bereitet.

Nr. 3322. Veilchenauflauf. Mehlauflauf Nr. 3299 wird mit 1 g. Veilchenextract und einigen Tr. Carminblau bereitet.

Nr. 3323. Mehlauflauf mit Fruchtsyrupen.

Man bereitet den Mehlauflauf Nr. 3299 anstatt mit Zucker, Milch und Sahne mit $^1/_4$ l. einer der Nr. 3627—3650 beschriebenen Fruchtsyrupe und giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Ananasauflauf u. s. w. Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3324. Mehlauflauf mit Fruchtsäften.

Man bereitet den Mehlauflauf Nr. 3299 mit $^1/_8$ l. Wasser oder Wein und $^1/_8$ l. einer der Nr. 3651, I—IV aufgeführten Fruchtsäfte und giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Brombeerenauflauf u. s. w. Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt 2 g. Fruchtcomposition dazu.

Nr. 3324a. Mehlauflauf mit Fruchtmarmeladen.

Man bereitet den Mehlauflauf Nr. 3299 ohne Zucker anstatt mit Milch oder Sahne mit nur $^3/_{16}$ l. Wasser oder Wein und 200 g. einer der Nr. 598—602 aufgeführten Fruchtmarmeladen. (Man rührt dieselbe unter die heiße abgebrannte Masse und läßt sie mit derselben abkühlen.)

Man giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Aprikosenauflauf u. s. w. Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3325. Griesauflauf.

Hierzu verwendet man die Nr. 3280 aufgeführten Griesarten, meist jedoch nur sehr feinen Weizengries.

60 g. Butter und $^1/_4$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 100 g. = 4 starke Eßl. Gries hineingeschüttet und heiß glatt gerührt, bis sich die Masse gebunden vom Geschirr ablöst.

Hierauf rührt man 8 Eidotter, 120 g. = 4 Eßl. Zucker und das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3326—3348) in einer Schüssel mit einem Holzlöffel 10—15 Minuten schaumig, alsdann giebt man die ausgekühlte, abgebrannte Masse dazu und rührt dieselbe wieder 10—20 Minuten schaumig, nun schlägt man das Eiweiß von 8 Eiern zu steifem Schnee, rührt diesen locker, möglich rasch unter die Masse, bringt sie sogleich in die vorbereitete Form und diese sofort in den richtig geheizten Ofen (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3298A) und bäckt und servirt sie wie dort beschrieben.

Man bereitet denselben in folgenden Zusammenstellungen:

Digitized by Google

Nr. 3326. Griesauflauf mit Ananas. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 20 g. Ananasextract bereitet.
Nr. 3327. Griesauflauf mit Apfelsinen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.
Nr. 3328. Griesauflauf mit Citronen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Citronenschaleextract bereitet.
Nr. 3329. Griesauflauf mit Erdbeeren. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Erdbeerenextract und 1 g. Cochenille bereitet.
Nr. 3330. Griesauflauf mit Fruchtcomposition. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 4 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille bereitet.
Nr. 3331. Griesauflauf mit Himbeeren. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 4 g. Himbeerenextract und 2 g. Cochenille bereitet.
Nr. 3332. Griesauflauf mit Kaffee. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit $^1/_8$ l. Sahne, $^1/_4$ l. starken schwarzen Kaffee und 1 g. Vanilleextract bereitet.
Nr. 3333. Griesauflauf mit Mandarinen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Mandarinenextract bereitet.
Nr. 3334. Griesauflauf mit Mandeln. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. bitterem Mandelextract und 40 g. sehr fein gehackten, geschälten, süßen Mandeln bereitet.
Nr. 3335. Griesauflauf mit Marasquino. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit $^1/_2$ g. Marasquinogewürz oder 2 Eßl. echtem Marasquinoliqueur bereitet.
Nr. 3336. Griesauflauf mit Melonen. Griesauflauf Nr 3325 wird mit 20 g. Melonenextract bereitet.
Nr. 3337. Griesauflauf mit Nüssen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Orangenblüthenextract und 40 g. geschälten, fein gehackten Nüssen bereitet.
Nr. 3338. Griesauflauf mit Orangenblüthen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 4 g. Orangenblüthenextract bereitet.
Nr. 3339. Griesauflauf mit Pfirsichen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 1 g. bitterem Mandelextract, 20 g. Pfirsichextract und 1 g. Cochenille bereitet.
Nr. 3340. Griesauflauf mit Pistazien. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Orangenblüthenextract und 40 g. geschälten, fein gehackten Pistazien bereitet.
Nr. 3341. Griesauflauf mit grünen Pomeranzen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Pomeranzenfruchtextract und 20 g. geschälten, grob gehackten Pistazien bereitet.
Nr. 3342. Griesauflauf mit Punsch. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 4 Eßl. Rothweinpunschessenz bereitet.
Nr. 3343. Griesauflauf mit Rum. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 Eßl. voll Jamaica-Rum und 1 g. Vanilleextract bereitet.
Nr. 3344. Griesauflauf mit Reseda. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 1 g. Resedaextract und 40 g. geschälten, sehr fein gestoßenen Pistazien bereitet.
Nr. 3345. Griesauflauf mit Rosen Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 Eßl. feinem Rosenliqueur und 1 g. Cochenille bereitet.
Nr. 3346. Griesauflauf mit Quitten. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 20 g. Quittenextract bereitet.
Nr. 3347. Griesauflauf mit Veilchen. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 1 g. Veilchenextract und einigen Tr. Carminblau bereitet.
Nr. 3348. Griesauflauf mit Vanille. Griesauflauf Nr. 3325 wird mit 2 g. Vanilleextract oder 1 Messerspitze Vanillezucker bereitet.

Nr. 3349. Griesauflauf aus Fruchtsyrupen.

Man bereitet den Griesauflauf Nr. 3325 anstatt mit Zucker, Milch oder Sahne mit $^1/_4$ l. einer der Nr. 3627—3650 beschriebenen Fruchtsyrupe und giebt dem Auflauf den Namen der Frucht, z. B. Griesauflauf mit Ananas u. s. w. Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3350. Griesauflauf aus Fruchtsäften.

Man bereitet den Griesauflauf Nr. 3325 mit $^1/_8$ l. Wasser oder Wein und $^1/_8$ l. einer der Nr. 3651, I—IV aufgeführten Fruchtsäfte und giebt dem Auflauf

Digitized by Google

den Namen der Frucht, z B. Griesauflauf mit Brombeeren u. s. w. Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt 2 g. Fruchtcomposition dazu.

Nr. 3350a. Griesauflauf aus Marmeladen.

Man bereitet den Griesauflauf Nr. 3325 ohne Zucker anstatt mit Milch oder Sahne mit nur $^3/_{16}$ l. Wasser oder Wein und 200 g. einer der Nr. 598—602 aufgeführten Marmeladen. (Man rührt dieselbe unter die heiße abgebrannte Masse und läßt sie mit derselben abkühlen.)

Man giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Griesauflauf mit Pfirsichmarmelade u. s. w.

Bei rother Marmelade färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3351. Brodauflauf.

60 g. Butter wird schaumig gerührt, dazu nach und nach 8 Eidotter, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 2 g. Gewürzcomposition 8, 100 g. geriebenes, etwas getrocknetes Schwarzbrod, 2 Eßl. Jamaica-Rum, Arac, Cognac, kräftigen Rothwein oder Madeira, 30 g. gehackte süße Mandeln und 50 g. fein geriebene Chocolade; die Masse wird 15—20 Minuten schaumig gerührt, dann das Eiweiß der 8 Eier zu Schnee geschlagen und locker darunter gemengt, sogleich in die vorbereitete Form und sofort in dem richtig geheizten Ofen gebacken. (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3298A.)

Nr. 3352. Semmelauflauf.

I. Vorschrift. **Aus geriebener Semmel.** 60 g. Butter, $^1/_4$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 100 g. geriebene oder gestoßene Semmel hineingeschüttet und so lange heißstehend gerührt, bis sich die Masse gebunden vom Geschirr ablöst.

Im Uebrigen bereitet man denselben, wie bei Griesauflauf Nr. 3325—3350a beschrieben, und giebt ihm den entsprechenden Namen, z. B. Semmelauflauf mit Ananas u. s. w.

II. Vorschrift. **Aus eingeweichter Semmel.** 100 g. von der Rinde befreite Semmel wird in kaltem Wasser eingeweicht, nach 30 Minuten zwischen den Händen ausgedrückt oder in einem sauberen Tuche scharf ausgewunden, alsdann mit 60 g. Butter*) so lange auf dem Feuer abgerührt, bis sich die Masse gut gebunden vom Geschirr ablöst.

Im Uebrigen verfährt man weiter damit, wie bei Griesauflauf Nr. 3325 bis 3350a beschrieben, und bezeichnet sie wie dort: Semmelauflauf mit Ananas ꝛc.

Nr. 3353. Zwiebackauflauf.

60 g. Butter und $^1/_4$ l. Milch oder Sahne werden aufgekocht, 200 g. geriebener oder gestoßener Zwieback hinein geschüttet und so lange heißstehend gerührt, bis sich die Masse leicht gebunden vom Geschirr ablöst.

Im Uebrigen bereitet man denselben, wie bei Griesauflauf Nr. 3325—3350a beschrieben, und giebt ihm den entsprechenden Namen, z. B. Zwiebackauflauf mit Ananas u. s. w.

*) Verwendet man Fruchtsyrup oder Fruchtsaft (Siehe Nr. 3349 und 3350), so gießt man das betreffende Quantum dazu und brennt es mit der Semmel ab.

Digitized by Google

Nr. 3354. Chocoladenauflauf.

Man bereitet Mehlauflauf Nr. 3299, oder Griesauflauf Nr. 3325, oder Semmelauflauf Nr. 3352, oder Zwiebackauflauf Nr. 3353 mit 2 g. Vanillenextract und 100 g. geriebener feinster Chocolade oder 50 g. = 2 Eßl. entöltem Cacaopulver.

NB. Die Chocolade wird vor dem Abbrennen in der Milch mit aufgekocht.

Nr. 3355. Kartoffelauflauf.

60 g. Butter wird schaumig und nach und nach 8 Eidotter damit glatt gerührt, alsdann 120 g. = 4 Eßl. Zucker, das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3326—3348), 4 Eßl. Sahne, 400 g. geriebene, am Tage vorher gekochte und geschälte Kartoffeln zugemischt und die Masse 10—20 Minuten tüchtig gerührt, alsdann schlägt man das Eiweiß von 8 Eiern zu steifem Schnee und untermengt diesen mit der Masse, bringt sie in die vorbereitete Form und diese sofort in den richtig geheizten Ofen (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3298 A) und bäckt und servirt sie, wie dort beschrieben. Man bereitet hieraus die Aufläufe, wie beim Griesauflauf Nr. 3326—3348 gezeigt wurde, und nennt sie: Kartoffelauflauf mit Ananas u. s. w.

Nr. 3356. Kastanienauflauf.

Die Kastanien werden 5—10 Minuten gekocht (Siehe Nr. 669), dann geschält, durch ein Farcesieb gerieben und wie Kartoffelauflauf Nr. 3355 bereitet.

Nr. 3357. Reisauflauf.*)

I. Vorschrift. **Mit Extracten.** 200 g. Reis wird zwei Mal mit kaltem Wasser abgequirlt, ein Mal mit 1/4 l. Wasser aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser abgespült und abgetropft; alsdann schüttet man ihn in 1/2 l. Milch oder Sahne, giebt 60 g. Butter dazu, quellt ihn unter öfterem Umrühren ca. 1 Stunde aus und stellt die Masse zugedeckt, damit sie keine Haut bekommt, zum Erkalten bei Seite. Es empfiehlt sich, diese Arbeit einige Stunden vorher vorzunehmen, da die Masse sehr langsam erkaltet.

In einer Schüssel rührt man 8 Eidotter, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, das betreffende Quantum Extract (Siehe Nr. 3326—3348) mit einem Holzlöffel 10 Minuten schaumig, alsdann die abgekühlte Reismasse dazu und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß von 8 Eiern, bringt die Masse sofort in die bereitstehende vorbereitete Form und diese sogleich in den richtig, nicht zu stark geheizten Ofen (Siehe Vorbemerkungen Nr. 3298 A) und bäckt und servirt sie wie dort beschrieben.

Man bereitet hieraus die Aufläufe, wie beim Griesauflauf Nr. 3326—3348 gezeigt wurde, und nennt sie: Reisauflauf mit Ananas u s. w.

II. Vorschrift. **Mit Fruchtsyrupen.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises anstatt Milch oder Sahne 1/4 l. Wasser oder Wein, giebt, sobald derselbe ziemlich fertig ist, 1/4 l. einer der Fruchtsyrupe Nr. 3627 - 3650 dazu, verrührt ihn glatt mit dem Reis, läßt ihn noch etwas verquellen und dann erkalten.

Im Uebrigen bereitet man die Masse ohne Zucker, wie bei der I. Vorschrift gesagt ist, und giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Reisauflauf mit Ananas u. s. w. Bei rothen Fruchtsyrupen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

*) Auf gleiche Weise kann man Sago- und Hirseauflauf bereiten.

Digitized by Google

III. Vorschrift. **Mit Fruchtsäften.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises anstatt Milch oder Sahne $^3/_8$ l. Wasser oder Wein, giebt, sobald derselbe ziemlich fertig ist, $^1/_8$ l. einer der rohen Fruchtsäfte Nr. 3651, I—IV dazu, verrührt ihn glatt mit dem Reis, läßt ihn noch etwas verquellen und dann erkalten.

Im Uebrigen bereitet man die Masse, wie bei der I. Vorschrift gesagt ist, und giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Frucht, z. Reisauflauf mit Brombeeren u. s. w.

Bei rothen Fruchtsäften färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille und giebt 2 g. Fruchtcomposition dazu.

IV. Vorschrift. **Mit Marmeladen.** Man verwendet zum Ausquellen des Reises anstatt Milch oder Sahne nur $^3/_8$ l. Wasser oder Wein, giebt, sobald derselbe ziemlich fertig ist, 200 g. einer der Nr. 598—602 aufgeführten Marmeladen dazu, verrührt sie glatt mit dem Reis, läßt ihn nochmals etwas verquellen und dann erkalten.

Im Uebrigen bereitet man die Masse ohne Zucker, wie bei der I. Vorschrift gesagt ist, und giebt dem Auflauf den Namen der betreffenden Marmelade, z. B. Reisauflauf mit Amarillenmarmelade u. s. w.

Bei rothen Marmeladen färbt man, wenn nöthig, die Masse mit Cochenille.

Nr. 3358. Käseauflauf.

I. Vorschrift. **Süßer Käseauflauf.** Man bereitet Mehlauflauf Nr. 3299 mit 100 g. geriebenem Reibekäse, 40 g. gehackten süßen Mandeln, 80 g. gut gereinigten Corinthen oder Sultanrosinen und 2 g. Citronenschaleextract oder mit den beim Griesauflauf Nr. 3326—3348 aufgeführten Extracten.

II. Vorschrift. **Gesalzener Käseauflauf (Ramequins).**

Diese werden ca. 3—5 Minuten in Papierkapseln oder Muschelschalen gebacken und nach der Suppe gegeben.

Man bereitet die halbe Vorschrift von Mehlauflauf Nr. 3299 oder Semmelauflauf Nr. 3351 ohne Zucker mit 100 g. geriebenem Parmesankäse, Chester- oder Schweizerkäse, 10 Tr. Pfefferextract, 10 Tr. Gewürzcomposition 6 und 1 Kfl. Salz.

Nr. 3359. Windbeutel.*)

Hierzu braucht man eine Form mit runden Vertiefungen, eine sog. Windbeutel- oder Näpfchenform.

$^1/_2$ l. Wasser oder Milch, 200 g. Butter läßt man zusammen aufkochen, giebt 375 g. = $^3/_4$ Pfund Mehl unter starkem Rühren dazu und rührt so lange, bis sich die Masse vom Kasserol ablöst.



Fig. 71. Windbeutel-Pfanne.**)

Wenn dieselbe etwas verkühlt ist, verarbeitet man sie mit 8 Eiern, 100 g. = 3 starke Eßl. Zucker, 2 g. Citronenschaleextract und eine Prise Salz.

In jede Vertiefung der Form giebt man 1 Kfl. zerlassene Butter und $^1/_{16}$ l. = $^1/_2$ Suppenlöffel oder $^1/_2$ Otasse von der Masse, bäckt dieselbe hochstehend in der Röhre schön gelb (Siehe Aufläufe Vorbemerkungen Nr. 3298 A), bestreut sie mit Zucker und giebt dazu Vanillesauce Nr. 526, Chaudeau Nr. 508 oder eine der

*) Windbeutel aus dem Schmalz gebacken oder gefüllt, Siehe Brandteigkrapfen Nr. 3391 und Nr. 3392.

**) Diese Pfannen sind mit beliebiger Anzahl Vertiefungen zu haben, hier sollte nur die Form angedeutet werden.

Digitized by Google

Fruchtsaucen Nr. 479—491 oder Weinsaucen Nr. 493—509 oder man schneidet sie quer durch und füllt sie mit einem Nr. 3576 beschriebenem Rahmschaum.

Wer die Masse nicht erst abbrennen will, quirle Alles gut zusammen und backe dieselbe in gleicher Weise.

IX. Klasse. Schmalzbäckerei.

Beignets. Croquets. Cannelons. Diverse.

Berechnet für 6 Personen.

Nr. 3360. Vorbemerkungen.

Man verwendet hierzu die Backfette Nr. 536, I—III.

Das Kasserol — oder bei langen Sachen, z. B. Cannelons, Croquets 2c., eine Pfanne — muß soviel Backfett enthalten, daß das Gebäck darin schwimmen kann.

Den richtigen Hitzegrad des Fettes erkennt man daran, daß dasselbe, einen Quirlstil hineingehalten, um diesen herum zu kochen beginnt.

Man giebt anfangs nur $^3/_4$ vom Fett in das Kasserol, sobald dasselbe beim Ausbacken zu heiß wird, was man an dem zu raschen Bräunen des Gebäckes erkennt, giebt man ein wallnußgroßes Stückchen von dem zurückbehaltenen kalten Fett dazu.

Man legt nur soviel vom Backwerk auf einmal in das Kasserol, daß sich dasselbe nicht berührt, und daß man es mit einem Sieblöffel (womöglich etwas flach aus Draht gefertigt) umwenden kann, um recht gleichmäßiges Ausbacken zu erzielen.

Sobald das Gebäck eine schöne hellbraune Farbe angenommen hat, nimmt man es mit dem Sieblöffel oder einer Bratengabel heraus, legt es zum Entfetten einige Minuten auf eine Serviette oder auf weißes Löschpapier, alsdann besiebt man es mit Zucker und legt es auf den zum Serviren bereitstehenden Teller.

Sowie fertiges Gebäck aus dem Fett herausgenommen ist, legt man frisches hinein, damit das Ausbacken rasch hintereinander von statten geht und das Fett nicht unnütz lange erhitzt wird.

Wiederverwendung des Backfettes Siehe Nr. 536, Absatz A.

Nr. 3361. Ausbackteige.

Der Ausbackteig muß frisch bereitet zur Verwendung kommen und muß so dick sein, daß Backwerk darin eingetaucht messerrückenstark überzogen bleibt.

I. Vorschrift. **Mit Milch bereitet (Milchteig).** $^1/_4$ l. lauwarme Milch oder Sahne, 4 Eßl. = 100 g. Mehl und 2 Eier werden in einem Topf zusammengequirlt.

II. Vorschrift. **Mit Bier oder Wein bereitet (Bier- oder Weinteig).** $^1/_4$ l. lauwarmer Weißwein, Bier oder Weißbier, 20 g. zerlassene Butter oder 20 g. = 1 Eßl. Provenceröl, 4 Eßl. = 100 g. Mehl und 2 Eier werden in einem Topf zusammengequirlt.

III. Vorschrift. **Mit Hefe bereitet (Hefenteig).** $^1/_4$ l. lauwarme Milch, Sahne, Weißwein, Bier oder Weißbier und 20 g. gute Preßhefe werden glatt gequirlt, alsdann 4 Eßl. = 100 g. Mehl, 20 g. zerlassene Butter oder 20 g. = 1 Eß. Provenceröl, 2 Eier und 1 Prise Salz zugequirlt und die Masse 1 Stunde an einem warmen, nicht heißen Ort zum Aufgehen gestellt.

Digitized by Google

Beignets. Küchel. Krapfen.

Mehlbeignets. Griesbeignets. Reisbeignets. Nudelbeignets. Semmelbeignets. Zwiebackbeignets. Brodbeignets. Kartoffelbeignets. Kastanienbeignets. Käsebeignets. Mandelbeignets. Nußbeignets. Pistazienbeignets. Fruchtbeignets. Crêmebeignets.

Nr. 3362. Vorbemerkungen.

Man giebt diese pyramidenförmig auf flache Teller gehäuft mit Zucker bestebt oder glacirt mit ½ l. Chaudeau Nr. 508 oder mit einer der Rahmsaucen Nr. 511—528 oder Fruchtsaucen Nr. 470—491 oder Weinsaucen Nr. 493—509, je nachdem sie gerade dazu paßt.

Als Nachspeise gegeben genügt das halbe Quantum der Vorschriften.

Die Beignets werden entweder mit gequirltem Ei und geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback oder getrockneten und gestoßenen Makronen pannirt oder in Backteig Nr. 3361 getaucht, ausgebacken.

Nr. 3363. Mehlbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

Man bereitet Mehlpuddingmasse Nr. 3130—3154 in allen dort angeführten Variationen, bäckt diese in einer größeren Pfanzelform (Siehe Cliché Nr. 3043), oder man bäckt sie im Wasserbad in einer viereckigen Pfanne*) von Weißblech oder emaillirtem Blech 1 Stunde in einem richtig geheizten Ofen (Siehe Aufläufe Nr. 3298 A), stürzt sie, schneidet sie erkaltet in gleichgroße Würfel ca. 4 Quadratcentim. oder in Stücke ca. 4 Centim. breit und 8—10 Centim. lang, pannirt diese entweder mit Ei und Semmel ꝛc. oder taucht sie, an eine Bratengabel gespießt, in einen der Nr. 3361, I—III angeführten Backteige und bäckt sie nach Vorschrift aus (Siehe Nr. 3360).

Nr. 3364. Griesbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr 3362).

I. Vorschrift. Man bereitet Griespuddingmasse Nr. 3157—3178 in allen dort angegebenen Variationen und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

II. Vorschrift**). Man bereitet die süße Masse von Griesklößen Nr. 2941, formt mit Hilfe von geriebener Semmel oder gestoßenem Zwieback Kugeln von der Größe sehr großer Wallnüsse oder Rollen 8 Centim. lang, 2—3 Centim. dick oder eiförmige etwas flach gedrückte Klöße daraus, pannirt diese mit gequirltem Ei und geriebener Semmel, gestoßenem Zwieback oder getrockneten, gestoßen n Makronen oder taucht sie in einen der Backteige Nr. 3361 und bäckt sie nach Vorschrift (Siehe Nr. 3360) aus.

Nr. 3365. Reisbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

I. Vorschrift. Man bereitet Reispuddingmasse Nr. 3181, I—IV mit allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

II. Vorschrift**). Man bereitet die süße Masse der Reisklöße Nr. 2962 in allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie bei den Griesbeignets Nr. 3364, II. Vorschrift beschrieben.

*) Das Backen im Wasserbad geschieht in der Weise, daß die Pfanne zugedeckt in eine etwas größere Pfanne, worin sich ein Blechunterlatz mit ganz niedrigen Füßen und kochendes Wasser befindet, gestellt, und so in einem richtig geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298 A) gebacken wird. Von Zeit zu Zeit muß kochendes Wasser zugegossen werden.

**) Diese unterscheiden sich von den gebackenen süßen Klößen nur durch die Form und dadurch, daß sie mit Ei und Semmel ꝛc. pannirt in Schmalz ausgebacken werden.

Digitized by Google

Nr. 3366. Nudelbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

Man bereitet Nudelpuddingmasse Nr. 3184 mit allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

Nr. 3367. Semmelbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

I. Vorschrift. Man bereitet Semmelpuddingmasse Nr. 3186 in allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

II. Vorschrift.*) Man bereitet die süße Masse der Semmelklöße Nr. 2970 in allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie beim Griesbeignet Nr. 3364, II. Vorschrift beschrieben.

Nr. 3368. Zwiebackbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

Man bereitet Zwiebackpuddingmasse Nr. 3187 und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

Nr. 3369. Brodbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

Man bereitet Brodpuddingmasse Nr. 3185 und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

Nr. 3370. Kartoffelbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

I. Vorschrift. Man bereitet Kartoffelpuddingmasse Nr. 3182 in allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

II. Vorschrift.*) Man bereitet die süße Masse der Kartoffelklöße Nr. 2967 in allen dort aufgeführten Variationen und verfährt damit wie beim Griesbeignet Nr. 3364, II. Vorschrift beschrieben.

Nr. 3371. Kastanienbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

Man bereitet Kastanienpuddingmasse Nr. 3183 und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

Nr. 3372. Käsebeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

I. Vorschrift. Man bereitet Käsepuddingmasse Nr. 3190 in allen dort angeführten Variationen und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

II. Vorschrift.*) Man bereitet die süße Masse der Käseklöße Nr. 2974 und verfährt damit wie beim Griesbeignet Nr. 3364, II. Vorschrift beschrieben.

Nr. 3373. Mandelbeignets.

(Siehe Vorbemerkungen Nr. 3362.)

I. Vorschrift. Man bereitet Mandelpuddingmasse Nr. 3189 und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

*) Diese unterscheiden sich von den gebackenen süßen Klößen nur durch die Form und dadurch, daß sie mit Ei und Semmel ꝛc. pannirt in Schmalz ausgebacken werden.

Digitized by Google

II. Vorschrift. 400 g. süße Mandeln werden geschält, mit einem Eiweiß sehr fein gestoßen, alsdann mit noch einem Eiweiß und 200 g. Staubzucker glatt gearbeitet, hierauf rührt man die Masse auf dem Feuer, bis sie sich vom Löffel oder vom Geschirr ablöst, füllt dieselbe in eine mit einer Spritzform versehene blecherne Spritze und drückt sie auf ein mit Zucker besiebtes Blech, nun schneidet man den Streifen in 5—8 Centim. lange, gleichgroße Stückchen, taucht diese in einen der Backteige Nr. 3361 und bäckt sie nach Vorschrift aus (Siehe Nr. 3360).

Nr. 3374. Nußbeignets.

Wie Mandelbeignets Nr. 3373, I. und II. Vorschrift aus Nüssen bereitet.

Nr. 3375. Pistazienbeignets.

Wie Mandelbeignets Nr. 3373, I. und II. Vorschrift aus Pistazien bereitet.

Nr. 3376. Fruchtbeignets.

Diese werden meist nur mit klarem Zucker servirt.

I. Vorschrift. **Aus Puddingmassen.** Man bereitet Mehlpuddingmasse Nr. 3130—3156, Griespuddingmasse Nr. 3157—3180, Reispuddingmasse Nr. 3181, I—VI, Semmelpuddingmasse Nr. 3186, Zwiebackpuddingmasse Nr. 3187 und verfährt damit wie Nr. 3363 beschrieben.

Man giebt den Beignets den Namen der dazu verwendeten Frucht, Fruchtmarmelade oder des Fruchtsaftes.

II. Vorschrift. **Fruchtmarmeladen in Oblaten gebacken.** Man verwendet hierzu die Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen und giebt dem Beignet den Namen der dazu verwendeten Marmelade.

Oblaten, rund oder viereckig, 5 Centim. im Durchmesser, werden auf ein Bret oder Blech gelegt, in der Mitte jeder Oblate 1 Kfl. voll Marmelade gehäuft und darüber gleichgroße Oblaten gedeckt, hierauf taucht man nur den Rand der Oblaten in Backteig Nr. 3361, I—II, so daß sich dieser schließt; so eingetaucht bäckt man sie nach Vorschrift (Siehe Nr. 3360) aus.

III. Vorschrift. Siehe gebackene Plinsen mit Früchten Nr. 3060.

IV. Vorschrift. **Ausgebackene frische Früchte.** Man verwendet hierzu:

Feine Aepfel, feine Birnen, geschälte und getheilte Apfelsinen oder Mandarinen, Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen aller Art, Kirschen ꝛc. und giebt den Beignets den Namen der dazu verwendeten Frucht.

Aepfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten, das Kernhaus mit einem runden Ausstecher von Blech ausgestochen. Birnen werden geschält, halb durchgeschnitten und das Kernhaus ausgestochen.

Pfirsichen und Aprikosen werden halb geschnitten und die Kerne entfernt.

Bei Pflaumen entfernt man den Stiel, macht dort einen Einschnitt und entfernt den Kern daraus.

Kirschen werden am Stiel 3—5 Stück zusammengebunden.

1 kg. so vorbereitete Früchte werden mit 200 g. Staubzucker, welcher vorher in einer Schüssel oder Reibschale mit 2 g. Gewürzcomposition 8 verrieben wurde, eingezuckert, 1 Stunde zugedeckt, bei Seite gestellt, alsdann in Backteig Nr. 3361 getaucht und nach Vorschrift (Siehe Nr. 3360) ausgebacken.

Digitized by Google

Nr. 3377. Crêmebeignets.

Diese werden meist nur mit klarem Zucker servirt.
Man giebt den Beignets den Namen des dazu verwendeten Crême.

I. Vorschrift. Man bereitet die Nr. 3580 beschriebenen Back-Crêmes, füllt diese in kleine, mit zerlassener Butter bestrichene, runde Gläser, stellt sie zur Hälfte in Wasser, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier und läßt sie im Ofen stocken. Nachdem sie erkaltet sind, stürzt man sie auf ein mit Zucker besiebtes Blech oder Bret, pannirt sie mit gequirltem Ei und gestoßener Semmel, Zwieback oder getrockneten, gestoßenen Makronen oder taucht sie in Backteig Nr. 3361, I—II und bäckt sie nach Vorschrift aus (Siehe Nr. 3360).

II. Vorschrift. **In Oblaten gebacken.** Man bereitet diese mit den Nr. 3580 beschriebenen Backcrêmes, wie die Fruchtbeignets Nr. 3376, II. Vorschrift.

III. Vorschrift. Siehe gebackene Plinsen mit Crême Nr. 3060.

Croquets.

Süße Croquets. Gesalzene Croquets.

Nr. 3378. Süße Croquets.

Siehe Beignets Nr. 3362—3377.

Nr. 3379. Gesalzene Croquets.

Man giebt diese meist als Garnitur zu größeren Braten oder als Garnitur zu diversen Gemüsen.

Man bereitet die gesalzenen Massen der Klöße Nr. 2940—2973, formt Rollen 8 Centim. lang, 2—3 Centim. dick, oder eiformige etwas flach gedrückte Klöße daraus, indem man etwas geriebene Semmel oder Mehl unterstreut, pannirt sie mit Ei und geriebener Semmel oder taucht sie in Backteig Nr. 3361 und bäckt sie nach Vorschrift aus (Siehe Nr. 3360).

Man giebt den Croquets den Namen der dazu verwendeten Masse, z. B. Kartoffelcroquets ꝛc.

Nr. 3380. Käsecroquets.

Man giebt diese gleich den gesalzenen Käseaufläufen Nr. 3358 nach der Suppe.

125 g. = 5 Eßl. Mehl, 125 g. Butter und $^1/_2$ l. Milch werden glatt und auf dem Feuer so lange gerührt bis sich die Masse gebunden vom Geschirr ablöst, hierauf untermengt man sie noch warm mit 125 g. geriebenem Schweizer-, Chester- oder Parmesankäse, 15 Tr. Pfefferextract, 15 Tr. Gewürzcomposition 6 und 5 Eidottern, schmeckt sie mit Salz ab, alsdann rührt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, bringt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Pfanzelform (Siehe Nr. 3043), bäckt sie bei mäßiger Hitze langsam und stürzt sie dann auf ein Bret. Erkaltet schneidet man sie in Scheiben, pannirt sie mit Ei und geriebener Semmel und bäckt sie nach Vorschrift aus (Siehe Nr. 3360).

Man verwendet diese wie Nr. 3379 gesagt ist.

Croquets aus Salpicons.

(Siehe Nr. 2820.)

Digitized by Google

Cannelons.

Gebackene Röhrchen.

Diese werden aus Butterteig (Blätterteig) Nr. 3394 bereitet, daher ohne Panade und ohne Ausbackteig gebacken.

Nr. 3381. Cannelons mit Früchten.

Man verwendet hierzu die Nr. 598 bis 602 beschriebenen Fruchtmarmeladen und giebt den Cannelons den Namen der dazu verwendeten Marmelade.

I. Vorschrift. Der Butterteig (Blätterteig) Nr. 3394 wird auf einem Bret messerrückendick zu einem 30 Centim. breiten Kuchen lang ausgerollt, alsdann sauber abgekehrt, mit einem Messer oder Kuchenrädchen zweimal in Abständen von 10 Centim. der Länge nach durchschnitten, so daß 3 Streifen, je 10 Centim. breit, gebildet werden. Nachdem der ausgerollte Butterteig so geschnitten ist, bestreicht man die Streifen gleichmäßig mit gequirltem Ei, ohne jedoch die Schnittfläche damit zu berühren, weil dadurch das Aufgehen des Teiges verhindert würde, hierauf füllt man gedrehte Papierdüten mit dick eingekochter, aber zart abgerührter Fruchtmarmelade, schneidet die Spitze so weit ab, daß die Marmelade federkielbick hervortritt, nun nimmt man einen Streifen so vor sich her, daß man ihn mit der schmalen Seite von sich wegrollen kann, drückt 2 Centim. vom Rande entfernt, querüber einen Streifen Fruchtmarmelade federkielbick auf, d. h. so, daß an den Seitenrändern 1 Centim. frei bleibt, hierauf unterfaßt man den Blätterteig mit einem langen, dünnen, vorn abgerundeten Messer und rollt so die Marmelade zweimal mit dem Teig um, daß ein Röhrchen gebildet wird, von welchem die Marmelade eingeschlossen ist; nun schneidet oder rädert man das Röhrchen ab, drückt beide Enden 1 Centim. breit flach, damit das Röhrchen geschlossen wird, alsdann unterfaßt man es so mit einem Messer, daß das Röhrchen lang darauf liegt und hebt es auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Bret, auf welches man zuvor ein mit Butter gestrichenes Papier gelegt hat.



Fig. 72. Kuchenrädchen.

Auf diese Weise arbeitet man rasch hintereinander die Butterteigstreifen auf, stellt alsdann das Blech oder Bret so lange kalt (womöglich im Eisschrank), bis das Ausbacken beginnen kann, was etwas langsam erfolgen muß, damit der Teig gut durchbäckt.

Man kann dieselben auch auf ein mit Wasser bestrichenes Blech legen und bei guter Hitze in der Röhre hochstehend schön gelb backen (Siehe Nr. 3298 A), dann bestreut man sie mit Staubzucker, läßt denselben im Ofen schmelzen, so daß sie wie glacirt aussehen.

II. Vorschrift. Der Nr. 3394 beschriebene Blätterteig wird auf einem Bret messerrückendick ausgerollt in 1—2 Centim. breite und 20 Centim. lange Streifen geschnitten; diese werden dann auf 10 Centim. lange und 1½ Centim. dicke Hölzer schneckenförmig aufgewickelt, auf ein mit Papier bedecktes Blech gelegt, mit gequirltem Ei bestrichen und goldgelb gebacken. Hierauf zieht man das Holz heraus und füllt sie erkaltet mit den Nr. 598—602 beschriebenen Frucht-

Digitized by Google

marmeladen oder mit dem Nr. 3576 beschriebenen Rahmschaum, oder verwendet dieselben warm nach Nr. 2772 und giebt den Cannelons den Namen der dazu verwendeten Füllung.

Nr. 3382. Cannelons mit Crêmes.

Man verwendet hierzu die Nr. 3580 beschriebenen Back-Crêmes, giebt den Cannelons den Namen des dazu verwendeten Crêmes und bereitet sie genau wie Nr. 3381 I. und II. Vorschrift beschrieben.

Diverses Schmalzbackwerk.

Nr. 3383. Gebackene Semmelschnitten und Zwiebäcke.

(Arme Ritter.)

Man verwendet hierzu möglichst große, altbackene Semmeln, besonders Mundsemmeln, Franzsemmeln und dergl. oder Zwiebäcke.

Von den Semmeln wird die Rinde auf dem Reibeisen abgerieben, oder mit einem Messer dünn abgeschnitten und die Semmeln alsdann in $1^1/_2$ Centim. dicke Scheiben geschnitten.

30 Stück so vorbereitete Semmelscheiben oder 30 Stück Zwiebäcke legt man nebeneinander in eine flache Pfanne, übergießt sie darin mit $^3/_4$ l. Milch oder Sahne, in welcher man zuvor 3 Eier, 90 g. = 3 Eßl. Zucker und $1^1/_2$ g. Citronenschaleextract*) glatt gequirlt hat, läßt sie 15 Minuten durchziehen, hebt sie dann mit einer Schaufel auf geriebene Semmel resp. gestoßenen Zwieback, wendet sie vorsichtig darin um, damit sie ihre Form behalten, legt sie dann in heißes Backfett und bäckt sie vorschriftsmäßig darin aus (Siehe Nr. 3360).

Hierzu verwendet man besser zum Ausbacken eine große flache Pfanne; man giebt in diese nur soviel Backfett, daß der Boden 1 Centim. hoch bedeckt ist, legt die Schnitten hinein, bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun und besiebt sie sofort mit Staubzucker.

Man giebt sie mit den, beim Beignets Nr. 3362, aufgeführten Saucen.

Nr. 3384. Pavesen.

Mundsemmeln, Franzsemmeln und dergl. werden von der Rinde befreit in 1 Centim. dicke Scheiben geschnitten und je 2 auf einander gepaßt, nun füllt man zwischen beide Scheiben eine der Fruchtmarmeladen Nr. 598—602, taucht sie auf beiden Seiten in kalte Sahne, läßt sie $^1/_2$ Stunde liegen, in welchem Zeitraum man das Eintauchen nochmals wiederholt, pannirt sie dann allseitig mit Ei und Semmel und bäckt sie nach Vorschrift aus (Siehe Nr. 3360).

Man giebt diese mit Staubzucker besiebt oder glacirt zu Tisch.

Nr. 3385. Schneeballen.

250 g. = $^1/_2$ l. Mehl, 125 g. = $^1/_2$ Stückchen Butter, 4 Eßl. Sahne (womöglich saure Sahne), 2 Eier, 30 g. = 1 Eßl. Zucker und 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz werden zu einem Teig zusammengearbeitet, alsdann mit einer Serviette oder

*) Anstatt Citronenschaleextract kann man auch die beim Mehlpudding Nr. 3131—3151 aufgeführten Extracte und Extractmischungen verwenden.

Digitized by Google

Schüssel bedeckt, 15 Minuten kalt gestellt, womöglich auf Eis, hierauf rollt man denselben dreimal wie beim Butterteig Nr. 3393 beschrieben aus, d. h. man giebt ihn 3 einfache Touren, theilt ihn in 12 gleiche Theile, rollt jeden Theil für sich messerrückendick aus und rädelt oder schneidet diese Kuchen in 1 Centim. breite Streifen, d. h. so, daß der Rand derselben 1 Centim. ganz bleibt, hierauf hebt man mit einem vorn abgerundeten Messer jeden zweiten Streifen auf, schiebt den Stiel eines Holzlöffels hindurch und läßt so den Kuchen hängend in das heiße Backfett rutschen, wobei man solche Bewegungen macht, daß derselbe gehäuft im Backfett liegt, oder man benützt hierzu einen runden, tiefen Sieblöffel, hält diesen tief in das Kasserol und läßt den Kuchen vom Holzlöffelstiel hineinrutschen, wodurch man schöne, gleichmäßig runde Ballen bekommt. Ohne Sieblöffel muß das Kasserol während des Ausbackens gerüttelt werden, auch muß dasselbe ziemlich tief sein und viel Fett enthalten.

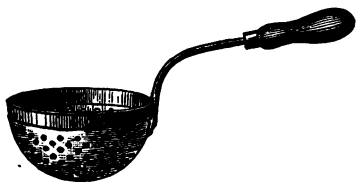


Fig. 73. Schneeballen-Löffel.

Man verwendet noch besser eine Kugelform von Drahtgeflecht, welche wie eine Salatscheere zum Auf- und Zuklappen construirt ist, man läßt den Kuchen vom Holzlöffel in die Form hineinrutschen, hält dieselbe geschlossen in das heiße Fett und öffnet sie erst, wenn der Ballen aufgelaufen ist und eine runde Form angenommen hat; sobald dieser schön hellbraun ist, hebt man ihn heraus, legt ihn zum Entfetten 2 Minuten auf Löschpapier, alsdann besiebt man ihn von allen Seiten so dick mit Staubzucker, daß er wie ein Schneeballen aussieht.

Man giebt dieselben selbständig oder mit $^1/_2$ l. Chaudeau Nr. 508.

Nr. 3386. Rädergebackenes.

Man bereitet den Schneeballenteig Nr. 3385, rollt denselben messerrückendick aus, rädelt ihn mit einem Kuchenrädchen in $1^1/_2$ Centim. breite Streifen, verschlingt diese locker wie Schleifen und bäckt sie vorschriftsmäßig in Backfett aus (Siehe Nr. 3360).

Nr. 3387. Zuckerstrauben.

250 g. = $^1/_2$ l. Mehl, 10 Eiweiß, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 2 g. Gewürzcomposition 8 werden glatt gequirlt und mit so viel Weißwein oder Sahne verdünnt, daß der Teig dickflüssig vom Löffel abläuft, hiervon wird je $^1/_{16}$ l. in federkielbicken Faden in ein kleines rundes Kasserol von 15 Centim. Durchmesser so in heißes Backfett eingegossen, daß die Oberfläche desselben bedeckt ist; sobald die Masse unten schön hellbraun gebacken ist, wird sie vorsichtig umgewendet und auch auf dieser Seite schön hellbraun gebacken, alsdann hebt man sie heraus, legt sie sofort über ein mit Löschpapier bedecktes Rollholz, hält sie mit Löschpapier fest, bis sie eine runde Form angenommen und kalt geworden sind, nun bestreut man sie mit Staubzucker und legt sie aufgethürmt auf den zum Serviren bereitstehenden flachen Teller.

Man verwendet hierzu vortheilhaft eigens dazu construirte Trichter mit 3—4 Abflußröhrchen, die 5 Millim. weit von einander entfernt sind, damit die Masse

Digitized by Google

gleich in 4 Fäden in das Backfett einläuft und dadurch die Arbeit schneller und gleichmäßiger von statten geht.

Nr. 3388. Mundtaschen aus Blätterteig.

Man kann dieselben auch aus Hefenteig Nr. 3413—3419 bereiten.

Man bereitet das halbe Quantum von Butterteig Nr. 3394, rollt denselben messerrückendick aus, sticht mit einem Ausstecher oder Glas von 10 Centim. im Durchmesser runde Platten aus, bestreicht die Ränder derselben mit Wasser (bei Hefenteig mit gequirltem Ei), legt auf die Mitte $^1/_2$ Kfl. einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen oder einer der Nr. 3580 beschriebenen Backcrêmes, schlägt sie dann so zusammen, daß die Ränder einen Halbkreis bilden, drückt dieselben fest zusammen, damit sie nicht auseinander fahren, bestreicht sie oben leicht mit gequirltem Ei und bäckt sie dann vorschriftsmäßig aus (Siehe Nr. 3360).

Häufig werden dieselben auch auf einem mit Butter bestrichenen Blech in der Röhre bei guter Hitze gelb gebacken (Siehe Nr. 3298 A), dann bestreut man sie mit Zucker und läßt denselben im Ofen schmelzen, damit sie wie glacirt aussehen.

Nr. 3389. Hefenteigkrapfen.

(Pfannenkuchen.)

1 kg. = 2 l. Mehl wird in einen Asch gehäuft, warm, jedoch nicht heiß gestellt, während dessen quirlt man 40 g. Preßhefe und $^1/_4$ l. lauwarme Milch glatt, nun formt man in der Mitte des Mehles eine Grube, gießt die Hefenmilch hinein, rührt mit dem Holzlöffel soviel Mehl dazu, daß ein dünner Brei entsteht und stellt so den Asch wieder warm, bis das Hefenstück aufgegangen ist. Hierauf arbeitet man $^1/_4$ l. lauwarme Milch, 2—3 Eßl. Jamaica-Rum, 200 g. Zucker, 200 g. Butter und 4 g. Citronenschaleextract dazu, knetet die Masse so lange mit der Hand ab, bis sich der Teig von derselben und vom Geschirr ablöst, nun über- und unterstäubt man ihn mit Mehl, damit er nicht wieder anklebt und stellt ihn so, eine Serviette über den Asch gedeckt, warm, bis er aufgetrieben ist (ungefähr 1 Stunde).

Hierauf bringt man denselben auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, theilt ihn mit einem in Mehl getauchten Messer in 4 Theile und rollt jeden Theil $^1/_2$ Centim. dick gleichmäßig aus. Jeden dieser Kuchen belegt man zur Hälfte 4 Centim. vom Rande ab, in Zwischenräumen von 8 Centim. mit 1 Kfl. einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen, alsdann schlägt man die andere Hälfte des Kuchens darüber und rädelt die Krapfen mit einem Kuchenrädchen erst quer, dann lang ab, also viereckig, oder man man sticht sie mit einem Ausstecher oder Wgls. aus und drückt die Ränder etwas zusammen.

So fährt man fort bis der Teig verarbeitet ist.

Die Krapfen legt man auf ein mit Mehl bestäubtes Bret oder Backblech locker mit einer Serviette bedeckt und stellt dasselbe warm bis sie wieder aufgetrieben sind, alsdann werden sie sofort vorschriftsmäßig in großem Kasserol in Backfett Nr. 536 oder Schweinefett ausgebacken (Siehe Nr. 3360) und mit Zucker besiebt.

Digitized by Google

Aus den Teigabfällen formt man Brezeln ꝛc., bäckt sie ebenfalls aus und besiebt sie mit Zucker.

Nr. 3390. Hefenteigkrapfen mit Käse.
(Käsekäulchen.)

Der Teig wird wie Nr. 3389 zubereitet und zuletzt ½ kg. geriebener Käse (Reibekäse) oder recht fein zerdrückter, trockener Quark und 250 g. gut gewaschene und gelesene Corinthen dazu gemischt, wallnußgroße Klöße daraus geformt, dieselben auf ein mit Mehl bestreutes Bret gelegt, mit einer Serviette locker bedeckt, noch etwas aufgehen lassen, dann nach Vorschrift in Backfett Nr. 536 oder Schweinefett ausgebacken (Siehe Nr. 3360) und mit Zucker besiebt.

Nr. 3391. Brandteigkrapfen.

Der Nr. 3406 beschriebene Brandteig wird mit einem Löffel wallnußgroß abgestochen in das heiße Fett gelegt, unter Rütteln des Gefäßes hellbraun gebacken (Siehe Nr. 3360) und mit Zucker besiebt.

Nr. 3392. Gefüllte Brandteigkrapfen.

Die nach Nr. 3407 gebackenen Brandteigkrapfen werden erkaltet quer durchgeschnitten, dann die unteren Platten, jede mit 1 Kfl. voll eine der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen, oder mit einem der Nr. 3580 beschriebenen Backcrêmes, oder mit einem Nr. 3576 beschriebenen Rahmschaum gefüllt und die obere Decke darauf gelegt, alsdann mit Zucker besiebt.

X. Klasse. Butterteig-Bäckerei.

Blätterteig.
Gesalzener Blätterteig. Süßer Blätterteig.

Berechnet zu ca. 600 g.

Gesalzenen Blätterteig verwendet man zu Fleischspeisen, Gemüsen u. dergl.
Süßen Blätterteig verwendet man zu allerhand süßen Speisen.

Das Backen erfolgt auf einem mit Wasser benetzten Backblech im richtig geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298 A). Bei allem Blätterteig-Backwerk darf nur die Oberfläche, jedoch niemals der Rand mit Ei bestrichen werden, weil Ei am Rande das Aufgehen des Teiges verhindert.

Nr. 3393. Gesalzener Blätterteig.

I. Vorschrift. **Geschlagener Blätterteig.** 250 g. = 1 Stückchen sehr feine, nicht zu weiche und nicht zu feste frische Butter wird gut ausgewaschen, zwischen einer Serviette oder Löschpapier (Fließpapier) abgetrocknet, mit ⅛ l. = 75 g. feinstem gesiebten Mehl zusammengearbeitet oder auch ohne Mehl ein Kloß daraus geformt, dieser auf eine gut ausgewaschene und ausgerungene kleine Serviette (Kaffeeserviette) flachrund oder ziegelsteinförmig gedrückt, so in die Serviette eingeschlagen, auf einen flachen Teller gelegt und kalt gestellt (im Sommer in den Eisschrank).

Digitized by Google

Während dieser Zeit häuft man in eine Schüssel oder auf ein Bret $^3/_8$ l. = 225 g. feinstes gesiebtes Mehl (zu reiner Butter $^1/_2$ l. = 300 g.), macht in die Mitte eine Grube, giebt in diese ein frisches Eidotter, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz und $^1/_8$ l. kaltes Wasser oder Weißwein, nun rührt man mit dem Holzlöffelstiel nach und nach das Mehl dazu; sobald die Masse so gebunden ist, daß sie sich kneten läßt, knetet man den Teig, die Hand vorher in Mehl getaucht, 5 Minuten zart ab und stellt ihn hierauf zugedeckt 5 Minuten kalt (im Sommer in den Eisschrank), alsdann rollt man ihn auf einem mit möglichst wenig Mehl bestäubten Bret in gleicher Form, wie die Butter gedrückt wurde, jedoch reichlich noch einmal so groß wie die Butter aus; diese legt man nun, zwischen Löschpapier abgetrocknet, genau in die Mitte des Teigkuchens, schlägt die Ränder desselben von allen Seiten darüber, sodaß die Butter ganz bedeckt ist, hierauf wendet man die Masse um und rollt sie vorsichtig, damit die Butter nicht durch den Teig gedrückt wird, 30 Centim. lang und 15 Centim. breit aus. Diesen Kuchen kehrt man auf der Oberfläche sauber ab, schlägt ihn einfach so zusammen, daß die Ränder auf einander passen und der Kuchen zweifach übereinander liegt, stellt ihn so mit einer Serviette oder Papier bedeckt wieder kalt (im Sommer in den Eisschrank); dieses nennt man eine einfache Tour geben.

Nach 10—15 Minuten rollt man denselben in entgegengesetzter Richtung wieder wie vorher beschrieben aus, kehrt die Oberfläche wieder sauber ab, schlägt ihn zweimal zusammen, sodaß derselbe vierfach liegt und stellt ihn zugedeckt wieder 10—15 Minuten kalt, hierauf wiederholt man diese Manipulation noch dreimal in gleichen Zwischenräumen und stellt ihn bis zum Gebrauch zugedeckt kalt. Diese Manipulation nennt man das Schlagen des Teiges oder doppelte Touren geben.

II. Vorschrift. **Gehackter Blätterteig.** 250 g. = 1 Stückchen sehr feine, frische, nicht zu weiche und nicht zu harte Butter wird gut ausgewaschen, zwischen einer Serviette oder Löschpapier (Fließpapier) abgetrocknet, mit $^1/_2$ l. = 250 g. feinstem, gesiebtem Mehl und 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz auf einem Backbret mit dem Hackemesser so lange gehackt, bis die Masse am Messer anhängt, hierauf bringt man sie in eine Schüssel, giebt 2 Eßl. Sahne, 2 Eßl. Weißwein und 1 Ei dazu, arbeitet den Teig 5 Minuten gut zusammen und stellt ihn dann zugedeckt 2—3 Stunden kalt und zwar im Sommer in den Eisschrank. Der Teig wird beim Gebrauch einfach ausgerollt und nach Vorschrift verwendet.

Nr. 3394. Süßer Blätterteig.

Man bereitet die I. und II. Vorschrift „gesalzener Blätterteig" Nr. 3393 mit 30 g. = 1 Eßl. Zucker und 2 g. Citronenschaleextract oder Vanilleextract.

Nr. 3395. Blätterteigschnittchen zu Garnituren (Fleurons).

Aus gesalzenem Blätterteig Nr. 3393 zum Decoriren von Fricassées, Ragoûts, allerhand gebratenem Fleisch, Gemüsen und dergl.

Aus süßem Blätterteig Nr. 3394 zu Decorationen süßer Speisen.

Der Blätterteig Nr. 3393 oder 3394 (meist Abfälle) wird 2—3 Millim. dick ausgerollt, alsdann mit zierlich geformten Ausstechern von Blech, z. B. halbmond-,

Digitized by Google

stern-, kranz- oder blumenförmig ausgestochen, die Oberfläche mit gequirltem Ei bestrichen, auf ein befeuchtetes Backblech in Abständen von 2 Centim. gelegt, in 5 bis 10 Minuten in gut geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298A) hochstehend schön dunkelgelb gebacken.

Nr. 3396. Blätterteigrand.

Zu Garnirungen von Ragoûts, Fricassées, Gemüsen etc.

Zu süßen Speisen wird süßer Blätterteig Nr. 3394 verwendet.

Der Blätterteig Nr. 3393 wird 3 Millim. dick ausgerollt, wenn die Speisen auf flachem Teller servirt werden sollen, auch bis zu 1 Centim. dick und zwar etwas größer als die zur Speise bestimmte Schüssel oder Teller. Dieser Kuchen wird auf ein befeuchtetes Backblech gelegt, die Schüssel umgekehrt darauf gelegt und der vorstehende Teig mit einem spitzen, scharfen Messer glatt am Rande der Schüssel ringsherum abgeschnitten, alsdann die Schüssel abgehoben und genau in der Mitte des Kuchens eine etwas kleinere Schüssel oder Teller und zwar soviel kleiner, daß der vorstehende Teigring $2^1/_2$ Centim. breit wird, gelegt und nun wieder mit einem scharfen, spitzen Messer der Teig glatt um den Schüssel- oder Tellerrand herum durchschnitten*), die Schüssel entfernt und der innere Kuchen mit einem langen dünnen Messer so ausgehoben, daß der Ring nicht beschädigt oder verschoben wird, hierauf bestreicht man die Oberfläche mit gequirltem Ei, stellt das Blech in den gut geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298A) und bäckt den Ring hochstehend schön dunkelgelb, der übriggebliebene Teig kann zu Fleurons und dergl. verwendet werden.

Nr. 3397. Große Blätterteigformen.

Aus gesalzenem Blätterteig zum Füllen von feinen Ragoûts etc. (Siehe Nr. 2713—2756.)

Aus süßem Blätterteig zum Füllen von Rahmschaum Nr. 3576, gefrorene Crêmes Nr. 3581, Backcrêmes Nr. 3580 und dergl.

I. Vorschrift. Sechsmal geschlagener gesalzener oder süßer Blätterteig Nr. 3393 oder 3394 wird 2 Centim. dick rund ausgerollt, auf Papier gelegt, eine Schüssel oder ein Teller umgekehrt darauf gelegt und mit einem scharfen spitzen Messer der vorstehende Teig am Rande der Schüssel ringsherum glatt abgeschnitten, hierauf die Schüssel abgehoben und die Oberfläche des Kuchens sorgfältig mit gequirltem Ei bestrichen, welchem etwas Salz und Zucker zugesetzt wurde, hierauf macht man auf der Oberfläche 2 Centim. breit vom Rande entfernt mit einem spitzen Messer ringsherum einen 2 Millim. tiefen Einschnitt, wodurch der Deckel gebildet wird, auf welchen man mit der Rückseite der Messerspitze schiefe Vierecke liniirt, während man den Rand in gleicher Weise mit schief liegenden Linien in Abständen von 5 Millim. verziert.

Hierauf bringt man die Platte mit dem Papier auf das befeuchtete Backblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze (Siehe Nr. 3298A) hochstehend $^3/_4$ bis 1 Stunde, d. h. so lange, bis sie hoch aufgegangen (8—10 Centim.) und schön hellbraun ist, wobei man, sobald die Oberfläche sich bräunt, Papier darauf deckt.

Nachdem die Pastete aus dem Ofen genommen ist, hebt man den Deckel sehr vorsichtig ab, damit er nicht beschädigt wird, entfernt mit einem Löffel vorsichtig

*) Wenn man zwei entsprechend große Puddingformen besitzt, kann man den Ring einfach damit ausstechen.

Digitized by Google

die innere Masse und verwendet so diese Form zum Füllen der dazu bestimmten Massen, das Papier entfernt man.

II. Vorschrift. Man rollt den sechsmal geschlagenen, gesalzenen oder süßen Blätterteig Nr. 3393 oder 3394 in 2 gleichgroße runde Kuchen, je 1 Centim. dick, aus, legt einen Teller umgekehrt darauf und schneidet den vorstehenden Teig am Rande desselben ringsherum glatt ab. Hierauf hebt man den einen Kuchen auf das befeuchtete Backblech, während man auf den anderen Kuchen einen kleineren Teller und zwar so viel kleiner, daß der Teig 2 Centim. breit vorsteht, genau in die Mitte legt, schneidet den Teig mit einem scharfen, spitzen Messer am Rande des Tellers ringsherum durch, entfernt den Teller, hebt die innere Platte mit einem langen, dünnen Messer vorsichtig heraus und legt sie ebenfalls auf das Backblech. Nun befeuchtet man den Rand des größeren Kuchens 2 Centim. breit, legt den Ring genau darauf, drückt ihn mit den Fingern locker an, bestreicht die Oberfläche des Randes sowohl wie den kleineren Kuchen mit gequirltem Ei und bäckt die Form hochstehend im mäßig geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298A) $^3/_4$—1 Stunde, d. h. so lange, bis sie hoch aufgegangen und schön hellbraun gebacken ist, wobei man, wenn die Oberfläche zu rasch braun wird, Papier darauf deckt; der kleinere Kuchen bildet den Deckel zur Form.

Nr. 3398. Kleine Blätterteigformen.

Aus gesalzenem Blätterteig Nr. 3393 zum Füllen mit feinen Ragoûts (Salpicons), Hachés, Austern, Champignons etc. (Siehe Nr. 2767 u. 2768.)

Aus süßem Blätterteig Nr. 3394 zum Füllen von Rahmschaum, gefrorenen Crêmes, Backcrêmes, Fruchtmarmeladen, frischen Früchten, Gelées und dergl.

I. Vorschrift. Man rollt den Blätterteig Nr. 3393 oder 3394 5 oder 10 Millim. dick aus, sticht mit einem Ausstecher von Blech oder einem dünnen Wgls. 6 Centim. im Durchmesser runde Platten aus. Diese legt man auf das befeuchtete Backblech, bestreicht sie auf der Oberfläche mit etwas gequirltem Ei, hierauf taucht man einen kleineren Ausstecher oder Glas nur 4 Centim. im Durchmesser in heißes Wasser und drückt damit auf jede Platte genau in der Mitte einen 2—3 Millim. tiefen Ring ein, welcher den Deckel bildet.

So vorbereitet bäckt man die Pastetchenformen im heißen Ofen (Siehe Nr. 3298A) 5—10 Minuten schön dunkelgelb, hierauf nimmt man sie aus dem Ofen, hebt den Deckel vorsichtig ab, entfernt mit einem Kfl. vorsichtig die innere Masse, verwendet sie so zum Füllen mit den oben angeführten Massen und deckt den Deckel darauf.

II. Vorschrift. Man rollt den Blätterteig 3 Millim. dick aus, sticht eine gleiche Anzahl runde Platten 6 Centim. im Durchmesser aus, die Hälfte davon legt man auf das befeuchtete Backblech, die andere Hälfte sticht man genau in der Mitte mit einem Ausstecher von 4 Centim. im Durchmesser aus, hebt die inneren Platten vorsichtig aus, welche die Deckel bilden und legt sie ebenfalls auf das Backblech; hierauf befeuchtet man den Rand der größeren Platten mit gequirltem Ei (ohne die Schnittfläche zu berühren), legt die Ringe genau darauf, drückt sie mit den Fingern locker an, bestreicht den oberen Rand, sowie die Oberfläche der Deckel mit gequirltem Ei und bäckt sie bei ziemlich scharfer Hitze (Siehe Nr. 3298A)

Digitized by Google

in 5—10 Minuten schön dunkelgelb. Nach dem Füllen wird der Deckel darauf gelegt.

III. Vorschrift. **Offene Formen.** Man verwendet hierzu kleine Tortenförmchen. Der Blätterteig wird $^1/_2$ Centim. dick ausgerollt, runde Platten von der Größe der Formen ausgestochen, hierauf drückt man die Platten in die mit Butter ausgestrichenen Formen, füllt sie mit Erbsen, bäckt sie in ziemlich scharf geheiztem Ofen (Siehe Nr. 3298A) hochstehend in 5—10 Minuten dunkelgelb, schüttet die Erbsen aus und verwendet sie so zum Füllen mit den dazu bestimmten Massen.

Nr. 3399. Fruchttörtchen*) von Blätterteig.

Die nach Nr. 3398, I—III bereiteten Blätterteigformen werden entweder mit den Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen oder mit gezuckerten, frischen Früchten gefüllt, z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren 2c. und so zu Tisch gegeben.

Nr. 3400. Crêmetörtchen*) von Blätterteig.

Die nach Nr. 3398, I—III bereiteten Blätterteigformen werden mit einem Nr. 3580 beschriebenen Backcrême oder gefrorenen Crême Nr. 3581 gefüllt und so zu Tisch gegeben.

Nr. 3401. Schaumtörtchen von Blätterteig.

Die nach Nr. 3398, I—III bereiteten Blätterteigformen werden mit einem Nr. 3576 beschriebenen Rahmschaum gefüllt und so zu Tisch gegeben.

Nr. 3402. Blätterteigtorte.

Man füllt die nach Nr. 3397 bereitete große Blätterteigform mit einem Nr. 3576 beschriebenen Rahmschaum oder einem Nr. 3580 beschriebenen Backcrême oder einem Nr. 3581 beschriebenen, gefrorenen Crême, deckt den Deckel darauf und schneidet die Torte sternförmig.

Nr. 3403. Gefüllter Blätterteig in verschiedenen Formen.

I. Vorschrift. **Törtchenförmig.** Der Blätterteig Nr. 3394 wird 3 Millim. dick ausgerollt und mit einem Ausstecher von Blech oder dünnem Wgls. Platten von 4—6 Centim. im Durchmesser ausgestochen.

Auf die Hälfte dieser Platten legt man in die Mitte $^1/_2$ Kfl. einer der Nr. 598 bis 602 beschriebenen Fruchtmarmeladen oder einen der Nr. 3580 beschriebenen Back-Crêmes, hierauf befeuchtet man den Rand dieser Platten ein wenig mit Wasser, oder vorsichtig, ohne die Schnittfläche zu berühren, mit gequirltem Ei, deckt die leeren Platten genau darauf, drückt sie am Rande mit den Fingern locker an und bäckt sie auf einem befeuchteten Backblech $2^1/_2$ Centim. von einander entfernt liegend, hochstehend im heißen Ofen. (Siehe Nr. 3298A.) Nach 4 bis 5 Minuten besiebt man sie dick mit Staubzucker, stellt sie rasch wieder in den Ofen und läßt sie so lange darin, bis der Zucker geschmolzen ist, oder man bestreicht

*) Fanchonetten, Dariolen und Tarteletten werden wie die Blätterteigformen Nr. 3398, III. Vorschrift in ähnlicher Weise bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß anstatt der Erbsen die betreffenden Füllungen hinein gethan, mit Zucker bestreut und so gebacken werden.

Digitized by Google

gleich vorher die Oberfläche mit gequirltem Ei, ſtreut Grobzucker und gehackte Mandeln oder Piſtazien darüber und bäckt ſie im heißen Ofen 5—10 Minuten.

II. Vorſchrift. **Halbmondförmig.** Man belegt ſämmtliche Platten (Siehe I. Vorſchrift) mit Fruchtmarmelade oder Backcrêmes, befeuchtet den Rand mit ein wenig Waſſer, oder vorſichtig, ohne die Schnittfläche zu berühren, mit gequirltem Ei, ſchlägt die Platten über die Füllung halb zuſammen, drückt ſie mit den Fingern locker an und verfährt damit, wie in der I. Vorſchrift beſchrieben.

Dreieckig. Man kann den Blätterteig auch viereckig ausrollen und 4—6 Centim. im Quadrat ſchneiden und ſo umſchlagen, daß Dreiecke gebildet werden.

Hörnchenförmig. Man kann die viereckigen Platten auch größer ſchneiden, an einer Ecke etwas Fruchtmarmelade oder Backcrême häufen, zuſammenrollen und gebogen (Hörnchen oder Gipfeln) auf das Backblech legen.

Auf dieſe einfache Weiſe kann man alle möglichen Formen bilden und denſelben entſprechende Namen beilegen.

Nr. 3404. Blätterteigſchnitten oder Figuren.

Der Blätterteig Nr. 3394 wird 5 Millim. dick ausgerollt, in beliebige, länglich-viereckige Stücke geſchnitten oder mit allerhand Formen (Ausſtechern): Halbmonde, Sterne, Ringe, Blumen und dergleichen ausgeſtochen, dieſe auf ein befeuchtetes Backblech $2^1/_2$ Centim. von einander entfernt gelegt, in den heißen Ofen geſtellt (Siehe Nr. 3298A), nach 4—5 Minuten, wenn ſie ſchön aufgelaufen ſind, mit Zucker beſiebt und wiederum ſo lange in den Ofen geſtellt, bis der Zucker geſchmolzen iſt. Man kann auch die Oberfläche mit gequirltem Ei beſtreichen und mit Grobzucker und geſchnittenen Mandeln oder Piſtazien beſtreut backen.

Nr. 3405. Fruchtſchnitten von Blätterteig.

Die nach Nr. 3404 gebackenen Blätterteigſchnitten werden auf der unteren Seite mit einer der Nr. 598—602 beſchriebenen Fruchtmarmeladen beſtrichen und je 2 zuſammengedrückt.

XI. Klaſſe. Brandteigbäckerei.

Nr. 3406. Brandteig.

Berechnet zu $^3/_4$ kg.

$^1/_4$ l. Milch, Waſſer oder Weißwein, 30 g. = 1 Eßl. Zucker, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 125 g. = $^1/_2$ Stückchen Butter werden aufgekocht, 250 g. = $^1/_2$ l. feinſtes geſiebtes Mehl hineingeſchüttet und ſo lange mit einem Holzlöffel abgerührt, bis ſich die Maſſe gut gebunden vom Kaſſerol ablöſt; nachdem die Maſſe etwas abgekühlt iſt, arbeitet man 4 Eier und 2 g. Gewürzcompoſition 7 darunter.

Zum Würzen kann man anſtatt Gewürzcompoſition 7 auch folgende Extracte und Extractmiſchungen verwenden:

2 g. Apfelſinenſchaleextract, 2 g. Citronenſchaleextract, 10 g. Ananasextract, 4 g. Erdbeerenextract und 2 g. Cochenille, 8 g. Himbeerenextract und 2 g. Cochenille, 8 g. Fruchtcompoſition und 2 g. Cochenille, 2 g. Vanilleextract, 2 g. Zimmetextract oder 2 g. Bitter-Mandelextract.

Digitized by Google

Nr. 3407. Brandteigbrödchen.

Von dem nach Nr. 3406 bereiteten Brandteig setzt man vermittelst eines Löffels in gleichen Entfernungen von 5 Centim. beliebig große runde Häufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, bestreicht diese mit gequirltem Ei, bestreut sie dann mit Grobzucker und gehackten Mandeln, und bäckt sie je nach Größe in 20—25 Minuten im richtig geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298 A) hochstehend schön hellbraun.

Anstatt der runden Brödchen kann man auch ovale Brödchen oder Ringe oder Hörnchen (Gipfeln) nach Belieben formen.

Nr. 3408. Brandteigbrödchen mit Früchten, Rahmschaum oder Crême.

Die nach Nr. 3407 gebackenen Brandteigbrödchen werden erkaltet aufgeschnitten mit einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen, Rahmschaum Nr. 3576 oder einem der Nr. 3580 beschriebenen Backcrême gefüllt und wieder zusammengepaßt.

XII. Klasse. Hefenteigbäckerei.

Süßer Hefenteig. Gesalzener Hefenteig.

Berechnet zu ca. 1 bis 2 kg.

Nr. 3409. Vorbemerkungen.

1. Zur Bereitung von Hefenteig, auch Bärmteig, Germteig oder Gestteig genannt, müssen mit Ausnahme des kalten Hefenteigs Nr. 3419 alle dazu bestimmten Ingredienzen und Geschirre erwärmt werden. Eier legt man einige Minuten in warmes, nichts heißes Wasser.

2. Die Hefe muß frisch und kräftig, von weißgelber Farbe und angenehmem Geruch sein, graue, säuerlich übelriechende Hefe ist verdorben.

Man prüft die Hefe, indem man eine Kleinigkeit in heißes Wasser fallen läßt; steigt sie bald empor, so ist sie gut, oder man rührt eine Kleinigkeit mit einer halben Otasse lauwarmer Milch oder Wasser in etwas Mehl und Zucker an und stellt sie warm; treibt sie bald Blasen, so ist sie gut.

3. Auf 1 kg. Mehl nimmt man zu magerem Teig 40 g. Preßhefe oder 8 Kfl. Bierhefe, zu fettem (schweren) Teig nimmt man 60 g. Preßhefe oder 4 Eßl. Bierhefe. Bierhefe muß vorher je nach ihrer Bitterkeit einige Male mit kaltem Wasser ausgewaschen werden; man quirlt die Hefe mit viel kaltem Wasser glatt (ca. 10 Gewichtstheile Wasser), läßt sie einige Stunden stehen, gießt das Wasser vorsichtig ab und wiederholt je nach Bedarf diese Manipulation noch 1—2 Mal. Hefe von obergährigem Bier ist daher besser, weil sie weniger bitter ist, indem sie nicht so von ausgeschiedenem Hopfenharz verunreinigt ist.

4. Beim Stellen des Hefenstücks (auch Stellteig oder Dampfel genannt) wird die Hefe mit lauwarmer Milch oder Wasser (Preßhefe zuvor gut zerkleinert) aufgeweicht und glatt gequirlt.

5. Butter, Fett und Zucker machen das Gebäck fest und feucht (schwer genannt), Eier und Mehl trocken.

6. Es empfiehlt sich, den Teig anfangs nicht zu fest zu machen, da man

Digitized by Google

wohl Mehl nachgeben kann, aber nie Flüssigkeit zusetzen darf, weil dadurch der Teig schmierig und klebrig wird.

7. Die zum Backen bestimmten Formen (z. B. Napfkuchen-Modelle) dürfen nur halb gefüllt werden, damit genügender Raum zum Aufgehen vorhanden ist.

8. Die zum Backen bestimmten Formen werden mit Butter oder Fett ausgestrichen und mit Mehl bestäubt.

9. Das Backen erfolgt im richtig geheizten Ofen etwas hochstehend (Siehe Nr. 3298A), besser im Backofen. Die Backzeit bestimmt die Größe und Form des Gebäcks.

Man prüft das Gebäck durch Einstechen mit einem spitzen, geschnitzten Holzstäbchen; kommt dasselbe trocken ohne anhängende Teigtheilchen heraus, so ist das Gebäck genügend durchgebacken.

10. Zu Hefenteig, welcher in Schmalz ausgebacken werden soll, nehme man pro kg. Teig 2 Eßl. Jamaica-Rum, wodurch zu reichliches Auffaugen von Fett etwas verhindert wird.

Nr. 3410. Süße Hefenteige.

Abgerührter Hefenteig (Abgetriebener Hefenteig). Abgeschlagener Hefenteig. Abgekneteter Hefenteig. Mürber Hefenteig. Hefenbutterteig. Kalter Hefenteig.

Zum Würzen der nachstehenden Hefenteige kann man auch statt Napfkuchengewürz mit Vanille folgende Extracte und Extractmischungen verwenden und zwar pro kg. Mehl:
4 g. Apfelsinenschaleextract, 4 g. Citronenschaleextract, 4 g. Bitter-Mandelextract, 4 g. Vanilleextract oder 4 g. Gewürzcomposition 7.

Die Backzeit ist bei den einzelnen Artikeln angegeben.

Nr. 3411. Abgerührter (Abgetriebener) Hefenteig.

Man verwendet denselben hauptsächlich zu Kugelhupf, Napfkuchen, Bäbe und dergl. Gebäck.

250 g. = 1 Stückchen Butter, 30 g. = 1 Eßl. Staubzucker, 5 g. = ½ Kfl. Salz werden in einer erwärmten Schüssel oder Asch mit einem Holzlöffel ¼—½ Stunde schaumig gerührt, hierauf rührt man 5 Eier oder 10 Eidotter und 250 g. = ½ l. feinstes gesiebtes Mehl in der Weise nach und nach darunter, daß immer 1 Ei und 2 Eßl. Mehl oder 1 Eidotter und 1 Eßl. Mehl zugesetzt werden, zuletzt giebt man 1 g. Napfkuchengewürz mit Vanille, 15 g. in 1—2 Eßl. Milch oder Sahne angerührte Preßhefe oder 1 Eßl. Bierhefe dazu, arbeitet den Teig noch einige Minuten tüchtig ab, bringt ihn dann in die bereitstehende Form, bestäubt die Oberfläche mit etwas Mehl, deckt eine Serviette darüber und stellt sie so ¾—1 Stunde zum Aufgehen warm, d. h. so lange, bis der Teig noch einmal so hoch aufgegangen ist; hierauf bestreicht man die Oberfläche locker mit zerlassener Butter und bäckt sie nach Vorschrift (Siehe Nr. 3420).

Nr. 3412. Abgeschlagener Teig.

Man verwendet denselben hauptsächlich zu Napfkuchen, Bäben und dergl. Gebäck.

250 g. = 1 Stückchen Butter, 60 g. = 2 Eßl. Zucker, 10 g. = 1 Kfl. Salz werden in einer erwärmten Schüssel oder Asch 10 Minuten schaumig gerührt, hierauf 500 g. = 1 l. feinstes, gesiebtes Mehl, 30 g. Preßhefe oder 2 Eßl. Bier-

Digitized by Google

hefe in 1/8 l. Sahne, Milch oder Waſſer glatt gequirlt und 2 g. Napfkuchengewürz mit Vanille zugeſetzt, mit dem Holzlöffel gut zuſammengearbeitet und ſo lange tüchtig abgeſtochen (abgeſchlagen) (ca. 10—15 Minuten), bis der Teig Blaſen wirft und ſich vom Löffel und Geſchirr ablöſt.

Hierauf werden die bei den Recepten (Siehe Nr. 3421) aufgeführten Ingredienzen zugearbeitet, der Teig im Aſch oder in der Form mit Mehl beſtreut, mit einer Serviette bedeckt, 3/4—1 Stunde zum Aufgehen warm geſtellt und dann nach Vorſchrift weiter verwendet.

Man kann dieſen Teig auch mit 2—4 Eiern oder 4—8 Eidottern bereiten.

Nr. 3413. Abgekneteter Teig.

Man verwendet denſelben zu Napfkuchen, Chriſtſtollen und Kuchen aller Art.

Bei dieſem Teig empfiehlt es ſich ein ſogenanntes Hefenſtück zu ſtellen (auch Stellteig oder Dampfel genannt) und dies geſchieht in folgender Weiſe:

Feinſtes geſiebtes Mehl wird in einer Schüſſel, Aſch oder Backtrog je nach der Quantität, die bereitet werden ſoll, erwärmt oder bereits erwärmt eingeſchüttet; hierauf macht man in die Mitte mit der Hand oder einem Eßl. eine Grube, in dieſe ſchüttet man die mit Sahne, Milch oder Waſſer glatt gequirlte Preßhefe oder Bierhefe, wobei etwas Zucker zugeſetzt wurde, alsdann rührt man ſo viel Mehl zur Flüſſigkeit, daß ein dünner Brei entſteht, ſo läßt man das Hefenſtück ſo lange in mäßiger Wärme ſtehen, bis daſſelbe ungefähr noch einmal ſo hoch aufgegangen iſt, was bei normalen Verhältniſſen in der Regel 3/4—1 Stunde Zeit in Anſpruch nimmt, alsdann werden Zucker, Butter, Salz, Gewürz, hier und da auch Eier und das nöthige Quantum Sahne, Milch oder Waſſer, zugeſetzt, der Teig muß möglichſt feſt gehalten werden, damit er ſich formen läßt und wird ſo lange zuſammengeknetet, bis er ſich von der Hand und dem Geſchirr ablöſt; nun giebt man die zu den ſpeciellen Artikeln beſtimmten Ingredienzen: Mandeln, Roſinen Citronat, Corinthen und dergl. dazu, überſtäubt und unterſtäubt den Teig mit etwas Mehl, deckt ihn locker mit einer Serviette (den Backtrog mit dem Deckel) zu und läßt ihn in mäßiger Wärme aufgehen, was bei kleineren Quantitäten ca. 1 Stunde, bei größeren Quantitäten ca. 2 auch 3 Stunden Zeit erfordert.

Bei größeren Quantitäten wird der Teig in Zwiſchenräumen von 1/2 Stunde während des Aufgehens wieder gut durchgeknetet, um ihn recht gleichmäßig zart zu erhalten.

Nr. 3414. 1. Qualität. 750 g. = 1 1/2 l. Mehl, 45 g. Preßhefe oder 3 Eßl. Bierhefe, 3/16 l. = 1 1/2 Otaſſe Sahne oder Milch, 10 g. = 1 Kfl. Zucker zum Hefenſtück (Siehe Nr. 3413).

Zum Teig: 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 250 g. = 1 Stückchen Butter, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 3 g. Napfkuchengewürz mit Vanille oder eines der Nr. 3410 genannten Gewürze und wenn nöthig noch etwas Milch.

Dieſer Teig wird auch hie und da mit 6 Eiern*) oder 12 Eidottern bereitet.

*) Die Eier ſetzt man zu, ehe man die etwa noch nöthige Milch zugießt, damit der Teig ja nicht zu weich wird.

Digitized by Google

Nr. 3415. 2. Qualität. 750 g. = 1½ l. Mehl, 30 g. Preßhefe oder 6 Kfl. Bierhefe, 3/16 l. = 1½ Otasse Milch oder Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Zucker zum Hefenstück (Siehe Nr. 3413).

Zum Teig: 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 150 g. Butter, 9 g. = 1 Kfl. Salz, 3 g. Napfkuchengewürz mit Vanille oder eines der Nr. 3410 angeführten Gewürze und wenn nöthig noch etwas Milch.

Dieser Teig wird auch hie und da mit 3 Eiern*) oder 6 Eidottern bereitet.

Nr. 3416. 3. Qualität. 750 g. = 1½ l. Mehl, 30 g. Preßhefe oder 6 Kfl. Bierhefe, 3/16 l. = 1½ Otasse Milch oder Wasser, 10 g. = 1 Kfl. Zucker zum Hefenstück (Siehe Nr. 3413).

Zum Teig: 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 90 g. Butter oder Fett, 9 g. = 1 Kfl. Salz 3 g. Napfkuchengewürz mit Vanille oder eines der Nr. 3410 genannten Gewürze und wenn nöthig noch etwas Milch.

Dieser Teig wird auch hier und da mit 3 Eiern*) bereitet.

Nr. 3417. Mürber Hefenteig.

Man verwendet denselben hauptsächlich zu kleinem Gebäck, welches geformt werden soll, z. B. Brezeln, Hörnchen, Stangen und dergl., hie und da aber auch zu größeren Gebäcken, Apostelkuchen, Kaffeekuchen, Obstkuchen und dergl.

250 g. = 1 Stückchen Butter wird klein geschnitten in einer Schüssel mit 500 g. = 1 l. feinsten, gesiebten Mehles untermengt; hierauf macht man in die Mitte eine Grube, gießt 30 g. Preßhefe oder 2 Eßl. Bierhefe mit 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 10 g. = 1 Kfl. Salz und 1/8 l. = 1 Otasse süße oder saure Sahne glatt gequirlt hinein, alsdann giebt man 4 Eier oder 8 Eidotter und 2 g. Napfkuchengewürz mit Vanille oder eines der Nr. 3410 angeführten Gewürze dazu, arbeitet die Masse tüchtig zusammen, bestäubt ein Brett etwas mit Mehl und rollt den Teig wie beim Butterteig Nr. 3393 beschrieben dreimal aus, nur mit dem Unterschied, daß hierbei das Kaltstellen wegfallen muß, alsdann bedeckt man ihn mit einer warmen Schüssel und läßt ihn ½ Stunde ruhen, oder man verwendet ihn gleich und läßt ihn vor dem Backen an einem warmen Ort aufgehen.

Nr. 3418. Hefenbutterteig.

Man verwendet denselben hauptsächlich zu kleinem Gebäck, welches geformt werden soll, z. B. Brezeln, Hörnchen, Stangen, Kolatchen und dergl., hie und da aber auch zu größerem Gebäck, Kaffeekuchen, Obstkuchen und dergl.

I. Vorschrift. **Mit frischer Butter.** 500 g. = 1 l. feinstes, gesiebtes Mehl häuft man in einer Schüssel, stellt mit 30 g. Preßhefe oder 2 Eßl. Bierhefe, 1/8 l. = 1 Otasse Sahne und 10 g. = 1 Kfl. Zucker ein Hefenstück an (siehe Nr. 3413), nachdem dieses genügend aufgegangen ist, giebt man 50 g. = 1/5 Stückchen zerlassene Butter, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 6 Eier, 10 g. = 1 Kfl. Salz und 2 g. Napfkuchengewürz mit Vanille oder eines der Nr. 3410 genannten Gewürze dazu und arbeitet den Teig gut zusammen.

Vorher bereitet man einen Butterkuchen aus 250 g. = 1 Stückchen Butter, wie beim Butterteig beschrieben, und verarbeitet nun den Teig wie den Butterteig Nr. 3393, nur mit dem Unterschiede, daß hierbei das Kaltstellen wegfallen muß.

*) Die Eier setzt man zu, ehe man die etwa noch nöthige Milch zugießt, damit der Teig nicht zu weich wird.

Digitized by Google

II. Vorschrift. **Mit zerlassener Butter.** Der in der I. Vorschrift beschriebene Teig wird dünn ausgerollt, mit zerlassener Butter bestrichen und so zusammengerollt.

Hierauf rollt man die Wurst zu einem dicken Kuchen aus, bestreicht ihn wieder mit Butter und schlägt ihn einfach zusammen, daß er zweifach liegt, rollt ihn wieder aus, bestreicht ihn mit Butter und schlägt ihn zweimal zusammen, daß er vierfach liegt, rollt ihn wieder aus, bestreicht ihn mit Butter und schlägt ihn zweimal zusammen, daß er wieder vierfach liegt, nun wiederholt man diese Manipulation noch einmal, schlägt ihn wieder zweimal zusammen, läßt ihn $^1/_2$ Stunde unter einer warmen Schüssel ruhen und verwendet ihn dann, wie bei den einzelnen Artikeln beschrieben steht. Das Bestreichen mit zerlassener Butter ersetzt hier den Butterkuchen der I. Vorschrift.

Nr. 3419. Kalter Hefenteig.

500 g. = 1 l. feinstes, gesiebtes Mehl, 30 g. Preßhefe oder 2 Eßl. Bierhefe in $^1/_8$ l. = 1 Otasse Sahne oder Milch glatt gequirlt, 4 Eier, 60 g. = 2 Eßl. Zucker, 5 g. = $^1/_2$ Kfl. Salz, 60 g. zerlassene Butter und 2 g. Napfkuchengewürz mit Vanille oder eines der Nr. 3410 angeführten Gewürze werden zu einem lockerem Teig zusammengearbeitet, dieser in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Serviette locker eingebunden, alsdann in einen Eimer mit kaltem Wasser gelegt, sobald der Teig schwimmt, wieder ausgehoben, auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gelegt und wie die andern Hefenteige weiter verarbeitet und auch so verwendet.

Nr. 3420. Napfkuchen. Kugelhupf. Bäbe.

Aus abgerührtem oder abgetriebenem Teig.

I. Vorschrift. **Ohne Mandeln.** Der abgerührte Teig Nr. 3411 wird in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Napfkuchenform, nachdem er aufgegangen ist, auf der Oberfläche locker mit Butter bestrichen, dann im richtig geheizten Ofen (siehe Nr. 3298 A) in 1 Stunde gebacken, auf ein Bret oder flachen Teller gestürzt, mit Staubzucker bestreut oder mit lang in Stäbchen geschnittenen süßen Mandeln besteckt in Abständen von 1—2 Centim.

II. Vorschrift. **Mit Mandeln.** Zu dem abgerührtem Teig Nr. 3411 mengt man 100 g. sehr fein gehackte oder mit etwas Sahne fein gestoßene süße Mandeln und würzt denselben anstatt mit Napfkuchengewürz mit 2 g. bitterem Mandelextract, 4 g. Orangenblüthenextract und verfährt damit, wie bei der I. Vorschrift beschrieben.

Nr. 3421. Napfkuchen. Kugelhupf. Bäbe.

Aus abgeschlagenem Teig.

I. Vorschrift. **Mit Mandeln.** Zu dem abgeschlagenen Teig Nr. 3412 mengt man 80 g. sehr fein gehackte süße Mandeln, 80 g. klein geschnittenen Citronat und verfährt damit, wie Nr. 3420 in der I. Vorschrift beschrieben.

II. Vorschrift. **Mit Rosinen.** Zu dem abgeschlagenen Teig Nr. 3412 mengt man 60 g. fein gehackte süße Mandeln, 40 g. klein geschnittenen Citronat, 60 g. gut gereinigte Corinthen und 60 g. Sultanrosinen und verfährt damit, wie Nr. 3420 in der I. Vorschrift beschrieben.

Digitized by Google

Nr. 3422. Napfkuchen. Bäbe.

Aus abgeknetetem Teig. Nr. 3413.

Der fertige Teig wird in mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Napfkuchenformen eingelegt und zwar so, daß die Formen halbvoll sind; nachdem derselbe aufgegangen ist, d. h. die Formen ziemlich voll sind, streicht man die Oberfläche locker mit Butter und bäckt sie in einem richtig geheizten Ofen (siehe Nr 3298 A) 1 Stunde, stürzt sie und besiebt sie mit Staubzucker.

Nr. 3423. Napfkuchen mit Mandeln, I. Qualität. Zu dem abgekneteten Teig Nr. 3414 mengt man 90 g. sehr fein gehackte süße Mandeln und 90 g. klein geschnittenen Citronat.

Nr. 3424. Napfkuchen mit Rosinen, I. Qualität. Zu dem abgekneteten Teig Nr. 3414 mengt man 60 g. fein gehackte süße Mandeln, 60 g. klein geschnittenen Citronat, 60 g. gut gereinigte Corinthen und 60 g. Sultanrosinen.

Nr. 3425. Napfkuchen mit Mandeln, II. Qualität. Zu dem abgekneteten Teig Nr. 3415 mengt man 60 g. fein gehackte süße Mandeln und 60 g. klein geschnittenen Citronat.

Nr. 3426. Napfkuchen mit Rosinen, II. Qualität. Zu dem abgekneteten Teig Nr. 3415 mengt man 30 g. fein gehackte süße Mandeln, 30 g. klein geschnittenen Citronat, 45 g. gut gereinigte Corinthen und 45 g. Sultanrosinen.

Nr. 3427. Napfkuchen mit Mandeln, III. Qualität. Zu dem abgekneteten Teig Nr. 3416 mengt man 45 g. fein gehackte süße Mandeln und 45 g. klein geschnittenen Citronat.

Nr. 3428. Napfkuchen mit Rosinen, III. Qualität. Zu dem abgekneteten Teig Nr. 3416 mengt man 30 g. grob gehackte süße Mandeln, 30 g. grob geschnittenen Citronat, 30 g. Corinthen und 60 g. große gewöhnliche Rosinen.

Nr. 3429. Christstollen.

Die abgekneteten Teige Nr. 3414, 3415 und 3416 werden etwas fester bereitet (d. h. man wirkt etwas mehr Mehl hinein), und da dies meist in größeren Quantitäten geschieht, so empfiehlt es sich, während der Zeit des Aufgehens (ca. 2—3 Stunden) in Zwischenräumen von je $^1/_2$ Stunde nochmals durchzukneten, wodurch er gleichmäßig und zart wird.

Man bereitet auf diese Weise ebenso wie beim Napfkuchen Nr. 3423—3428

I. Qualitäten Mandel- und Rosinenstollen.

II. Qualitäten Mandel- und Rosinenstollen.

III. Qualitäten Mandel- und Rosinenstollen.

Die Teige werden gut ausgewirkt, längliche Brode von 1—3 kg. daraus geformt, auf der Oberfläche mit dem Messer der Länge nach zwei Einschnitte gemacht und im Backofen gebacken.

Da häufig verschiedene Sorten gleichzeitig im Ofen gebacken werden, so empfiehlt es sich, vor dem Backen die Qualitäten durch Einstecken eines unten spitz zugeschnittenen, 1 Centim. breiten Bretchens mit der betreffenden Bezeichnung zu kennzeichnen oder mit Nummern beschriebenes Papier darauf zu drücken.

Digitized by Google

Nr. 3430. Französische Kuchen.

Hierzu verwendet man am besten die sogenannten Springformen (Siehe Abbild. Seite 412), von welchen sich die Ränder leicht öffnen und ebenso leicht wieder schließen lassen, in Ermangelung dessen muß man eine Auflaufform verwenden (Siehe Nr. 3298).

I. Vorschrift. Der abgerührte Teig Nr. 3411 wird, nachdem er aufgegangen ist, mit $^1/_8$ l. = 1 Otasse zu steifem Schnee geschlagener Sahne glatt gerührt, alsdann in einer Form (Siehe oben) $^3/_4$ Stunde langsam gebacken. Nach einigen Minuten schneidet man mit einem langen dünnen Messer 3—4 Millim. dick die obere Rinde glatt ab, nun übergießt man den ganzen Kuchen gleichmäßig mit $^1/_8$ l. = 1 Otasse einer der Nr. 3627—3650 aufgeführten Fruchtsyrupe oder Marasquino di Zara, welche vorher mit $^1/_{16}$ l. = $^1/_2$ Otasse Wasser oder Wein verdünnt wurden; sobald der Kuchen durchzogen ist, legt man den Deckel wieder darauf und schneidet ihn sternförmig oder man stürzt ihn auf einen mit Tortenpapier belegten flachen Teller oder Platte, schneidet ihn dann sternförmig und giebt ihn mit Zucker besiebt zu Tisch.

II. Vorschrift. Der nach der I. Vorschrift gebackene Kuchen wird gleich gestürzt (hat man eine Springform, so nimmt man ohne zu stürzen die Ränder ab), nach einigen Minuten schneidet man denselben mit einem langen dünnen Messer quer in 3 gleich dicke Platten, hierauf wird die unterste wieder in die Form gelegt und bleibt auf dem Boden der Springform liegen, nun wird dieselbe mit einer Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmelade oder mit einem Nr. 3580 beschriebenen Backcrême bestrichen, darauf legt man die zweite Platte, bestreicht diese, wie vorher angegeben, nun deckt man die dritte Platte darauf, stürzt oder schiebt den Kuchen auf einen mit Tortenpapier belegten flachen Teller oder Platte, schneidet ihn sternförmig und giebt ihn mit Zucker besiebt zu Tisch.

Nr. 3431. Kartoffelkuchen.

Man bereitet einen der abgekneteten Hefenteige Nr. 3413—3416, arbeitet $1^1/_2$—2 l. am Tage vorher abgekochte und vor dem Gebrauch geriebene Kartoffeln dazu, läßt den Teig 10—12 Stunden stehen, rollt alsdann dünne Kuchen aus (Siehe Nr. 3434), bestreicht diese, nachdem sie $^1/_4$ Stunde warm gestanden haben, mit zerlassener Butter, durchsticht sie mehrfach mit einer Gabel, streut Zucker und Zimmet darüber und bäckt die Kuchen 20 Minuten.

Nr. 3432. Speckkuchen.

I. Vorschrift. **Gesalzener Speckkuchen.** Von Schwarzbrodteig rollt man einen 5 Millim. dicken Kuchen aus (Siehe Nr. 3434), durchsticht ihn mehrfach mit einer Gabel, bestreut ihn mit kleinwürfelig geschnittenem Speck, Kümmelkörnern und etwas Salz und bäckt ihn bei mäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde.

II. Vorschrift. **Süßer Speckkuchen.** Man bäckt den Schwarzbrodkuchen (I. Vorschrift) nur 20 Minuten, übergießt ihn dann gleichmäßig mit einem Guß, bestehend aus 1 l. saurer Sahne, 4 Eiern und 1 Kfl. Zucker, stellt den Kuchen nochmals 10 Minuten in den Ofen, alsdann wird er mit etwas Zucker und Zimmt bestreut.

Digitized by Google

III. Vorschrift. **Speckkuchen mit Syrupstreußel.** 250 g. Speckfett, 250 g. Roggenmehl, 1 Kfl. = 10 g. Salz und ½ g. Kümmelextract werden zusammengerührt und kalt gestellt, alsdann mit der Hand sehr klein gebröckelt und so auf den ausgerollten, mit Speckfett bestrichenen, mit einer Gabel durchstochenen Schwarzbrodkuchen bestreut, ½ Stunde gebacken und dann beliebig mit Syrup begossen.

Nr. 3433. Dicker Kaffeekuchen.

Man bereitet einen der abgekneteten Hefenteige Nr. 3413—3416, rollt kleine runde Kuchen von 25 Centim. im Durchmesser fingerdick aus, legt sie auf ein bebuttertes Backblech (Siehe Nr. 3434), läßt sie aufgehen, bestreicht sie locker mit zerlassener Butter, streut Zucker und Zimmt gemischt darauf oder auch noch gehackte süße Mandeln, durchsticht sie mit einer Gabel und bäckt sie ½ Stunde.

Man mengt den Teig auch mit 60 g. gehackten süßen Mandeln, 30 g. klein geschnittenem Citronat, 45 g. gut gereinigten Corinthen und 45 g. Sultanrosinen.

Diverse Kuchen.

Nr. 3434. Teigkuchen.



Fig. 74. Kuchenblech.

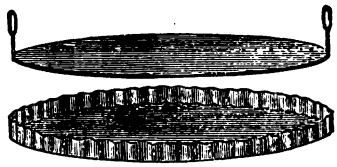


Fig. 75. Kuchenblech mit Ausheber.

Man bereitet abgekneteten Hefenteig Nr. 3413—3416 (hie und da verwendet man auch Nr. 3417—3419 dazu), theilt denselben in so viel gleiche Theile als man Kuchen daraus formen will, hierauf rollt man diese unter Bestäuben mit etwas Mehl auf einem runden oder langviereckigen Bret von gleicher Größe der vorhandenen Backbleche 2—3 Millim. dick aus, stürzt sie alsdann auf die mit Butter oder Fett (Speck) gestrichenen Backbleche, formt bei solchen Kuchen, die mit flüssiger oder breiartiger Masse bestrichen werden sollen, mit den Fingern ringsherum einen Rand, indem man den Rand des Teigkuchens zwischen zwei Fingern hochdrückt, hierauf stellt man sie zum Aufgehen warm (in Bäckereien hat man hierzu bestimmte Regale), alsdann streicht man sie locker mit zerlassener Butter, durchsticht sie mit einer Bratengabel in Abständen von 3—5 Centim., streut oder streicht die betreffende Masse darüber und bäckt sie ca. ½ Stunde womöglich im Backofen.

Nr. 3435. Zimmtkuchen.

Der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen wird je nach Wunsch dick oder dünn mit Zucker und Zimmt bestreut, noch etwas zerlassene Butter darüber geträufelt oder kleine Stückchen frische Butter darauf gelegt und ca. ½ Stunde gebacken.

Nr. 3436. Syrupkuchen.

Der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen wird dick mit geriebenem braunen Pfefferkuchen oder geriebenem Zwieback bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt,

Digitized by Google

ca. ½ Stunde gebacken und je nach Wunsch reichlich oder mager mit Syrup begossen.

Nr. 3437. Mandelkuchen.

Der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen wird mit Zucker und gehackten oder geschnittenen Mandeln bestreut, mit großen Rosinen regelmäßig belegt, mit zerlassener Butter betropft und ca. ½ Stunde gebacken.

Nr. 3438. Rosinenkuchen.

Der Hefenteig Nr. 3413—3416 wird je nach Wunsch mit viel oder wenig kleinen oder großen Rosinen, oder auch beide Sorten gemengt, bereitet, der Kuchen nach Nr. 3434 fingerdick ausgetrieben, mit zerlassener Butter betropft oder bestrichen und mit Zucker bestreut, ca. ½ Stunde gebacken, hie und da wird auch Zimmt zum Zucker gemengt.

Nr. 3439. Streußelkuchen.

250 g. = 1 Stückchen Butter wird zerlassen, mit 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 250 g. = ½ l. Mehl und 2 g. Citronenschaleextract oder Vanilleextract zusammengearbeitet und nach ca. 1 Stunde klein gehackt oder mit der Hand zerbröckelt.

Mit dieser Masse bestreut man den nach Nr. 3434 vorbereiteten Kuchen, betropft ihn dann noch mittelst einer Butterbürste mit zerlassener Butter und bäckt ihn ca. ½ Stunde.

Nr. 3440. Syrupstreußelkuchen.

Der Streußelkuchen Nr. 3439 wird, sobald er aus dem Ofen kommt, mit einer beliebigen Menge Syrup begossen.

Der Streußel wird hierzu ohne Zucker bereitet.

Nr. 3441. Quarkkuchen.

125 g. = ½ Stückchen Butter wird entweder zu Schaum gerührt oder zerlassen, dazu giebt man 1 kg. guten Quark, welcher mit ¼ l. süßer Sahne glatt gerührt wurde, 2 g. Safranextract, 200 g. Zucker, 4 Eier, 2 g. Citronenschaleextract und 1 g. bitterer Mandelextract; nachdem Alles gehörig vermischt ist, wird der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen dick damit bestrichen, alsdann 80 g. fein gehackte oder geschnittene süße Mandeln, 60 g. gereinigte Corinthen und 60 g. Sultanrosinen darüber gestreut, mit zerlassener Butter betropft und bei gelinder Hitze ca. ½ Stunde gebacken.

Nr. 3442. Mohnkuchen.

600 g. = 1 l. Mohnsamen werden mit kochendem Wasser gebrüht, alsdann auf ein Sieb geschüttet zum Ablaufen. Nun wird der Mohn in einem Mörser fein gestoßen oder in einer Reibschale fein gerieben, dann verrührt man denselben mit 250 g. klarem Zucker, 10 g. = 1 Kfl. Salz, 4 g. bitterem Mandelextract, 4 g. Orangenblüthenextract, 4 Eiern, 125 g. fein gehackten süßen Mandeln, 125 g. zerlassener Butter und soviel Sahne, daß sich die Masse leicht streichen läßt.

Mit dieser Masse wird der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen, welcher hierzu einen Rand haben muß, möglichst dick bestrichen, mit zerlassener Butter betropft, mit Zucker besiebt, noch etwas warm gestellt und dann bei gelinder Hitze ca. ½ Stunde gebacken.

Digitized by Google

Nr. 3443. Käsekuchen.

Der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen wird mit ¾ kg. geriebenem Käse (Reibekäse), unter welchen man 60 g. fein gehackte, süße Mandeln, 60 g. gereinigte Corinthen und 60 g. Sultanrosinen mischt, bestreut. Nun quirlt man ½ l. gute Sahne, 2 g. Safranextract, 200 g. Zucker, 4 Eier, 2 g. Citronenschaleextract und 1 g. bitteren Mandelextract gut zusammen, begießt damit gleichmäßig und vorsichtig den bestreuten Kuchen, betropft ihn mit zerlassener Butter oder legt Stückchen darauf und bäckt ihn ca. ½ Stunde; hierzu muß der Kuchen einen Rand haben.

Nr. 3444. Grieskuchen.

I. Vorschrift. 500 g. = 2 Stückchen erhitzte, jedoch nicht gebräunte Butter, ½ kg. feiner Gries, 240 g. = 8 Eßl. Zucker und 4 g. Zimmt- oder Vanilleextract werden zusammengerührt und 2 Stunden bei Seite gestellt; hierauf erwärmt man die Masse nochmals, bestreicht damit den nach Nr. 3434 vorbereiteten Kuchen, besiebt ihn mit etwas Zucker und Zimmt und bäckt ihn im heißen Ofen ca. ½ Stunde. Hie und da giebt man auch in die Masse 100 g. fein gehackte oder gestoßene, süße Mandeln.

II. Vorschrift. Der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen wird mit ½ kg. feinem Gries, unter welchen man 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 g. Zimmt- oder Vanilleextract und 100 g. fein gehackte, süße Mandeln mischt, bestreut, darauf vorsichtig 250 g. = 1 Stückchen zerlassene Butter gegossen, ½ Stunde bei Seite gestellt, nochmals mit Zucker und Zimmt besiebt und dann ca. ½ Stunde gebacken.

Nr. 3445. Eierschecke.

10 Eidotter rührt man mit 300 g. Zucker schaumig, während dessen kocht man 250 g. = 1 Stück Butter so lange, bis sie klar ist, gießt sie unter fortwährendem Schlagen mit einem Quirl zu der Eiermasse, rührt diese tüchtig durch und stellt sie bis zum andern Tag kalt.

Vor dem Gebrauch rührt man die Masse mit 2 g. Gewürzcomposition 7 oder Vanilleextract oder bitter Mandelextract nochmals glatt, bestreicht den nach Nr. 3434 vorbereiteten Kuchen vermittelst eines Messerrückens damit, bestreut ihn mit geschnittenen süßen Mandeln, gut gereinigten Corinthen und Sultanrosinen und bäckt ihn bei scharfer Hitze in ca. ½ Stunde. Hierzu muß der Kuchen einen Rand haben.

Nr. 3446. Kirschkuchen.*)

Hierzu muß der Kuchen einen Rand haben.

Der ausgerollte mit Butter bestrichene Kuchen Nr. 3434 wird dicht mit Kirschen (womöglich ohne Kerne) belegt, alsdann ziemlich stark mit Zucker, welchem man zu 100 g. 4 g. Gewürzcomposition 8 zugemischt hatte, besiebt, hierauf gut mit zerlassener Butter bespritzt oder mit Stückchen belegt und dann ca. ½ Stunde scharf gebacken. Man kann auch den Kuchen nach 20 Minuten Backzeit mit einem Guß, bestehend aus ½ l. dicker Sahne, 60 g. Zucker, 2 g. Vanilleextract und 4 Eiern, gleichmäßig übergießen und dann noch 10 Minuten in den Ofen schieben.

Hie und da bestreut man den Kuchen auch mit geschnittenen oder gehackten süßen Mandeln.

*) Auf gleiche Weise bereitet man Kuchen aus Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden ꝛc., ferner Stachelbeeren, Weinbeeren, Johannisbeeren ꝛc.

Digitized by Google

Nr. 3447. Pflaumenkuchen.

Hierzu muß der Kuchen einen Rand haben.

Die Pflaumen werden halb geschnitten, der Kern entfernt (große Pflaumen in 4 Theile geschnitten), der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen dicht damit belegt, die innere Seite nach oben und dann wie Kirschkuchen Nr. 3446 behandelt.

Nr. 3448. Aepfelkuchen.

Hierzu muß der Kuchen einen Rand haben.

Gute Aepfel werden geschält, vom Kernhaus befreit in Stäbchen oder Scheibchen geschnitten. Der nach Nr. 3434 vorbereitete Kuchen dick damit bestreut, dann gehörig mit Zucker besiebt, welchem man zu 100 g. 4 g. Gewürzcomposition 8 zugemischt hat, hierauf streut man gut gereinigte Corinthen, klein geschnittenen Citronat, gehackte, süße Mandeln, Sultanrosinen darüber, belegt in Abständen von 5 Centim. mit kleinen Stückchen Butter oder betropft ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn bei nicht zu großer Hitze ca. $^1/_2$ Stunde.

Nr. 3449. Apostelkuchen.

(Brioche.)

Mürber Hefenteig Nr. 3417 wird in einer bemehlten Serviette eingeschlagen, 10—12 Stunden kaltgestellt, alsdann nochmals ausgewirkt und 1 Stunde in einer zugedeckten warmen Schüssel warm gestellt, nun wird $^3/_4$ davon zu einem runden Brod ausgewirkt, in die Masse mit der Hand oder einem unten möglichst abgerundeten Wasserglas eine Vertiefung eingedrückt; den vierten Theil des Teiges formt man länglich rund wie ein Ei und setzt dieses in die Vertiefung. Hierauf bestreicht man den Kuchen mit abgequirltem Ei, macht um den ganzen Kuchen mit einem Löffelstiel Einschnitte und bäckt ihn $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden. Dieselbe Form kann man auch klein ausführen.

Nr. 3449a. Natronkuchen.

125 g. oder 250 g. Butter werden in einer Schüssel oder einem Asch schaumig gerührt, dann nach und nach 5 Eier, 150 g. = 5 Eßl. Zucker, $2^1/_2$ g. Napfkuchengewürz mit Vanille und 10 g. = 1 Kfl. Salz zugerührt, 500 g. = 1 gestrichener Liter Mehl und 10 Eßl. kalte Milch dazu gearbeitet und zuletzt 10 g. = 1 Kfl. staubfeines doppelt kohlensaures Natron und 20 g. = 2 Kfl. Cremor tartari rasch unter die Masse gearbeitet, diese sogleich in eine mit Butter ausgestrichene, bereitstehende Form gebracht und 1 Stunde im richtig geheizten Ofen (Siehe Nr. 3298A) gebacken.

Nr. 3450. Kolatschen.

I. Vorschrift. **Nach dem Backen gefüllt.** Man kann hierzu alle die Nr. 3413 bis 3419 beschriebenen Hefenteige verwenden, hauptsächlich nimmt man aber abgekneteten Teig Nr. 3414—3416. Es werden kleine runde 8 Centim. im Durchmesser und 1 Centim. dicke Kuchen geformt, auf ein Backblech gesetzt, in die Mitte mit einem in Mehl getauchten runden Löffel ein Eindruck gemacht, mit Ei bestrichen, mit Grobzucker und gehackten Mandeln bestreut, nochmals zum Aufgehen warm gestellt, alsdann mit zerlassener Butter betropft und schön gelb gebacken,

Digitized by Google

hierauf legt man in jede Vertiefung ein Häufchen der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen oder eine der Nr. 3580 beschriebenen Backcrêmes 2c. und giebt sie so zu Tisch.

II. Vorschrift. **Vor dem Backen gefüllt.** Die nach Nr. 3450 geformten kleinen Kuchen werden mit zerlassener Butter bestrichen, in die Vertiefung eine der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen oder eine der Nr. 3580 beschriebenen Backcrêmes oder Quarkmasse Nr. 3441 oder Mohnmasse Nr. 3442 oder mit frischen Früchten gefüllt, nochmals zum Aufgehen warm gestellt, alsdann mit zerlassener Butter betropft und Zucker bestreut, schön gelb gebacken.

III. Vorschrift. **Geschlossene Kolatschen (Maultaschenform).** Man rollt den Teig zu einem größeren Kuchen, 1 Centim. dick aus, schneidet viereckige Fleckchen ca. 10 Centim. groß daraus, legt in die Mitte einen Kfl. voll eine der bei der II. Vorschrift angegebenen Füllungen oder auch gut gezuckerte frische Früchte, schlägt die 4 Ecken darüber, daß die Kolatschen rund werden, läßt sie noch $^1/_2$ Stunde gehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bäckt sie schön gelb, bestreicht sie nochmals mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Zucker.

Nr. 3451. Dampfnudeln. Wuchteln.

Siehe gebackene Hefenklöße Nr. 2977.

Man kann hierzu auch die Hefenteige Nr. 3413—3416 und Nr. 3419 verwenden.

Nr. 3452. Hefenbrezeln.

Aus mürbem Hefenteig Nr. 3417 oder Hefenbutterteig Nr. 3418 formt man beliebig große Brezeln, bestreicht sie mit gequirltem Ei, bestreut sie mit Zucker, gehackten süßen Mandeln, feingehackten Nüssen oder Mohn 2c. und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Nr. 3453. Hefengipfeln.

Hörnchen.

Der mürbe Hefenteig Nr. 3417 oder Hefenbutterteig Nr. 3418 wird $^1/_2$ Centim. dick ausgerollt, beliebig große Vierecke daraus geschnitten, von einer Ecke zur gegenüberliegenden gerollt, wobei man sie auch mit einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen füllen kann, auf ein Backblech halbmondförmig gebogen gelegt und wie Hefenbrezeln Nr. 3452 bestrichen und bestreut gebacken.

Nr. 3454. Vanille- und Zimmtstangen.

Der mürbe Hefenteig Nr. 3517 oder Hefenbutterteig Nr. 3418 wird mit 4 g. Vanille- oder 4 g. Zimmtextract bereitet, $^1/_2$—1 Centim. dicke und 25 Centim. lange Röllchen oder Stangen geformt, gerade auf ein Backblech gelegt, mit Ei bestrichen und bei guter Hitze scharf gebacken.

Nr. 3455. Potizen.*)

Der nach Nr. 3413—3416 bereitete, abgeknetete Hefenteig wird fingerdick zu einer möglichst viereckigen Platte ausgerollt, mit einer Fülle, bestehend aus 300 g.

*) Ein slavonisches Nationalgebäck.

Digitized by Google

sehr fein gehackten oder gestoßenen, süßen Mandeln, Hasel- oder Wallnüssen, 150 g. flüssigem Honig oder Syrup und 3 g. Gewürzcomposition 8 bestrichen, alsdann zusammengerollt, diese Wurst auf ein Backblech gelegt, mit gequirltem Ei bestrichen und in 1—1½ Stunden bei nicht zu starker Hitze gebacken.

Nr. 3456. Puffer aus Hefenteig.

Man bereitet den Hefenteig Nr. 3413—3415 mit Eiern und 1 l. geriebenen Kartoffeln und bäckt die Masse in einer mit Butter oder Speck ausgestrichenen Pfanne nur ½—¾ Stunden.

Hie und da giebt man 100 g. gut gereinigte Corinthen in den Teig.

Nr. 3457. Gesalzener Hefenteig.

Schwarzbrod. Weißbrod ꝛc.

Diese in das Bäckereigewerbe einschlagenden Massen sollen hierin nicht aufgeführt werden, da diese Backwaaren der Großindustrie angehören.

XIII. Klasse. Mürbeteig-Bäckerei.

Nr. 3458. Mürber Teig. Bröselteig.*)

Berechnet zu ca. 1 kg.

Zu Obstkuchen aller Art und dergl.

500 g. = 1 l. feinstes, gesiebtes Mehl, 250 g. = 1 Stückchen gut ausgewaschene Butter und 8 Eidotter oder 4 Eier werden rasch zusammengearbeitet, der Teig in eine Serviette eingeschlagen und mindestens ½ Stunde kalt gelegt und zwar im Sommer in den Eisschrank.

Nr. 3459. Mürber Zuckerteig.*) Bröselteig.

Zu Obstkuchen aller Art und dergl.

500 g. = 1 l. feinstes, gesiebtes Mehl, 250 g. = 1 Stücken gut ausgewaschene Butter, 180 g. = 6 Eßl. Staubzucker, 4 Eidotter oder 2 Eier und 4 Eßl. kaltes Wasser werden rasch zusammengearbeitet, der Teig in eine Serviette eingeschlagen und mindestens 1 Stunde kalt gelegt und zwar im Sommer in den Eisschrank.

Nr. 3460. Obstkuchen.**)

Aus mürbem Teig.

Man bereitet den mürben Teig Nr. 3458 oder mürben Zuckerteig Nr. 3459, rollt diesen 2 Messerrücken dick aus, legt eine große oder kleine Schüssel darauf, je nachdem der Kuchen klein oder groß werden soll und schneidet am Rande der Schüssel den Teig ringsherum glatt ab, legt den Kuchen auf ein Blech, auf welches man zwei halbe Bogen Schreibpapier in der Weise gelegt hat, daß dasselbe in der Mitte 2 Centim. breit übereinander liegt. Aus den Abfällen formt man eine

*) Die Butter darf dabei nicht warm werden oder gar schmelzen, weil dadurch der Teig rauh, brüchig und unbrauchbar wird.

**) Man kann dieselben Kuchen auch aus Butterteig Nr. 3394 oder Linzerteig Nr. 3466 und dergl. bereiten.

Digitized by Google

1 Centim. dicke Wurst so lang, daß diese den Kuchen dicht am Rande damit unlegt, 1 Centim. am Schlusse übereinander liegt, bevor dies geschieht, bestreicht man den Rand des Kuchens mit gequirltem Ei, nun legt man die Teigwurst darauf, bestreicht den Schluß ebenfalls mit gequirltem Ei und drückt diesen zusammen, hierauf drückt man den Teigrand zwischen zwei Fingern so, daß ein Rand von 2 Centim. Höhe gebildet wird, um diesen herum (außerhalb) legt man einen gleich hohen Papierstreifen, welcher am Schluß mit Mehlkleister oder arabischem Gummi zusammengeklebt wird, hat man passende Kuchenbleche mit Rändern (Siehe Nr. 3434), so ist dies nicht nöthig. Hierauf bestreut man den Boden mit geriebener Semmel, gestoßenem Zwieback oder gestoßenen Makronen, alsdann belegt man den Kuchen sehr dicht mit entkernten Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen, Reineclauden, Mirabellen, geschälten und vom Kernhaus befreiten feinen Aepfeln, Birnen oder dergleichen, natürlich werden größere Früchte halb oder in 4 Theile und mehr geschnitten. Nun legt man in Abständen von 3—5 Centim. kleine Stückchen Butter, besiebt den Kuchen reichlich mit Zucker, welchem vorher zu 100 g. 4 g. Gewürzcomposition 8 zugemischt wurde und bäckt denselben bei mäßiger Hitze $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

Aus dem Ofen genommen hebt oder schiebt man ihn mit dem Papier, entweder indem man das Papier so anfaßt, daß man beide Theile festhält oder besser mit 2 langen Messern oder sogenannten Cotelettenwendern, auf eine flache Platte und zieht dann das Papier gleichmäßig von zwei Seiten heraus.

Bevor man den Kuchen zu Tisch giebt, wird er nochmals besiebt. Zum Würzen des Zuckers kann man auch pro 100 g. = 2 g. Citronenschaleextract oder 2 g. Apfelsinenschaleextract oder 1 g. Vanilleextract verwenden. Man kann die Fruchtkuchen auch mit gehackten süßen Mandeln bestreuen. Aepfelkuchen bestreut man außerdem noch mit Corinthen, Sultanrosinen und klein geschnittenem Citronat.

Nr. 3461. Obstkuchen mit Guß.

Man bereitet die Obstkuchen wie vorher Nr. 3460 beschrieben, begießt sie mit einem Guß, bestehend aus $^1/_2$ l. dicker Sahne, 5 Eiern, 60 g. Zucker und 1 g. Citronen- oder Vanilleextract.

Diese belegt man jedoch in schrägen Vierecken von 4 Centim. Abstand mit 1 Centim. breiten Teigstreifen, welche man dadurch gewinnt, daß man einen zweiten Kuchen noch dünner ausrollt, diesen in 1 Centim. breite Streifen schneidet oder besser abrädelt und so zum Belegen der Kuchen benützt.

Nr. 3462. Erdbeerenkuchen.*)

Die Nr. 3460 beschriebenen Kuchen werden innen mit Papier ausgelegt und mit Erbsen gefüllt gebacken, alsdann die Erbsen und das Papier entfernt, der Kuchen selbst mit sauber ausgesuchten frischen Erdbeeren gefüllt und gut mit Zucker besiebt zu Tisch gegeben.

Nr. 3463. Schaumkuchen.*)

Man mischt die frischen Erdbeeren unter gezuckerten Rahmschaum Nr. 3576 und füllt die nach Nr. 3462 gebackenen Kuchen damit.

*) In gleicher Weise bereitet man Himbeeren- und Johannisbeerenkuchen.

Digitized by Google

Nr. 3464. Crêmekuchen.

Man füllt die nach Nr. 3460 vorbereiteten Kuchen mit einer der Nr. 3580 beschriebenen Backcrême, belegt sie in schrägen Vierecken mit Teigstreifen (Siehe Nr. 3461) und bäckt sie bei gelinder Hitze $^1/_2$ Stunde.

Nr. 3465. Kleine Obstkuchen.

Tarteletten.

Man sticht die ausgerollten Kuchen mit einem großen Wasserglas aus, bildet auf gleiche Weise wie Nr. 3460 beschrieben, 1 Centim. hohe Ränder darum und bereitet damit dieselben Kuchen wie Nr. 3461—3463 beschrieben wurde.

XIV. Klasse. Diverse Teigarten und Massen.

Zu Torten, Törtchen und anderen Bäckereien.

Berechnet zu 1—$1^1/_2$ kg. Masse.

Nr. 3466. Linzer Teig.

250 g. süße Mandeln werden abgebrüht, abgezogen und sehr fein gestoßen.

250 g. = 1 Stückchen Butter wird schaumig gerührt, dazu 250 g. Staubzucker, 4 Eier, 2 g. Gewürzcomposition 8, die gestoßenen Mandeln und 250 g. = $^1/_2$ l. feinstes, gesiebtes Mehl, dies Alles zusammen wird tüchtig verarbeitet und bis zum Gebrauch auf Eis gestellt.

Nr. 3467. Bisquitmasse.

I. Vorschrift. **Kalt abgerührte.** 250 g Staubzucker und 10 Eidotter schlägt man mit der Schneeruthe in einem Kessel oder flachen Topf zu einer sehr schaumigen, dickfließenden Masse, alsdann untermengt man sie mit 250 g. sehr feinem gesiebten Mehl, 2 g. Citronenschale- oder Vanilleextract und dem steifen Schnee von 10 Eiern.

II. Vorschrift. **Warm abgerührte.** 250 g. Staubzucker und 10 Eidotter schlägt man mit der Schneeruthe in einem Kessel oder flachen Topf auf schwachem Feuer oder auf einem Geschirr mit kochendem Wasser so lange, bis die Masse ziemlich heiß ist, alsdann hebt man das Geschirr vom Feuer weg und schlägt die Masse so lange fort, bis sie wieder abgekühlt ist, hierauf untermengt man sie mit 125 g. Arrow-root (Kraftmehl) und 25 g. = 1 Eßl. feinstem gesiebten Mehl, 2 g. Citronenschale- oder Vanilleextract; und dem steifen Schnee von 10 Eiern.

Nr. 3468. Sandmasse.

500 g. = 2 Stückchen feinste Butter wird schaumig gerührt, alsdann nach und nach 5 Eidotter und 5 Eier zugesetzt und schaumig glatt gerührt, hierauf rührt man langsam 500 g. Staubzucker, 500 g. Kartoffelmehl und 5 g. Sandtortengewürz oder $2^1/_2$ g. Citronenschaleextract und $2^1/_2$ g. Vanilleextract dazu, nun rührt man die Masse ohne Unterbrechung immer nach einer Seite eine Stunde lang.

Nr. 3469. Brodmasse.

250 g. Staubzucker und 10 Eidotter schlägt man wie zur Bisquitmasse Nr. 3467 I. und II. Vorschrift kalt oder warm schaumig, alsdann untermengt

Digitized by Google

man sie mit 100 g. im Ofen getrocknetem und gestoßenen Roggenbrod oder Pumpernickel, 50 g. geriebener Vanillechocolade, 50 g. feingestoßenen, süßen Mandeln, 50 g. kleinen geschnittenem Citronat, $2^1/_2$ g. Brodtortengewürz oder 5 g. Gewürzcomposition 8 und dem steifen Schnee von 10 Eiern.

Nr. 3470. Chocoladenmasse.

125 g. = $^1/_2$ Stückchen Butter wird schaumig gerührt, 125 g. Staubzucker und nach und nach 10 Eidotter schaumig zugerührt, alsdann setzt man der Masse 125 g. sehr fein gestoßene süße Mandeln und 125 g. mit 2 Eßl. Sahne, Milch oder Wasser geschmolzene Vanillechocolade zu, rührt die Masse schaumig gebunden und untermengt sie zuletzt mit 25 g. = 1 Eßl. feinstem gesiebten Mehl und dem sehr steifen Schnee von 10 Eiern.

Nr. 3471. Genueser Masse.

250 g. Staubzucker, 2 g. Citronenschaleextract, 4 Eier und 6 Eidotter werden $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, alsdann 250 g. = $^1/_2$ l. feinstes gesiebtes Mehl zugesetzt und nach und nach unter Rühren 250 g. geschmolzene, lauwarme, klare Butter zugegossen; wenn diese Masse recht locker gerührt ist, untermengt man sie mit dem steifen Schnee von 6 Eiern.

Nr. 3472. Englische Masse.

250 g. = 1 Stückchen Butter werden $^1/_4$ — $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, 6 Eidotter nach und nach zugesetzt, alsdann werden 250 g. Staubzucker und 250 g. = $^1/_2$ l. feinstes gesiebtes Mehl zugearbeitet, ferner 2 g. Citronenschaleextract, 100 g. gut gereinigte Corinthen, 100 g. Sultanrosinen, 100 g. klein geschnittener Citronat, $^1/_{16}$ l. = $^1/_2$ Otasse Jamaica-Rum und zuletzt der steife Schnee von 6 Eiern darunter gemischt.

Nr. 3473. Mandelmasse.

200 g. süße Mandeln werden abgebrüht und abgezogen mit 2 Eidottern sehr fein gestoßen. Nun wird die Masse in eine Schüssel gethan, hierauf 200 g. Staubzucker zugerührt, alsdann nach und nach 10 Eidotter dazugegeben, und tüchtig schaumig gerührt, zuletzt 50 g. = 2 Eßl. feines gesiebtes Mehl und der steife Schnee von 12 Eiern darunter gezogen.

Auf gleiche Weise bereitet man Pistazienmasse und Nußmasse.

Nr. 3474. Mandelteig. Marcipan.

500 g. süße Mandeln werden gebrüht, abgezogen in kaltem Wasser gewaschen, wieder getrocknet und mit 2 Eiweiß sehr fein gestoßen, unter zeitweiligem Zusatz von einigen Tr. Citronensaft, hierauf bringt man die Masse in einen Kessel, verrührt sie mit 500 g. Staubzucker, 2 g. bitterem Mandel- und 4 g. Orangenblüthenextract und rührt die Masse so lange auf schwachem Feuer, bis sie sich vom Kessel ablöst, nun bringt man sie auf ein Backbrett und knetet noch 100—200 g. Staubzucker dazu.

Aus dieser Masse lassen sich allerhand Figuren formen, indem man sie in mit Zucker besiebte Holzformen drückt, oder dick ausrollt und mit Blechformen aussticht,

Digitized by Google

oder auch mit den Händen Würstchen, Ringel, Semmeln, Brödchen u. dergl. nach Willkür herstellt. Man legt die Figuren auf ein mit Papier belegtes Blech, bäckt sie bei ganz gelinder Wärme hellgelb und verziert sie noch warm mit farbigen Glasuren, Streuzucker, eingemachten Früchten u. dergl. oder läßt sie auch unverziert. Marcipan, welcher ganz weiß bleiben soll, muß an der Luft ausgetrocknet werden oder in einen ganz verkühlten Ofen kommen.

Will man die Masse braun haben, so verrührt man in dem Kessel zu gleicher Zeit 125 g. fein geriebene oder erweichte Chocolade damit oder verwendet dazu Bouilloncouleur.

Rothe Massen erhält man durch Färben mit Cochenille (Siehe auch Nr. 3493).

Nr. 3475. Meringuemasse. Spanische Windmasse.

10 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und 500 g. Staubzucker untermengt, aber so, daß die Masse steif bleibt.

Nr. 3476.*) Vorbemerkungen zur Tortenbäckerei.

Zur Tortenbäckerei sind erforderlich:

1. Ein guter Backofen, der gleichmäßige Ober- und Unterhitze giebt. Will man daher Torten in der Röhre backen, so müssen die Bleche oder Formen entsprechend hochgestellt werden und wenn der Ofen mehr Unterhitze als Oberhitze giebt, so muß man die Platte je nach Bedarf mit Dachziegeln oder Mauerziegeln auslegen.

2. Eine Tortenform mit etwas schief aufsteigendem Rand, je nach Größe 6—8 Centim. hoch.

3. Einige Tortenbleche mit Springrand zu Torten, die aus mehreren Kuchen bereitet werden sollen oder einige Tortenringe, die beliebig groß gestellt werden können. Man stellt diese auf Schreibpapier, dreht den vorstehenden Rand um den Ring, wodurch der Boden (das Papier) mit dem Ring etwas befestigt wird.

4. Blechhülsen, sogenannte Spritzformen zum Verzieren der Torten. Man dreht eine Düte, schneidet die Spitze davon soweit ab, daß die Hülse unten mit der Spitze 1 Centim. passend durchgeht, alsdann füllt man die Düte mit der Spritzglasur, macht sie nach Art der Düten zu und spritzt die Masse durch den Druck mit der Hand aus. Hierzu gehört viel Uebung, Geschick und Geschmack.

5. Zur Bereitung kleiner Törtchen (Tarteletten) gehören eine Anzahl zierlicher Tortenförmchen.

6. Feinster, gestoßener Zucker, feinstes gesiebtes Mehl und feinste frische Butter.

7. Die Formen oder Bleche werden mit Butter ausgestrichen und mit Mehl, Zucker oder sehr fein gestoßenem Zwieback ausgestreut.

8. Die Massen müssen sehr gut nach einer Richtung gerührt und der Eiweißschnee muß sehr steif geschlagen sein.

9. Die Hitze des Ofens muß so gehalten sein, daß ein auf die Platte gelegtes Stückchen weißes Schreibpapier in 1 Minute bräunt.

10. Die Formen werden nur halb bis $^2/_3$ mit Masse gefüllt; während des

*) Wo man es haben kann ist es stets praktischer, man kauft sich die Torten beim Conditor, da zur Verzierung der Torten sehr viel Uebung gehört.

Digitized by Google

Backens darf man sie weder verrücken noch herausnehmen und muß sie auch vor Luftzug schützen, kurz, man darf den Ofen nicht zu oft aufmachen.

11. Man prüft die Torten im Ofen mit einem Holzspahn, ob dieselben durchgebacken sind, indem man hineinsticht und beobachtet, ob der Spahn trocken herauskommt, natürlich muß dies bei Torten, die auf der Oberfläche bereits verziert sind, an einer Stelle und so vorsichtig geschehen, daß man keine Beschädigung der Verzierungen verursacht.

12. Torten, die erst nach dem Backen verziert werden, stürzt man auf eine Platte, sodaß die untere glatte Seite nach oben kommt und so verziert werden kann.

13. Die Torten werden zuerst mit einer der Nr. 3493—3497 beschriebenen Glasuren überzogen, was natürlich sehr sauber und gleichmäßig geschehen muß, alsdann stellt man sie 1—2 Minuten in den offenen, warmen Ofen, damit die Glasur fest wird; auf dieser Glasur werden nun entweder allerhand bunte Verzierungen mit Spritzglasur angebracht, oder die Torten werden mit eingesottenen Früchten belegt und Bouquets oder Kränze von Zuckerblumen aufgesetzt.

Es sind dies Arbeiten, die viel Geschicklichkeit und guten Geschmack erfordern und durch längere Uebung gelernt werden müssen; es empfiehlt sich daher immer in kleinen Haushaltungen, wo derartige Voraussetzungen fehlen, die Torten mit einer einfachen Glasur zu überziehen.

14. Torten, die aus verschiedenen Theilen zusammengesetzt und gefüllt werden, bereitet man in der Weise, daß die unterste Platte mit der betreffenden Fülle bestrichen oder auch vorher mit Flüssigkeit begossen wird, z. B. mit feinen Liqueuren, Punschessenz, Fruchtsyrupen 2c., alsdann setzt man die zweite Platte genau darauf, bestreicht diese wieder mit Füllmasse, und dann legt man die dritte Platte genau darauf, diese wird dann, wenn nicht eine vierte oder sogar fünfte Platte aufgesetzt werden soll, glasirt, desgleichen der Rand.

15. Die kleinen Törtchen (Tarteletten) bereitet man einfach in der Weise, daß die kleinen Formen mit Butter ausgestrichen und schwach mit Mehl bestäubt werden, die Masse eingefüllt und auf ein Backblech gestellt im Ofen gebacken werden.

Man glasirt dieselben in gleicher Weise wie Absatz 13 beschrieben wurde.

16. Zum besseren Auskühlen werden die Torten oder Tortenplatten auf ein umgekehrtes Sieb gestürzt, damit der Boden trocken bleibt.

Nr. 3477. Punschtorte.

Von der Genueser Masse Nr. 3471 oder Bisquitmasse Nr. 3467 werden drei Platten in Tortenblechen mit Springring ca. $^5/_4$ Stunden gebacken, hierauf werden 200 g. Aepfel- oder Aprikosenmarmelade mit $^1/_2$ Wgls. Punschessenz oder 2 Eßl. Jamaica-Rum und 2 Eßl. Zuckersyrup glatt gerührt und die Torte nach Absatz 14, Vorbemerkungen, fertig gemacht.

Nr. 3478. Marasquinotorte.

Wie Punschtorte Nr. 3477 anstatt mit Punschessenz oder Rum mit $^1/_2$ Wgls. feinstem Marasquino di Zara bereitet.

Digitized by Google

Nr. 3479. Fruchtorten.

Wie Punschtorte Nr. 3477 mit den Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen bereitet.

Die Marmeladen werden anstatt mit Punschessenz oder Rum mit $^1/_2$ Wgls. Weißwein glatt gerührt.

Nr. 3480. Brodtorte.

Die Brodmasse Nr. 3469 wird in einer Tortenform $1^1/_2$ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken, gestürzt, glacirt und verziert (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3481. Sandtorte.

Die Sandmasse Nr. 3468 wird in einer Tortenform $2^1/_2$ Stunde mehr ausgetrocknet als gebacken, alsdann gestürzt, glacirt und verziert (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3482. Bisquittorte.

Die Bisquitmassen Nr. 3467 werden in einer Tortenform ca. 1 Stunde gebacken, gestürzt, glacirt und verziert (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3483. Bisquit-Crêmetorten.

Von der Bisquitmasse Nr. 3467 werden $^2/_3$ in einer Tortenform und $^1/_3$ auf einem gleichgroßen Tortenbleche mit Springring gebacken und gestürzt, die dicke Platte wird recht schön hohl geschnitten, der leere Raum mit einem der Nr. 3580 beschriebenen Back-Crême gefüllt, der dünnere Kuchen genau darauf gelegt, alsdann die Torte glacirt und verziert (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3484. Bisquit-Schaumtorten.

Man bereitet diese wie Nr. 3483 und füllt sie mit den Nr. 3576 beschriebenen Rahmschaum.

Nr. 3485. Bisquit-Schaumtorte mit Früchten.

Man bereitet diese wie Nr. 3483 und untermengt den Crême oder Rahmschaum Nr. 3576 mit frischen Erdbeeren, Himbeeren, gezuckerten Johannisbeeren, entkernten Kirschen und dergl.

Nr. 3486. Chocoladentorte.

Die Chocoladenmasse Nr. 3470 wird in einer Tortenform 1—$1^1/_4$ Stunde gebacken, gestürzt, mit Chocoladenglasur glacirt und verziert oder nur mit Zucker besiebt (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3487. Mandeltorte.

Die gerührte Mandelmasse Nr. 3473 wird in einer Tortenform 1 Stunde gebacken, gestürzt, glacirt und verziert oder nur mit Zucker besiebt (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3488. Nußtorte.

Wie Mandeltorte Nr. 3487 aus Nüssen bereitet.

Digitized by Google

Nr. 3489. Englische Torte.

Die englische Masse Nr. 3472 wird in einer Tortenform sehr langsam bei mäßiger Hitze 2—3 Stunden gebacken, gestürzt, glacirt und verziert oder nur mit Zucker besiebt (Siehe auch Nr. 3476).

Nr. 3490. Linzer Torte.

Aus dem Linzer Teig Nr. 3466 werden 2 Kuchen ausgerollt, eine Schüssel darauf gelegt und so zwei gleichgroße Platten ausgeschnitten, eine davon legt man auf Papier auf ein Backblech, bestreicht den Rand 1 Centim. breit mit gequirltem Ei und die innere Fläche mit einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen; von dem zweiten Kuchen wird durch Auflegen einer 2 Centim. im Durchmesser kleineren Schüssel ein Ring ausgeschnitten, der innere Theil in 1 Centim. breite Streifen geschnitten, diese in schiefen Vierecken über den ersten Kuchen gelegt, alsdann der Ring genau aufgelegt, mit den Fingern etwas angedrückt und so die Torte $^3/_4$ Stunde im heißen Ofen gebacken, alsdann mit einer Glasur überzogen oder nur mit Zucker besiebt.

Nr. 3491. Baisertorte.

Von dickem, weißem Packpapier schneidet man nach einer Tortenform 3 runde Platten mit einem fingerbreiten, hochstehenden Rand aus, besiebt sie leicht mit Mehl und streicht auf jede Platte daumendick die nach Nr. 3475 bereitete Merinquemasse, läßt die 3 Kuchen in einem lauwarmen Ofen mehr trocknen als backen, was ca. 4 bis 5 Stunden Zeit in Anspruch nimmt. Man stürzt die Kuchen, sobald sie von oben trocken sind, auf ein mit Papier belegtes Blech und läßt sie von unten ebenfalls gehörig austrocknen.

Nun bereitet man einen Rahmschaum von $^3/_4$ l. Schlagsahne nach Nr. 3576, füllt die Zwischenräume der 3 übereinander gelegten Platten damit und verziert die obere geschmackvoll mit Fruchtgelée oder feinen Früchten.

Nr. 3492. Marcipantorte.

Von der Marcipanmasse Nr. 3474 macht man 3 Theile, rollt dieselben zu 3 dünnen runden Tortenböden von gleicher Größe aus, legt sie auf ein dreifach mit Papier überdecktes Blech und bäckt sie bei ganz gelinder Wärme hellgelb. Nun bestreicht man 2 dieser Kuchen mit einer der Nr. 598—602 beschriebenen Fruchtmarmeladen, legt dieselben übereinander, die leere Platte darauf, verziert dieselbe mit einer beliebigen Glasur und belegt sie mit eingemachten Früchten (Siehe Nr. 3476).

Blätterteigtorte.

Siehe Nr. 3402.

XV. Klasse. Nr. 3493. Glasuren.

Wasserglasuren. Eiweißglasuren. Chocoladenglasuren. Butterglasuren.

Man verwendet diese zum Ueberziehen und Spritzen von Torten, allerhand Kuchen und kleinem Backwerk.

Das Spritzen der Glasuren erfolgt in der Weise, daß man die Masse in eine entsprechend große Papierdüte füllt, die Spitze wegschneidet und die Glasur durch-

Digitized by Google

drückt, d. h. mit der Hand ausströmen läßt. Man hat hierzu auch zierlich geformte Blechhülsen, die unten in die Düte eingehängt werden.

Zu Glasuren darf man nur den reinsten, staubfein gestoßenen Zucker verwenden.

Zum Färben verwendet man folgende unschädliche Farben:

Gelb: Saffranextract oder wenig Bouilloncouleur.
Braun: Bouilloncouleur oder Chocolade.
Rothbraun: Bouilloncouleur und Cochenille.
Blau: Carminblau oder Veilchensaft.
Grün: Carminblau und Saffranextract.
Roth: Cochenille.
Orange: Cochenille und Saffranextract.

Mit Hülfe dieser Farben kann man sich durch geringeren oder reichlicheren Zusatz, ferner durch geschickte Mischungsverhältnisse alle möglichen Farben und Farbennüancen herstellen.

Zum Würzen der nachstehenden Glasuren verwendet man folgende Quantitäten Extracte und Extractmischungen:

1 g. Apfelsinenschaleextract, 1 g. Citronenschaleextract, 2 g. Erdbeerenextract, 4 g. Himbeerenextract, 4 g. Orangenblüthenextract, 10 g. Ananasextract, 1 g. Maraschinogewürz, 4 g. Mandarinenextract, 4 g. Pomeranzenfruchtextract, 4 g. Fruchtcomposition, 2 g. Gewürzcomposition 8 oder 2 g. Vanilleextract.

Nr. 3494. Wasserglasur.

200 g. feinster, gestoßener Zucker, 2 g. Citronensaft, $^1/_{16}$ l. = $^1/_2$ Otasse kaltes Wasser, eines der oben angeführten Gewürze und eine der oben angeführten Farben, dafern die Glasur nicht weiß bleiben soll, werden in einer Schüssel $^1/_2$ Stunde lang tüchtig gerührt.

Nr. 3495. Eiweißglasur (Spritzglasur).

200 g. feinster, gestoßener Zucker, 2 g. Citronensaft, 2 Eiweiß, eines der oben angeführten Gewürze und eine der oben angeführten Farben, dafern die Glasur nicht weiß bleiben soll, werden so lange gerührt, bis die Masse steif am Löffel beim Hochheben desselben hängen bleibt.

Nr. 3496. Chocoladenglasur.

125 g. feinste, geriebene Chocolade, 250 g. feinsten, gestoßenen Zucker, 2 g. Vanilleextract und $^1/_8$ l. = 1 Otasse Wasser werden in einem Kasserol so lange auf dem Feuer gerührt, bis eine Perle von der Masse zwischen den Fingern ausgezogen einen Faden zieht.

Nr. 3497. Butterglasur. (Spritzglasur.)

80 g. Butter und 160 g. feinster, gestoßener Zucker werden $^1/_4$ Stunde schaumig gerührt, alsdann $^1/_{16}$ l. = 1 Otasse Zuckersyrup Nr. 3626 eines der oben angeführten Gewürze und eine der oben empfohlenen Farben zugesetzt und nochmals 15 Minuten gerührt.

Digitized by Google

IV. Abtheilung.

Gelées. Crêmes. Eis.

Digitized by Google

Kap. XIX.

A. Gelées. B. Crêmes. C. Gefrorenes.

A. Gelées. Gallerte.

Saure Gelées. Süße Gelées.

Nr. 3498. Vorbemerkungen.

Von nachstehenden Vorschriften Stand zu bereiten, sind die aus Hausenblase und Kalbsfüßen die besten; Schweineschwarten werden weniger angewendet und Agar-Agar oder Hirschhorn ist gar nicht empfehlenswerth.

Die einfachste, billigste, bequemste und schnellste Methode ist die Verwendung der besten weißen Gelatine, welche in Wasser aufgelöst, zweimal mit Eiweiß gut geklärt zur Herstellung der Crêmes und Gelées genügt.

Hauptbedingungen eines guten Gelées sind:

1. Man verwende zum Kochen der Gelées nur irdene Gefäße, da Citronensaft, Wein, Essig und dergleichen Metall angreifen und leicht Trübung verursachen.
2. Accurates, sehr reinliches, vorsichtiges und geschicktes Arbeiten.
3. Vollkommene Klarheit.
4. Reiner kräftiger, nicht leimiger Geschmack.
5. Richtige Consistenz, nicht zu fest und nicht zu locker.
6. Verwendung von gutem Zucker und möglichst kaltes Vermischen des Zuckersaftes mit dem Stand.
7. Schnelles Erkalten in den Formen, man stelle diese in klar geschlagenes Eis.

Stand aus verschiedenen Rohproducten.

Berechnet zu $^1/_2$ l. Stand = 1 l. Gelée.

Nr. 3499. Stand aus Hausenblase.

Im Sommer 60 g., im Winter 50 g. Hausenblase mit warmem Wasser abgewaschen und abgetrocknet, wird mit dem Hammer mürbe geschlagen und der Scheere möglichst fein zerschnitten mit ungefähr 1 l. kaltem Wasser eine Zeit lang eingeweicht, alsdann bis zu $^1/_2$ l. langsam eingekocht, nach Nr. 3505 geklärt und filtrirt.

Nr. 3500. Stand aus Kalbsfüßen.

6 Stück Kalbsfüße werden gut geputzt und gewaschen, einige Stunden mit $2^1/_2$ l. warmem Wasser eingeweicht, alsdann in demselben langsam, bis sie zerfallen, 3 bis 4 Stunden zu reichlich $^1/_2$ l. eingekocht, die Flüssigkeit durch ein Sieb abgegossen,

Digitized by Google

nach dem Erkalten sorgfältig durch Abspülen der Fettdecke mit nicht zu heißem Wasser entfettet, nachher mit Eiweiß nach Nr. 3505 geklärt und filtrirt.

Nr. 3501. Stand aus Schweineschwarten.

400 g. vom Fett befreite, sehr klein geschnittene, gewaschene Schweineschwarten kocht man langsam mit 2½ l. Wasser 4—5 Stunden zu reichlich ½ l. ein, gießt die Masse durch ein Sieb, entfettet sie nach dem Erkalten sehr sorgfältig durch Abspülen der Fettdecke mit nicht zu heißem Wasser, klärt sie nach Nr. 3505 mit Eiweiß und filtrirt sie.

Nr. 3502. Stand aus Agar-Agar.
(Gelatine Tjon-Tjan). Eine ostindische Seepflanze.

4—5 Stangen = 40 g. Agar-Agar weicht man ¼ Stunde in ¾ l. kaltem Wasser ein, drückt ihn gut aus, zerzupft ihn möglichst klein und stellt ihn mit ¾ l. Wasser ca. 2 Stunden heiß ohne zu kochen, klärt die Masse nach Nr. 3505 mit Eiweiß und filtrirt sie.

Nr. 3503. Stand aus Hirschhorn.

400 g. zerraspeltes Hirschhorn wird gut gewaschen, mit 5 l. Wasser bis zu reichlich ½ l. ohne Umrühren eingekocht, die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen, mit Eiweiß nach Nr. 3505 geklärt und filtrirt.

Nr. 3504. Stand aus Gelatine.

Im Winter 40 g., im Sommer 50 g. resp. 20 oder 25 Blätter (Tafeln) feinste weiße Gelatine wäscht man mit kaltem Wasser, kocht sie mit reichlich ½ l. Wasser langsam bis zur vollständigen Lösung auf, klärt sie zweimal mit je einem Eiweiß nach Nr. 3505 und filtrirt sie.

Nr. 3505. Das Klären des Gelées.

Das Klären geschieht einfach in der Weise, daß man Eiweiß mit wenig Wasser zerquirlt, gut unter die etwas erkaltete Flüssigkeit rührt und diese so lange heiß stellt, bis sie wasserhell hervortritt, ein Beweis, daß das Eiweiß vollkommen fest geworden und ausgeschieden ist.

Zum Filtriren bindet man eine gut ausgewaschene Serviette mit den Zipfeln an die Beine eines umgekehrten Stuhles, setzt ein reines Gefäß darunter und gießt die Masse heiß auf; noch besser eignen sich spitze Beutel aus Flanell oder Barchent. Bei kleinen Quantitäten bis zu 1 l. bindet man ein nicht zu dichtes leinenes Tuch mit Bindfaden über einen irdenen Topf, welchen man warm, aber nicht heiß stellt, (womöglich in ein Wasserbad), gießt die Flüssigkeit auf dasselbe und stellt einen breiteren mit kochend heißem Wasser gefüllten Topf darauf, auf diese Weise wird das Erkalten des Standes verhindert und die Filtration sehr beschleunigt. Ist der Stand noch nicht vollständig wasserhell, so muß das Klären mit Eiweiß nochmals wiederholt werden. Der so bereitete Stand wird nun nach den üblichen Methoden zur Bereitung der Gelées und Crêmes verwendet und zwar muß derselbe im Sommer und zu solchen Gelées, die mit Früchten ausgelegt werden, stets etwas fester gehalten sein. Dagegen bereitet man solche Gelées, die in Gläsern servirt werden, nur mit der Hälfte Stand; diese schmecken auch stets feiner als gestürzte Gelées

Digitized by Google

Nr. 3506. Das Färben des Gelées.

Zu starkes Färben ist zu vermeiden, da manche Farben den **Wohlgeschmack** beeinträchtigen. Das Färben muß geschehen, wenn die Flüssigkeit **ziemlich erkaltet,** aber noch vollkommen flüssig ist.

Man verwendet dazu für

Gelb: Saffranextract*) oder Bouilloncouleur.
Braun: Bouilloncouleur oder Fleischextract für saure Gelées.
Rothbraun (Granatenfarbe): Bouilloncouleur und giftfreies Anilinroth.
Roth: Cochenille oder giftfreies Anilinroth, oder mit Kirschsaft gekocht.
Rosa: Cochenille.
Orange: Saffranextract und Cochenille.
Grün: Spinatgrün oder Carminblau und Saffranextract.
Blau: Carminblau.

Nr. 3507. Das Formen der Gelées.

Zu Gelées mit Einlagen verwendet man, wo es sich nicht um große Decorationsstücke handelt, glatte, runde, ovale und eben solche Kranzformen oder solche mit abgerundeten Verzierungen.

Zu Bordüren, Kranzformen meist mit spitzigen, kantigen und eckigen Verzierungen aller Art.

Zum Garniren verwendet man entweder ganz kleine Formen, welche in allen nur denkbaren Figuren zu haben sind, oder man gießt das Gelée $^1/_2$ Centimeter dick auf einen großen flachen Teller und sticht mit Blechformen aller Art (Sterne, Arabesken und dergleichen) die erstarrten Platten aus.

Zum Ausschneiden verschiedener Formen (Würfel, schräge Vierecke, Dreiecke und dergleichen), gießt man dasselbe in eine glatte Schüssel oder Pfanne, schneidet nach dem Erkalten mit einem scharfen Messer gleich dicke Streifen daraus und diese wieder in die gewünschten Formen.

Zu gehacktem Gelée verwendet man die Abfälle, man legt diese auf eine über ein Bret gedeckte Serviette und hackt sie mit einem stumpfen Messer groß- oder kleinkörnig.

Nr. 3507a. Das Stürzen der Gelées.

Die Form wird aus dem Eis genommen, abgewischt, in lauwarmes Wasser getaucht, jedoch nur so lange, als zum Ablösen erforderlich ist, alsdann das dazu bestimmte Gefäß genau in die Mitte fest darauf gedrückt, gestürzt, die Form vorsichtig abgezogen und das Gelée nochmals kalt gestellt.

I. Klasse. Nr. 3508. Saueres Gelée. Aspic. Fleischgallert.

Zu gesulzten Fleischspeisen (Fleisch in Aspic, Gallertschüsseln). Bordüren etc.
Ferner zum Decoriren kalter Schüsseln, Salaten, Pasteten und dergl.

Die Art der Verwendung von Aspic wird bei den dazu bestimmten Speisen angegeben.

40—50 g., resp. 20—25 Tafeln feinste weiße Gelatine löst man in 1 l. sehr kräftiger, vollständig entfetteter Fleischbrühe auf, klärt zweimal mit je 1 Eiweiß

*) Saffranextract giebt zwar eine sehr schöne Farbe, muß aber sehr schwach angewendet werden, da dasselbe sonst unangenehm vorschmeckt.

Digitized by Google

(Siehe Nr. 3505), filtrirt, schmeckt die Flüssigkeit mit scharfem, guten Essig oder Citronensaft, und wenn nöthig, mit Salz ab, würzt mit 1 g. Gewürzcomposition 1 oder 2, und läßt die Masse in einer beliebigen Form erkalten oder verwendet sie nach Vorschrift.

Weißes Aspic wird mit ungefärbter Bouillon bereitet.

Gelbes Aspic wird mit Bouilloncouleur gelb gefärbt.

Braunes Aspic wird mit Bouilloncouleur oder Fleischextract braun gefärbt.

Rothes Aspic wird mit Cochenille oder giftfreiem Anilinroth möglichst abgekühlt gefärbt oder gleich mit ein wenig Kirschsaft gekocht.

Aspic zu Geflügel bereitet man mit sehr kräftiger Geflügelbrühe.

Aspic zu Fischen mit 1/3 Fischbrühe und 2/3 kräftiger, ungesalzener Fleischbrühe.

II. Klasse. Nr. 3509. Süße Gelées.

Einfache Gelées. Weingelées und geschlagene Gelées.

Man verwendet dieselben zu Bordüren, zum Belegen feiner Compots, servirt sie in Gläsern, in Orangenschalen, ferner als klares Gelées mit Früchten ausgelegt und gestürzt (Siehe auch Nr. 3507).

Nr. 3510. Einfache Gelées.

Grund-Gelée. 50—60 g. mit warmem Wasser abgewaschene, abgetrocknete, mit dem Hammer mürbe geschlagene und der Scheere feingeschnittene Hausenblase oder 40, resp. 50 g., 20—25 Tafeln in kaltem Wasser abgespülte, feinste, weiße Gelatine kocht man langsam, erstere mit 3/4 l. Wasser ca. 2 Stunden, letztere mit 1/2 l. Wasser nur bis zur vollständigen Lösung. Dann kocht man 400 g. feinsten Zucker darin auf, mischt das betreffende vorgeschriebene Quantum Extract dazu (Siehe Nr. 3511—3530), klärt die Flüssigkeit zweimal mit je einem Eiweiß (Siehe Nr. 3505) und filtrirt sie, alsdann mischt man 50 g. Citronensaft dazu, läßt die Masse in einer beliebigen Form erkalten oder verwendet sie nach Vorschrift (Siehe auch Nr. 3507 und 3507 a).

Aus vorstehenden Grundgelées bereitet man folgende Gelées:

Nr. 3511. Ananasgelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 40 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3512. Apfelsinengelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3513. Citronengelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1 g. Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 3514. Erdbeerengelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1—2 Eßl. Kirschsaft Nr. 3651 I—IV gekocht und dann 2 g. Erdbeerenextract zugesetzt.

Nr. 3515. Fruchtmelangegelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1/8 l. Kirschsaft Nr. 3651 I—IV gekocht und dann 4 g. Fruchtcomposition zugesetzt.

Nr. 3516. Himbeerengelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1/2 Otasse Kirschsaft oder Himbeerensaft Nr. 3651 I—IV gekocht und dann 4 g. Himbeerenextract zugemischt.

Nr. 3517. Kaffeegelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1 Wgls. Kaffeeliqueur oder 20 g. Kaffeeextract bereitet.

Nr. 3518. Mandarinengelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 2 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3519. Marasquinogelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1/2 g. Marasquinoliqueurgewürz oder 4 Eßl. echten Marasquino di Zara bereitet.

Nr. 3520. Melonengelée. Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 40 g. Melonenextract bereitet und mit einigen Tr. Saffran oder Bouilloncouleur blaßgelb gefärbt.

Digitized by Google

Nr. 3521. **Orangenblüthengelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 10 g. Orangenblüthenextract bereitet.

Nr. 3522. **Pfirsichgelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 1 g. bitteren Mandelextract, 40 g. Pfirsichextract und ½ Eßl. Kirschsaft Nr. 3651 I—IV bereitet.

Nr. 3523. **Pomeranzengelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 2 g. Pomeranzenextract bereitet.

Nr. 3524. **Quittengelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 40 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3525. **Reſedagelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 2 g. Reſedaextract bereitet und mit einigen Tr. Saffranextract und Carminblau blaßgrün gefärbt.

Nr. 3526. **Roſengelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 2 Eßl. Kirſchſaft Nr. 3651 I—IV und 2 Eßl. feinſtem Roſenliqueur oder 5 Tr. Roſenextract bereitet.

Nr. 3527. **Veilchengelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 2 g. Veilchenextract und einigen Tr. Carminblau bereitet.

Nr. 3528. **Waldmeiſtergelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 2 g. Waldmeiſterextract bereitet.

Nr. 3529. **Waldkräutergelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 20 Tr. Waldkräutercompoſition bereitet und einigen Tr. Saffranextract und Carminblau blaßgrün gefärbt.

Nr. 3530. **Weinblüthengelée.** Das Grundgelée Nr. 3510 wird mit 4 g. Weinblüthenextract bereitet.

Nr. 3531. Weingelées.

Grundgelée: 50 reſp. 60 g. mit warmem Waſſer abgewaſchene, abgetrocknete, mit dem Hammer mürbe geſchlagene und mit der Scheere fein geſchnittene Hauſenblaſe oder 40 reſp. 50 g. = 20—25 Tafeln feinſte, weiße, in kaltem Waſſer abgeſpülte Gelatine kocht man langſam, erſtere mit ¾ l. Waſſer ca. 2 Stunden, letztere mit ½ l. Waſſer nur bis zur Löſung, fügt 400 g. feinſten Zucker, das entſprechende Quantum Extract hinzu (Siehe Nr. 3532—3546a), klärt zweimal mit je einem Eiweiß wie Nr. 3505 beſchrieben, filtrirt, miſcht ½ l. Weißwein dazu, ſchmeckt die Flüſſigkeit, wenn nöthig, mit Citronenſaft ab und läßt die Maſſe in einer beliebigen Form erkalten oder verwendet ſie nach Vorſchrift (Siehe auch Nr. 3507 und 3507a).

Anſtatt Weißwein kann man auch Champagner nehmen; in dieſem Falle jedoch nur 300 g. Zucker.

Aus dem vorher beſchriebenen Grundgelée bereitet man folgende Weingelées durch Zumiſchen der angegebenen Quantitäten Extracte, welche dann die Namen der betreffenden Aromas tragen, z. B.

Nr. 3532. **Weingelée mit Ananas.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 40 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3533. **Weingelée mit Apfelſine.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 1 g. Apfelſinenextract bereitet.

Nr. 3534. **Weingelée mit Citrone.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 1 g. Citronenſchaleextract bereitet.

Nr. 3535. **Weingelée mit Erdbeeren.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 1 Eßl. Kirſchſaft Nr. 3651 I—IV gekocht und dann 2 g. Erdbeerenextract zugeſetzt.

Nr. 3536. **Weingelée mit Fruchtcompoſition.** Das Grundgelée Nr. 3531 kocht man mit ⅛ l. Kirſchſaft Nr. 3651 I—IV und ſetzt 4 g. Fruchtcompoſition zu.

Nr. 3537. **Weingelée mit Himbeeren.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit ⅛ Otaſſe Himbeerſaft oder Kirſchſaft Nr. 3651 I—IV gekocht und dann 4 g. Himbeerextract zugeſetzt.

Nr. 3538. **Weingelée mit Mandarinen.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 2 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3539. **Weingelée mit Melonen.** Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 40 g. Melonenextract bereitet und mit einigen Tr. Saffranextract oder Bouilloncouleur blaßgelb gefärbt.

Digitized by Google

Nr. 3540. Weingelée mit Marasquino. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit ½ g. Marasquinogewürz oder 4 Eßl. echten Marasquino die Zara bereitet.

Nr. 3541. Weingelée mit Orangenblüthen. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 10 g. Orangenblüthenextract bereitet.

Nr. 3542. Weingelée mit Pfirsichen. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 1 g. bitterem Mandelextract, 40 g. Pfirsichextract und ½ Eßl. Kirschsaft Nr. 3651 I—IV bereitet.

Nr. 3543. Weingelée mit Pomeranzen. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 2 g. Pomeranzenfruchtextract bereitet. Hierzu verwendet man gleiche Theile Rothwein und Champagner.

Nr. 3544. Weingelée mit Quitten. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 40 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3545. Weingelée mit Waldmeister. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 2 g. Waldmeisterextract bereitet.

Nr. 3546. Weingelée mit Waldkräutern. Das Grundgelée Nr 3531 wird mit 20 Tr. Waldkräutercomposition bereitet und mit einigen Tr. Saffranextract und Carminblau blaßgrün bereitet.

Nr. 3546a. Weinblüthengelée. Das Grundgelée Nr. 3531 wird mit 4 g. Weinblüthenextract bereitet.

Nr. 3547. Gelées aus Frucht- und Kräutersyrupen.

½ l. Stand aus Hausenblase Nr. 3499 oder Gelatine Nr. 3504 bereitet, mischt man erkaltet, aber noch flüssig mit ½ l. der Nr. 3627—3650 beschriebenen Frucht- und Kräutersyrupe, schmeckt, wenn nöthig, mit Citronensaft ab und giebt dem Gelée den Namen der betreffenden Frucht. Man läßt die Masse in einer beliebigen Form erstarren oder verwendet sie nach Vorschrift (Siehe auch Nr. 3507 und 3507a).

Nr. 3548. Gelées aus frischen Früchten.

I. Vorschrift. **Mit Stand.** Die frischen Früchte, z. B. Aepfel, Ananas, Apfelsinen, Aprikosen, Berberitzen, Birnen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Hollunderbeeren, Johannisbeeren, Mandarinen, Pfirsichen, Moosbeeren, Preißelbeeren, Quitten, Weichselkirschen und dergl. werden, wo es nöthig, geschält und entkernt, so gut wie möglich zerkleinert, mit der Hälfte ihres Gewichts Weißwein vermischt, nach einigen Stunden durch ein Tuch gut ausgepreßt oder auf einer aufgespannten Serviette abgetropft. Der so erhaltene Saft wird mit dem gleichen Gewicht feinstem Zucker und 1—2 Eiweiß mit der Schneeruthe geschlagen, alsdann heiß gestellt, bis der Saft klar hervortritt, filtrirt, wenn nöthig, mit Citronensaft abgeschmeckt und erkaltet mit gleichem Gewicht oder Volumen Stand aus Hausenblase Nr. 3499 oder Gelatine Nr. 3504 gemischt. Man läßt die Masse in einer beliebigen Form erstarren oder verwendet sie nach Vorschrift (Siehe auch Nr. 3507 und 3507a) und giebt dem Gelée den Namen der betreffenden Frucht.

II. Vorschrift. **Gelées ohne Stand aus Fruchtsäften.** ½ l. der Nr. 3651 aufgeführten Fruchtsäfte wird mit ½ kg. Zucker unter Abschäumen so weit eingekocht bis die Flüssigkeit gallertartig vom Löffel rutscht und 1 Tr. den man auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr aus einanderfließt, sondern bald erstarrt.

III. Vorschrift. **Gelées ohne Stand aus Aepfeln und Quitten.** Feine aromatische Aepfel oder Quitten werden in Viertel oder Achtel geschnitten vom Kernhaus befreit in einem irdenen Gefäß mit so viel Wasser übergossen, daß die Aepfel bedeckt sind, alsdann so lange gekocht, bis dieselben zerfallen, hierauf vom

Digitized by Google

Feuer genommen und kalt gestellt, am andern Tag auf ein gut gebrühtes, kalt gespültes und scharf ausgewundenes Tuch, welches über einen irdenen Topf gehängt und festgebunden wird, geschüttet und abgetropft. Der so erhaltene Saft wird wie in der II. Vorschrift beschrieben, weiter behandelt.

Nr. 3549. Geschlagene Gelées.

Die Nr. 3510—3548 I. Vorschrift beschriebenen Gelées werden in einem in Eis eingesetzten Schneekessel oder etwas flachen Topf so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis sie anfangen steif zu werden, nun füllt man sie in die Form und läßt sie in Eis und Salz eingesetzt durchfrieren.

Hauptsächlich verwendet man sie in der Weise, daß man in die Form abwechselnd klares und geschlagenes Gelée einfrieren läßt und so ein Bandgelée bildet.

Nr. 3550. Mit Früchten ausgelegte Gelées (Pains).

Siehe auch Nr. 796.

Man bereitet ein klares, etwas fester gehaltenes Gelée nach Nr. 3510—3548, I. Vorschrift, übergießt damit eine in Eis gestellte Form einen halben Centimeter dick und läßt es fest werden, nun legt man sehr accurat und symmetrisch gut abgetrocknete, schön getheilte, eingemachte Früchte, z. B. Nüsse, Aprikosen, Aepfel, Pfirsichen, Reineclauden u. dergl. in die Form, hierauf übergießt man diese Lage mit dem klaren, abgekühlten, aber immer noch genügend flüssigen Gelée, läßt dasselbe wieder fest werden und wiederholt diese Operation wechselweise so oft, bis die Form voll ist, dann deckt man sie zu, legt Eis darauf, läßt es vollkommen fest werden und stürzt sie sehr vorsichtig wie Nr. 3507a angegeben.

Diese Arbeit erfordert große Accuratesse und Geschick.

Man giebt dem Gelée den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Ananasgelée mit Früchten ꝛc.

B. Crêmes. (Rahmsulz. Gesulzter Rahmschnee.)

Dunstcrêmes. Geschlagene Crêmes. Rahmschnee. Gestürzter Rahmschnee. Mandel- und Nußcrêmes (Blanc manger). Abgerührte Crêmes. Gefrorne Crêmes.

Berechnet zu ca. 1 l.

III. Klasse.

Nr. 3551. Englische Dunstcrêmes.

Milchbecher.

Diese werden in Bechertassen bei Soupers gegeben.

Grundcrême: 6 ganze Eier, 90 g. = 3 Eßl. sehr fein gestoßener Zucker (Staubzucker), $^3/_4$ l. gute süße Sahne oder im Nothfall gute Milch werden stark gequirlt, mit dem betreffenden Quantum Extract vermischt (Siehe Nr. 3552—3569), die Masse in Becher gefüllt und diese in ein Kasserol mit so viel heißem Wasser gestellt, daß die Becher $^3/_4$ im Wasser stehen, das Kasserol wird zugedeckt in dem Ofen mit genügender Oberhitze erhitzt (nicht scharf gekocht), bis die Masse zitternd

Digitized by Google

sulzartig gestockt ist, hierauf nimmt man die Becher heraus, wischt sie gut ab und servirt sie sofort.

Aus dem vorstehend beschriebenen Dunstcrême bereitet man folgende Crêmes.

Nr. 3552. Crêmebecher mit Ananas. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 18 g. Ananas bereitet.

Nr. 3553. Crêmebecher mit Apfelsinen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 1½ g. Apfelsinenschalenextract bereitet.

Nr. 3554. Crêmebecher mit Citronen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 1½ g. Citronenschalenextract bereitet.

Nr. 3555. Crêmebecher mit Erdbeeren. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Erdbeerenextract und 1½ g. Cochenille bereitet.

Nr. 3556. Crêmebecher mit Fruchtcomposition. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Fruchtcomposition und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3557. Crêmebecher mit Himbeeren. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Himbeerextract und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3558. Crêmebecher mit Mandarinen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3559. Crêmebecher mit Mandeln. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 1½ g. bitterem Mandelextract und 30 g. sehr fein gestoßenen süßen Mandeln bereitet.

Nr. 3560. Crêmebecher mit Marasquino (oder anderen Liqueuren). Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 18 Tr. Marasquinogewürz oder 3 Kfl. Liqueur von echtem Marasquino di Zara, Parfait amour, Rosen, Veilchen, Reseda und dergl. bereitet.

Nr. 3561. Crêmebecher mit Melonen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 30 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3562. Crêmebecher mit Nüssen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Orangenblüthenextract und 30 g. geschälten, sehr fein gestoßenen Nüssen bereitet.

Nr. 3563. Crêmebecher mit Orangenblüthen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Orangenblüthenextract bereitet.

Nr. 3564. Crêmebecher mit Pfirsichen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 18 Tr. bitterem Mandelextract, 30 g. Pfirsichextract und 18 Tr. Cochenille bereitet.

Nr. 3565. Crêmebecher mit Pistazien. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Orangenblüthenextract und 30 g. geschälten, sehr fein gestoßenen Pistazien bereitet.

Nr. 3566. Crêmebecher mit grünen Pomeranzen. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 3 g. Pomeranzenextract und 30 g. geschälten, sehr fein gestoßenen Pistazien bereitet.

Nr. 3567. Crêmebecher mit Quitten. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 30 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3568. Crêmebecher mit Vanille. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 1½ g. Vanilleextract oder einer Messerspitze Vanillezucker bereitet.

Nr. 3569. Crêmebecher mit Thee. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit 30 g. Theeextract und 1½ g. Vanilleextract bereitet.

Nr. 3570.*) Crêmebecher mit Caramel. 90 g. = 3 Eßl. Zucker werden in einem Kasserol zimmtbraun geröstet, in 1½ Otasse kochender Milch gelöst und mit 3 g. Orangenblüthenextract oder 1½ g. Vanilleextract zum Crême Nr. 3551 gearbeitet. Die Milch nimmt man von der zur Grundvorschrift bestimmten Milch.

Nr. 3571.*) Crêmebecher mit Cacao. 60 g. entölter, sehr fein gestoßener Cacao wird mit 30 g. = 1 Eßl. Zucker gemischt, mit einer Otasse Milch oder Sahne auf dem Feuer glatt, dann kalt gerührt und die Masse mit dem Crême Nr. 3551 verarbeitet.

Nr. 3572.*) Crêmebecher mit Chocolade. 120 g. feinste Chocolade läßt man auf dem Feuer schmelzen, rührt sie mit 1 Otasse kochender Milch oder Sahne glatt, dann kalt und verarbeitet sie mit dem Crême Nr. 3551.

Nr. 3573.*) Crêmebecher mit Kaffee. Der Grundcrême Nr. 3551 wird mit einer Tasse sehr starkem, schwarzen Kaffee bereitet.

*) Die letzten 4 Nummern können zu Rahmschnee nicht verwendet werden.

Digitized by Google

Nr. 3574. Milchcrême mit Früchten.*)

Berechnet zu 1 l. Crême.

1/2 l. Rahm oder gute Milch, 60 g. = 2 Eßl. Zucker und 1 Messerspitze Salz werden aufgekocht, während dessen quirlt man 120 g. = 4 gehäufte Eßl. Mehl, 1/4 l. kalten Rahm oder gute Milch, 4 Eier und 1 g. Vanilleextract**) glatt, gießt die Masse unter Umrühren in die kochende Milch und rührt sie auf dem Feuer im Wasserbad dick; alsdann nimmt man das Gefäß heraus und läßt den Crême unter zeitweiligem Umrühren erkalten. Diesen Crême mischt man mit den Nr. 788, II aufgeführten Kirschencompot oder den anderen dort aufgeführten Steinfrüchten oder mit Beerenfruchtcompots Nr. 790—792, II.

IV. Klasse.

Nr. 3575. Französische geschlagene Crêmes.

Dieselben werden in Formen gegossen und gestürzt servirt.

Grundcrême: 6 ganze Eier, 90 g. = 3 Eßl. sehr fein gestoßener Zucker (Staubzucker), knapp 3/4 l. Sahne oder gute Milch quirlt man im Wasserbad dick, alsdann untermengt man die Masse mit 30 g. in Wasser gelöster, geklärter und filtrirter, bis 1/8 l. eingekochter, feinster Gelatine oder Hausenblase, giebt das entsprechende Quantum Extract dazu, schlägt die Masse bis zum Erkalten mit der Schneeruthe, füllt sie in die mit Mandelöl ausgestrichenen bereitstehenden Formen und läßt diese in Eis und Salz eingesetzt fest werden.

Beim Anrichten löst man zuvor den Rand etwas mit dem Finger und stürzt dann die Form auf das zum Serviren bestimmte Gefäß wie üblich.

Mit diesem Grundcrême bereitet man dieselben Nr. 3552—3573 beschriebenen Crêmes und nennt sie: Geschlagener Crême mit Ananas 2c.

V. Klasse.

Nr. 3576.***) Geschlagene Rahmschnee-Crêmes. (Rahmschaum.)

Diese werden in diversen Krusten (Siehe Nr. 2757—2759), Blätterteigformen (Siehe Nr. 3396—3398) und dergl. gefüllt, oder in einer Schale bergartig gehäuft und mit Bisquits garnirt oder in Gläsern servirt.

Grundcrême: 90 g. fein gestoßener Zucker (Staubzucker) wird mit dem betreffenden Quantum Extract***) und 6 Eßl. = 1/8 l. Schlagsahne verrieben, alsdann 3/8 l. dicke, beste Schlagsahne locker mit der Schneeruthe damit untermengt und schaumig fest geschlagen. Die Schlagsahne muß einige Zeit kalt, womöglich in Eis, gestanden haben.

---

*) Anstatt diesem Crême kann man auch das Nr. 563 aufgeführte Milch-Mehlpürée ohne Butter bereitet verwenden. Man würzt es nach Belieben mit 1 g. Vanilleextract oder 1 g. bitteren Mandelextract.

**) Anstatt Vanilleextract kann man auch 1 g. bitteren Mandelextract, 1 g. Apfelsinenschaleextract, 1 g. Citronenschaleextract oder 1 g. Gewürzcomposition 7 verwenden.

***) Zu Chocoladen-Rahmschnee wird 30 g. = 3 gehäufte Kaffeelöffel entölter Cacao nebst 1 1/2 g. Vanilleextract oder 1 Messerspitze Vanillezucker verwendet und mit dem Zucker und der Sahne in gleicher Weise verrieben.

Digitized by Google

Man bereitet diese Rahmschneecrêmes mit denselben Nr. 3552—3569 aufgeführten Extracten und nennt sie z. B. geschlagener Rahmschnee mit Ananas 2c.

Von Ananas-, Melonen-, Pfirsichen-, Quitten- und Theeextract nimmt man nur das halbe Quantum.

VI. Klasse.

Nr. 3577.*) Gestürzte Rahmschnee-Crêmes.

Bairische Käse.

Grundcrême: 3 ganze Eier, 90 g. = 3 Eßl. sehr fein gestoßenen Zucker (Staubzucker), $^3/_8$ l. = 3 Otassen gute, süße Sahne, 30 g. in $^3/_8$ l. = 3 Otassen Wasser gelöster, feinster, weißer Gelatine oder Hausenblase quirlt man im Wasserbad dick, rührt das entsprechende Quantum Extract oder Marmelade dazu, schlägt die Masse so lange mit der Schneeruthe auf Eis, bis sie anfängt fest zu werden; während dieser Zeit muß $^3/_8$ l. = 3 Otassen beste dicke Schlagsahne auf Eis zu Schnee geschlagen werden, der im geeigneten Moment unter die im Festwerden begriffene, geschlagene Masse gemengt wird, nun bringt man die Masse sofort in eine mit Mandelöl ausgestrichene bereitstehende Form, die schnell nach Art der Gefrierbüchsen in Eis und Salz eingesetzt wird, läßt den Crême darin fest werden und stürzt ihn, wie bei Crêmes üblich, nach Nr. 3575.

Zur Bereitung dieser Crêmes gehört große Accuratesse, Geschick und Uebung. Sie gehören aber zu den feinsten aller Crêmes.

Man bereitet diese Crêmes mit denselben Nr. 3552—3569 (Siehe auch Nr. 3576, Anmerkung), aufgeführten Extracten und nennt sie z. B. Gestürzter Rahmschnee-Crême mit Ananas 2c.

VII. Klasse.

Nr. 3578. Pains von Früchten, mit Rahmschnee gefüllt.

Man bereitet in einer Kranzform ein mit Früchten ausgelegtes, klares Gelée (Siehe Nr. 3550), stürzt dasselbe auf eine Glasschale, giebt in die Mitte einen Berg geschlagenen Rahmschnee-Crême Nr. 3576 und um den Kranz gehacktes, klares Fruchtgelée in schöner Farbenabwechslung.

VIII. Klasse.

Nr. 3579.**) Gestürzte Mandel-Pistazien oder Nußcrêmes.

(Blanc-mangers). Mandelsulz. Nußsulz. Gesulzte Mandel- oder Nußmilch.

Grundcrême: 150 g. süße Mandeln, Haselnüsse oder Pistazien werden gebrüht, geschält, in kaltem Wasser gewaschen, abgetrocknet mit etwas Milch oder Sahne zu

*) Will man dieselben mit Marmeladen bereiten, so läßt man den Zucker weg, nimmt dafür 150 g. einer der Nr. 598 bis Nr. 602 beschriebenen Fruchtmarmeladen und giebt dem Crême den Namen der betreffenden Frucht.

**) Will man dieselben mit Marmeladen bereiten, so nimmt man nur 90 g. = 8 Eßl. Zucker und dafür 150 g. einer der Nr. 598 bis Nr. 602 beschriebenen Fruchtmarmeladen und giebt dem Crême den Namen der betreffenden Frucht.

Digitized by Google

sehr feinem Mus gestoßen, alsdann mit knapp ¾ l. guter, süßer, kochender Sahne angerührt und nach dem Erkalten durch ein Sieb gestrichen; nun vermischt man diese Flüssigkeit mit 30 g. in 1½ Otassen Wasser gelöster, feinster, weißer Gelatine oder Hausenblase, in welcher gleichzeitig 150 g. = 5 Eßl. feinster Zucker aufgekocht und mit filtrirt wurde, rührt das entsprechende Quantum Extract oder Marmelade dazu, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene, bereitstehende Form, welche man nach Art der Gefrierbüchsen in Eis und Salz fest werden läßt und stürzt sie wie bei Crêmes üblich nach Nr. 3575.

Man bereitet diese Crêmes mit denselben Nr. 3552—3573 aufgeführten Extracten 2c. und nennt sie z. B. Blanc-manger oder Gestürzter Mandelcrême mit Ananas 2c.

IX. Klasse.

Nr. 3580.*) Abgerührte Crêmes. (Backcrêmes.)

Zum Füllen von verschiedenem Backwerk.

Grundcrême: 3 Eßl. = 75 g. feinstes Mehl, 3 ganze Eier, 90 g. = 3 Eßl. fein gestoßener Zucker, ¾ l. guter Sahne oder Milch werden in dem Wasserbad dick gequirlt oder auf dem Feuer abgerührt, alsdann 60 g. gelb erhitzte, frische Butter, das betreffende Quantum Extract oder Marmelade dazugegeben und kalt gerührt.

Man bereitet diese Crêmes mit denselben Nr. 3552—3573 aufgeführten Extracten 2c. und nennt sie z. B. Backcrême mit Ananas 2c.

X. Klasse.

Nr. 3581. Gefrorene Crêmes.

Zum Füllen diverser Krusten (siehe Nr. 2757—2759), Blätterteigformen (siehe Nr. 3396—3398), Charlotten, Torten etc.

Werden auch bespritzt mit Marmeladen, bergartig in Schalen oder in Crême-Bechern servirt.

Grundcrême: Die Hälfte des Nr. 3579 beschriebenen Mandel-, Pistazien oder Nuß-Crême wird bis zum Erkalten auf Eis mit der Schneeruthe geschlagen, dann mit der Hälfte des geschlagenen Rahmschnee Nr. 3576 zusammengerührt und bergartig servirt.

C. Gefrornes.

Fruchteise. Weinfruchteise. Rahmeise. Rahmschaumeise.

Berechnet zu 1 l.

Nr. 3582. Vorbemerkungen.

Zur Eisbereitung im Kleinen von ungefähr ½—2 l. kann man eine einfache billige Gefrierbüchse von Weißblech verwenden. Dieselbe wird in einem Eimer von Holz oder Blech, wie solche in jeder Haushaltung vorhanden sind, mit Eis und Salz in folgender Weise eingesetzt.**)

*) Will man dieselben mit Marmeladen bereiten, so läßt man den Zucker weg, nimmt dafür 300 g. einer der Nr. 598 bis Nr. 602 beschriebenen Fruchtmarmeladen und giebt dem Crême den Namen der betreffenden Frucht.

**) Man hat bekanntlich vorzüglich construirte Eismaschinen in verschiedenen Größen (Siehe Fig. 76—78, welche die Arbeit

Digitized by Google

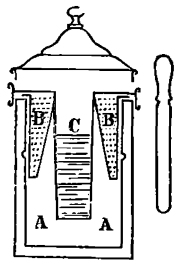
Man klopft das Eis in einem groben Sack oder Tuch möglichst klar, schüttet 3 Finger hoch davon in den Eimer und streut einige Hände voll Salz (kann Viehsalz sein) darauf.

Die Büchse wird nun aufgesetzt und mittelst einer Schaufel abwechselnd mit Eis und Salz umschüttet, der Eimer dann und wann aufgegestoßen, damit sich das Eis fest zusammensetzt und so die Büchse bis an den Rand eingepackt.

Nun wischt man die Büchse innen nochmals mit einem Tuch sauber aus, gießt die zu gefrierende Masse hinein, verschließt sie mit dem Deckel und läßt sie einige Minuten



Fig. 76. Eismaschine.



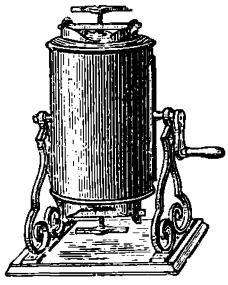


Fig. 77. Eismaschine.

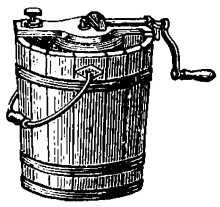


Fig. 78 Eismaschine.

ruhig stehen, damit die Flüssigkeit allmählich erkaltet, alsdann dreht man die Büchse mit der Hand so rasch als möglich, öffnet sie von Zeit zu Zeit, stößt die am Rande sich bildende Eiskruste mit einem Spaten oder Holzlöffel ab und zerrührt, resp. zerdrückt sie gleichmäßig in der Masse, was man so lange fortsetzt bis alles fest, aber trotzdem zart und geschmeidig ist.

Will man das nun fertige Eis formen, so bringe man es rasch in die dazu bestimmten kaltgestellten Eisformen, welche fest vollgedrückt werden, drückt den Deckel fest darüber und stellt diese Form in gleicher Weise, wie die Gefrierbüchse in Eis, aber diesmal so, daß auch der Deckel vollständig bedeckt wird und läßt sie so bis zum Gebrauch stehen.


Fig. 79. Zuckerwaage.

Unmittelbar vor dem Gebrauch nimmt man die Form heraus, spült sie rasch mit kaltem Wasser sehr rein ab, taucht sie einige Secunden vollständig in laues Wasser, zieht den Deckel ab, stürzt die Form auf das zum Eis bestimmte Gefäß und zieht dieselbe vorsichtig rasch ab.

Die Eisbereitung ist leichter, als viele glauben und wird bei correcter Handhabung stets gelingen. Man achte nur darauf, daß beim Drehen nichts vom Eis und Salzwasser in die Büchse komme, daß die Masse fest, aber dabei zart verarbeitet werde, daß sie nicht zu wenig und nicht zu viel Zucker enthalte und zwar muß die Zuckerlösung an der Zuckerwaage (dem Béaume'schen Aräometer) 22 ° zeigen, wozu für 1 l. Zuckerlösung 472 g. Zucker erforderlich sind. Ist sie zu schwer, so verdünne man sie mit Wasser, ist sie zu leicht, so versüße man sie mit Zucker, von welchem man nur gute, reinschmeckende Sorten verwende.

---

natürlich sehr erleichtern, ebenso schöne zinnerne Gefrierbüchsen und Eiseimer, unten mit einem Hahn versehen, durch welchen man das sich bildende Eiswasser ablassen kann und durch frisches Eis und Salz ersetzen, allein ich habe absichtlich die primitivste Methode angegeben, um zu zeigen, daß theuere Einrichtungen nicht unbedingt dazu nöthig sind.

Digitized by Google

XI. Klasse.

Nr. 3583. Fruchteise aus Fruchtextracten.

Grundmasse: 472 g. besten Zucker löst man kalt in soviel Wasser, daß 1 l. Flüssigkeit wird (man macht das in der Weise, daß man den Zucker in einem Litermaß abwiegt und dasselbe dann voll Wasser füllt), mischt 20 g. Citronensaft dazu und filtrirt den Saft durch eine gut ausgewaschene und ausgewundene Serviette oder auch ein Haartuch.

Nr. 3584. Ananaseis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 30 g. Ananasextract.

Nr. 3585. Apfelsineneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 2 g. Apfelsinenextract.

Nr. 3586. Citroneneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 2 g. Citronenextract.

Nr. 3587. Erdbeereneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 2 g. Erdbeerenextract und 2 g. Cochenille.

Nr. 3588. Fruchtmelangeeis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 8 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille.

Nr. 3589. Himbeereneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 4 g. Himbeerenextract und 4 g. Cochenille.

Nr. 3590. Mandarineneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 4 g. Mandarinenextract.

Nr. 3591. Meloneneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 40 g. Melonenextract.

Nr. 3592. Orangenblütheneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 10 g. Orangenblüthenextract und 1 g. Apfelsinenextract.

Nr. 3593. Pfirsicheis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 40 g. Pfirsichextract, 1 g. bitteren Mandelextract und färbt mit Saffranextract hellgelb.

Nr. 3594. Pomeranzeneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 4 g. Pomeranzenfruchtextract und färbt mit einigen Tropfen Carminblau und Saffranextract hellgrün.

Nr. 3595. Quitteneis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 40 g. Quittenextract.

Nr. 3596. Waldkräuter-Melange-Eis. Zur Grundmasse Nr. 3583 mischt man 20 Tr. Waldkräutercomposition und färbt mit einigen Tropfen Carminblau und Saffranextract grün.

Nr. 3597. Gefrorener Punsch (Ponche à la glace). Fertiges Apfelsinen- oder Orangenblüthencis wird mit 1 Wgls. Arrac und ebenso viel Champagner oder gutem Weißwein verarbeitet und in Gläsern servirt.

Nr. 3598. Gefrorener Punsch auf römische Art (Ponche à la Romaine). Zu dem gefrorenen Punsch Nr. 3597 werden noch 10—15 g. Ananasextract gemischt und der Schnee von 2—3 Eiweiß, mit etwas Zucker geschlagen, darunter gearbeitet.

Nr. 3599.*) Fruchteise aus frischen Früchten.

½ kg. Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Hollunderbeeren, Johannesbeeren, Preißelbeeren, Moosbeeren, Berberitzen, Brombeeren, ferner auf dem Reibeisen geriebene sehr gute Aepfel und Ananasfrüchte, ferner entkernte Aprikosen, Pfirsichen und Weichselkirschen 2c. 2c. werden in einem irdenen Gefäß zu möglichst feinem Mus zerdrückt und gerieben, mit 450 g. klarem Zucker, welcher zuvor in ¼ l. kaltem Wasser gelöst wurde, angerührt. Diejenigen Früchte, welche nicht selbst genügend Farbstoff besitzen, als Eis jedoch roth erscheinen sollen, werden mit etwas Cochenille gefärbt, alsdann die Masse durch ein feines Sieb gestrichen oder durch ein Haartuch gepreßt, der Rückstand mit so viel Wasser nachgespült, daß 1 l. Flüssigkeit wird, welche man mit Citronensaft abschmeckt und mit der Zuckerwaage auf 22° bringt. Siehe Nr. 3582. Man giebt dem Eis den Namen der betreffenden Frucht.

*) Bei den Heidelbeeren, Hollunderbeeren, Preißelbeeren empfiehlt es sich 4 g. Fruchtcomposition zuzusetzen.

Digitized by Google

XII. Klasse.

Nr. 3600. Weinfruchteise.

Man bereitet $^3/_4$ l. Fruchteis Nr. 3584—3599 und verarbeitet dieses kurz vor dem Gebrauch mit $^1/_4$ l. Weißwein, Rothwein oder Champagner. Diese werden in Gläsern servirt.

Man giebt dem Weinfruchteis den Namen der betreffenden Frucht, z. B. Ananaseis mit Johannisberger u. s. w.

XIII. Klasse.

Nr. 3601. Rahmeise.

Grundmasse: 180 g. = 6 Eßl. klarer Zucker, 6 Eidotter und $^3/_4$ l. guter süßer Rahm werden im Wasserbad dick gequirlt, alsdann kalt gerührt.

Nach Zusatz der verschiedenen, Charakter gebenden Aromas wird es, wie üblich, fest gefroren und butterartig gearbeitet.

Nr. 3602. Ananas-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 30 g. Ananasextract.

Nr. 3603. Apfelsinen-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 3 g. Apfelsinenextract.

Nr. 3604. Citronen-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 3 g. Citronenextract.

Nr. 3605. Chocoladen-Rahmeis. Hier nimmt man zur Grundmasse Nr. 3601 nur 90 g. = 3 Eßl. Zucker und 150 g. Chocolade, kocht den Rahm damit auf, zieht die Masse mit den Eidottern ab und rührt sie kalt.

Nr. 3606. Erdbeeren-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 3 g. Erdbeerenextract und $1^1/_2$ g. Cochenille.

Nr. 3607. Fruchtmelange-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 6 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille.

Nr. 3608. Himbeeren-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 6 g. Himbeerenextract und 3 g. Cochenille.

Nr. 3609. Kaffee-Rahmeis. Aus 90 g. frisch gebranntem Kaffee kocht man nur $^3/_4$ Tasse Kaffee und mischt diese zur Grundmasse Nr. 3601.

Nr. 3610. Liqueur-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man $^3/_4$ Wgls. feinsten Liqueur, z. B. Marasquino, Parfait amour, Rosen, Veilchen, Reseda ꝛc.

Nr. 3611. Mandel-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 90 g. in etwas Rahm sehr feingestoßene süße Mandeln und $1^1/_2$ g. bitteren Mandelextract.

Nr. 3612. Makronen-Rahmeis. 90 g. bittere Makronen, 180 g = 6 Eßl. Zucker kocht man mit $^3/_4$ Liter gutem, süßen Rahm, zieht die Masse mit 6 Eidottern ab, streicht sie durch ein Sieb und rührt sie kalt.

Nr. 3613. Mandarinen-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 6 g. Mandarinenextract.

Nr. 3614. Melonen-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 30 g. Melonenextract.

Nr. 3615. Nuß-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 90 g. mit etwas Rahm sehr feingestoßene, sauber geschälte Nüsse und 3 g. Orangenblüthenextract.

Nr. 3616. Orangenblüthen-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 9 g. Orangenblüthenextract und $1^1/_2$ g. Apfelsinenextract.

Nr. 3617. Pfirsich-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 30 g. Pfirsichextract und $1^1/_2$ g. bitteren Mandelextract.

Nr. 3618. Quitten-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 30 g. Quittenextract.

Nr. 3619. Thee-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 15 g. Theeextract und $1^1/_2$ g. Vanilleextract.

Nr. 3620. Vanille-Rahmeis. Zur Grundmasse Nr. 3601 mischt man 3 g. Vanilleextract.

Digitized by Google

Nr. 3621. Caramell-Rahmeis. 30 g. = 3 Kfl. Zucker werden in einem großen Blechlöffel oder Kasserol hellbraun geröstet, alsdann ¾ Tasse Wasser darauf gegossen, aufgekocht, die Grundmasse Nr. 3601 damit gemischt und 1½ g. Vanilleextract zugesetzt.

Nr. 3622. Rahmschaumeise.

Der nach Nr. 3576 bereitete Rahmschaum (Siehe auch die Verschiedenheit desselben) wird in die Gefrierbüchse (Formen) gefüllt. Diese wird in Eis und Salz vollständig eingepackt und 5—10 Stunden durchfrieren gelassen ohne die Masse durchzuarbeiten, damit sie schaumig bleibt, alsdann wird sie wie Eis gestürzt.

Nr. 3623. Fürst Pückler.

In je ⅓ der Vorschrift Chocoladen-Rahmschaum, Fruchtmelange-Rahmschaum und Vanille-Rahmschaum (Siehe Nr. 3576) drückt man in jede Masse für sich etwas gebrochene Makronen, füllt dieselben schichtweise in die Gefrierbüchse und läßt es, wie Nr. 3622 beschrieben, 5—10 Stunden in Eis und Salz eingepackt durchfrieren.

Nr. 3624. Balomba.

100 g. Zucker, 8 Eidotter und 2 g. Vanilleextract werden mit ¼ l. Wasser auf dem Feuer dick gequirlt, abgenommen, noch etwas gerührt, dann in einen Topf mit der Schneeruthe sehr schaumig geschlagen, und wie Rahmschaumeis Nr. 3622 in die Gefrierbüchse in Eis und Salz 5—10 Stunden eingestellt.

Nr. 3625. Eis nach Nesselrode.

½ l. beste, dicke, süße Schlagsahne wird mit 50 g. klarem Zucker zu Schaum geschlagen und dieser mit der ½ Vorschrift Masse zum Vanilleeis (Siehe Nr. 3620 und 3601) und 1 g. Apfelsinenextract untermischt. Dieser Masse untermengt man noch 50 g. geschnittenen Citronat, 50 g. geschnittene oder mit Sahne sehr fein gestoßene süße Mandeln, 50 g. Corinthen und 50 g. erkaltete Sultanrosinen, welche zuvor in etwas Wein weichgedünstet werden, bringt sie in die Gefrierbüchse und läßt sie 5—10 Stunden durchfrieren.

Digitized by Google

V. Abtheilung.

Syrupe. Säfte. Getränke.

Digitized by Google

Kap. XX.
Syrupe. Säfte. Getränke.

I. Klasse. Zuckersyrup und Fruchtsyrupe.

Nr. 3626. Zuckersyrup.

Zur Bereitung von Kaltschaalen, Limonaden, Bowlen und dergl.

Dieser sollte in jeder Küche vorräthig gehalten werden, da er ermöglicht, mit Hülfe der Fruchtextracte in kürzester Zeit klare Getränke herzustellen, während ganzer oder pulverisirter (gemahlener) Zucker meist Trübung verursacht.

50 g. Zucker = $^1/_2$ Wgls. oder knapp $^1/_{16}$ l. Zuckersyrup.

100 g. Zucker = 1 Wgls. oder knapp $^1/_8$ l. Zuckersyrup.

1 kg. guter, reinschmeckender Zucker und $^1/_2$ l. Wasser werden unter zeitweiligem Umrühren zum Kochen gebracht, 5 Minuten gekocht, dann durch eine gut gebrühte, kalt gespülte und scharf ausgewundene Serviette oder Barchenttuch in einen Topf filtrirt, zugedeckt und erkaltet in einer Glasflasche verkorkt zum Gebrauch aufbewahrt.

Fruchtsyrupe.*)

Zu Kaltschaalen, Limonaden, Fruchtsaucen, Eis, Gelées, Crêmes, Mehlspeisen, Compots, Bowlen etc. etc.

A. Fruchtsyrupe aus Extracten bereitet.

Nr. 3627. Ananassyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 100 g. Ananasextract, 50 g. Citronensaft und 1 g. Bouilloncouleur gemischt.

Nr. 3628. Apfelsinensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 5 g. Apfelsinenschaleextract und 50 g. Citronensaft gemischt.

Nr. 3629. Citronensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 5 g. Citronenschaleextract und 50 g. Citronensaft gemischt.

Nr. 3630. Erdbeerensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 10 g. Erdbeerenextract, 50 g. Citronensaft und 10 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3631. Fruchtmelangesyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 50 g. Fruchtcomposition, 50 g. Citronensaft und 20 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3632. Himbeerensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 20 g. Himbeerenextract, 50 g. Citronensaft und 20 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3633. Mandarinensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 20 g. Mandarinenextract, 50 g. Citronensaft und 2 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3634. Melonensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 100 g. Melonenextract, 50 g. Citronensaft und 1 g. Bouilloncouleur gemischt.

Nr. 3635. Orangenblüthensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 100 g. Orangenblüthenextract und 50 g. Citronensaft gemischt.

*) Diejenigen Fruchtsyrupe, welche mit Cochenille gefärbt werden, sind in der Weise zu mischen, daß die Cochenille erst dann zugesetzt wird, nachdem das Fruchtextract und der Citronensaft mit dem Zuckersaft durch Umschütteln der Flasche gut gemischt sind.

Digitized by Google

Nr. 3636. Pfirsichsyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 200 g. Pfirsichextract, 2 g. bitteren Mandelextract, 50 g. Citronensaft und 2 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3637. Quittensyrup. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 100 g. Quittenextract, 50 g. Citronensaft und 2 g. Bouilloncouleur gemischt.

Nr. 3638. Waldmeistersyrup zu Bowlen. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 20 g. Waldmeisterextract gemischt.

Nr. 3639. Waldkräutersyrup zu Bowlen. Der Zuckersyrup Nr. 3626 wird mit 5 g. Waldkräutercomposition gemischt.

Nr. 3640. B. Fruchtsyrupe aus Fruchtsäften bereitet.

Man verwendet hierzu die Nr. 3651, I.–IV beschriebenen Fruchtsäfte und giebt dem Syrup den Namen der betreffenden Frucht.

1 kg. guter, reinschmeckender Zucker und ½ l. Fruchtsaft werden unter zeitweiligem Umrühren 5 Minuten gekocht, alsdann durch eine gebrühte, kalt gespülte und scharf ausgewundene Serviette oder Barchenttuch in einen Topf filtrirt, zugedeckt, erkaltet in Flaschen gefüllt und verkorkt aufbewahrt.

Diese Fruchtsyrupe muß man auf folgende Weise verbessern.

Nr. 3641. Brombeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Brombeerensyrup wird mit 20 g. Fruchtcomposition und 20 g. Citronensaft gemischt.

Nr. 3642. Berberitzensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Berberitzensyrup wird mit 20 g. Ananasextract oder Fruchtcomposition gemischt.

Nr. 3643. Erdbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Erdbeerensyrup wird mit 4 g. Erdbeerenextract und 4 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3644. Heidelbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Heidelbeerensyrup wird mit 20 g. Fruchtcomposition und 20 g. Citronensaft gemischt.

Nr. 3645. Himbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Himbeerensyrup wird mit 20 g. Citronensaft und 4 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3646. Hollunderbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Hollunderbeerensyrup wird mit 20 g. Fruchtcomposition und 20 g. Citronensaft gemischt.

Nr. 3647. Johannisbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Johannisbeerensyrup wird mit 4 g. Cochenille und 2 g. Citronenschalenextract gemischt.

Nr. 3648. Kirschensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Kirschensyrup wird mit 1 g. bitterem Mandelextract und 20 g. Citronensaft gemischt. Bei saueren Kirschen fällt der Citronensaft weg.

Nr. 3649. Moosbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Moosbeerensyrup wird mit 20 g. Fruchtcomposition oder 20 g. Ananasextract gemischt.

Nr. 3650. Preißelbeerensyrup. Der nach Nr. 3640 bereitete Preißelbeerensyrup wird mit 20 g. Fruchtcomposition oder 20 g. Ananasextract und 4 g. Cochenille gemischt.

II. Klasse. Nr. 3651. Fruchtsäfte.

Zu Fruchtsyrupen, Fruchtkaltschaalen, Limonaden, Bowlen, Punsch, Liqueuren etc. etc.

Man bereitet diese meist aus:

Brombeeren, Berberitzen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Hollunderbeeren, Johannisbeeren, schwarze Johannisbeeren, Kirschen, Moosbeeren, Preißelbeeren und dergl. und giebt ihnen den Namen der betreffenden Frucht.

I. Vorschrift. **Frischer Fruchtsaft.** Die Früchte werden in sehr reifem Zustande in einem irdenen Gefäß zerstampft (Kirschen vorher entkernt), alsdann in einem Tuch (sogenannten Preßtuch) mittelst einer Presse ausgepreßt. Für kleine Haushaltungen hat man hierzu kleine Fruchtpressen. Diese Methode liefert zwar

Digitized by Google

den besten Saft, ist aber schwieriger als die anderen auszuführen, da sich frische Früchte schwer pressen lassen und wenig Saft gewonnen wird.

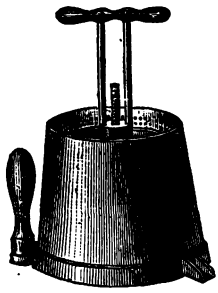


Fig. 80. Fruchtpresse.

Will man diesen Saft längere Zeit in Flaschen aufbewahren, so muß man pro l. Saft 1 Kfl. alcoholische Salicylsäurelösung 1 : 10 zusetzen.

II. Vorschrift. **Abgegohrener Fruchtsaft.** Die Früchte werden in vollkommen reifem Zustand in einem irdenen Gefäß zerstampft (Kirschen vorher entkernt) oder durch eine Fruchtmühle getrieben, alsdann pro kg. Frucht 10 g. = 1 Kfl. Zucker zugemischt und so 2—4 Tage an einem kühlen Ort bei Seite gestellt, hierauf werden sie auf ein gut gebrühtes, kalt gespültes und scharf ausgewundenes Tuch geschüttet, abgetropft und der Rückstand durch Zusammenlegen und Auswinden des Tuches ausgepreßt, (auch hier sind Fruchtpressen sehr empfehlenswerth), alsdann der Saft noch so lange an einem kühlen Ort offen bei Seite gestellt, bis die Gährung vorüber ist, hierauf wird derselbe durch Fließpapier filtrirt und entweder zum Fruchtsyrup, Gelées u. dgl. gleich verwendet oder in Champagnerflaschen verkorkt und überbunden an einem kalten Ort aufbewahrt.

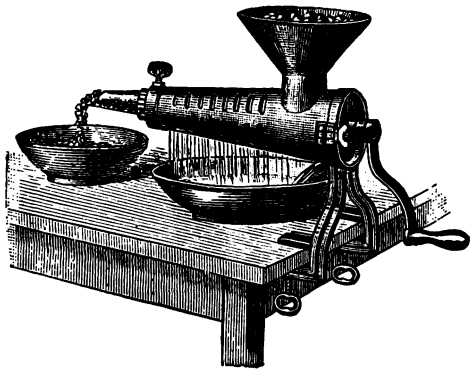


Fig. 81. Amerikanische Fruchtpresse.

Man kann die verkorkten Champagnerflaschen auch ½—1 Stunde im Wasserbad kochen (Pasteurisiren), wodurch der Saft jahrelang haltbar wird.

III. Vorschrift. Mit Spiritus conservirter Fruchtsaft. Einfachste Methode, um haltbare Säfte zu gewinnen.

Die Früchte werden in vollkommen reifem Zustand in einem irdenen Gefäß zerstampft (Kirschen vorher entkernt) oder durch eine Fruchtmühle getrieben, alsdann mit 10 % doppelt rectificirten 90—95 % Spiritus gemischt und nach einigen Tagen (nöthigenfalls auch schon nach einigen Stunden) in einem gut gebrühten, kalt gespülten und scharf ausgewundenen Tuch entweder durch Zusammendrehen desselben mit den Händen oder besser in einer Fruchtpresse scharf ausgepreßt, der Saft filtrirt und gleich verwendet oder in verkorkten Flaschen aufbewahrt.

Diese Methode ist die leichteste und wird meist im Großen angewendet, in diesem Fall werden z. B. Kirschen auf besonders dazu construirten Mühlen mit den Kernen zerquetscht, dann mit 10 % Spiritus gemischt und sofort in großen Fruchtpressen oder besser in hydraulischen Pressen ausgepreßt.

Die Preßkuchen werden dann meist nochmals mit ½ Gewichtstheil Wasser, welchen wiederum 10 % Spiritus zugemischt wurden, eingeweicht, nach einigen Stunden oder Tagen ausgepreßt, diese Flüssigkeit mit dem zuerst erhaltenen Saft gemischt und in Fässern aufbewahrt.

Diese Säfte bekommt man hier und da käuflich in größeren Liqueurfabriken.

Digitized by Google

IV. Vorschrift. Nur für kleine Quantitäten verwendbar.

Eine gut gebrühte, kalt gespülte und scharf ausgewundene Serviette oder Barchenttuch wird locker über einen irdenen Topf gebunden, die zerstampften, frischen Früchte mit ein wenig Zucker gemischt (pro kg. Frucht, 30 g. = 1 Eßl. Zucker) auf das Tuch geschüttet und so lange an einem kühlen Ort bei Seite gestellt, bis sie abgetropft und abgegohren sind, hierauf verwendet man den Saft sogleich zum Fruchtsyrup Gelées u. dgl. oder füllt ihn in Champagnerflaschen, worin man ihn entweder mit Salicylsäure versetzt (Siehe I. Vorschrift) oder pasteurisirt (Siehe II. Vorschrift).

Getränke.

Limonaden. Bowlen. Punschbowlen. Eierpunsch. Diverse. Liqueure.

III. Klasse. Limonaden.

Nr. 3652. Vorbemerkungen.

Man servirt diese in schön geschliffenen, 1/4 l. haltenden Gläsern, legt in jedes Glas ein eigroßes wasserhelles Stückchen Eis und giebt sie mit allerhand Gebäck, besonders Zwieback, Bisquits und dergl.

Man bereitet dieselben entweder durch einfaches Vermischen der Nr. 3627 bis 3650 beschriebenen Fruchtsyrupe mit kaltem Wasser (pro l. Wasser = 1 Wgls. Fruchtsyrup) oder durch Vermischen von Wasser, Citronensaft, Fruchtextract und Zuckersyrup Nr. 3626 oder ganzen Zucker in folgenden Zusammenstellungen:

Nr. 3653. Ananaslimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 10 g. Ananasextract und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3654. Apfelsinenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 16 Tr. Apfelsinenschaleextract und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3655. Brombeerenlimonade. 1 l. Wasser, 1/8 l. = 1 Wgls. Brombeerensyrup Nr. 3641 werden gemischt.

Nr. 3656. Berberitzenlimonade. 1 l. Wasser, 1/8 l. = 1 Wgls. Berberitzensyrup Nr. 3642 werden gemischt.

Nr. 3657. Citronenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 16 Tr. Citronenschaleextract und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3658. Erdbeerenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 1 g. Erdbeerenextract, 10 Tr. Cochenille und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3659. Fruchtmelangelimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 5 g. Fruchtcomposition, 5 g. Citronensaft und 2 g. Cochenille werden gemischt.

Nr. 3660. Heidelbeerenlimonade. 1 l. Wasser und 1/8 l. = 1 Wgls. Heidelbeerensyrup Nr. 3644 werden gemischt.

Nr. 3661. Himbeerenlimonade. 1 l. Wasser und 1/8 l. = 1 Wgls. Himbeerensyrup Nr. 3645 oder Nr. 3632 werden gemischt.

Nr. 3662. Hollunderbeerenlimonade 1 l. Wasser und 1/8 l. = 1 Wgls. Hollunderbeerensyrup Nr. 3646 werden gemischt.

Nr. 3663. Johannisbeerenlimonade. 1 l. Wasser und 1/8 l. = 1 Wgls. Johannisbeerensyrup Nr. 3647 werden gemischt.

Nr. 3664. Kirschenlimonade. 1 l. Wasser u. 1/8 l. = 1 Wgls. Kirschensyrup Nr. 3648 werden gemischt.

Nr. 3665. Mandarinenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker = 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 4 g. Mandarinenextract, 4 Tr. Cochenille und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3666. Melonenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 20 g. Melonenextract, 4 Tr. Bouilloncouleur und 5 g Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3667. Moosbeerenlimonade. 1 l. Wasser und 1/8 l. = 1 Wgls. Moosbeerensyrup Nr. 3649 werden gemischt.

Digitized by Google

Nr. 3668. Orangenblüthenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker = 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 10 g. Orangenblüthenextract und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3669. Pfirsichlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker = 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 40 g. Pfirsichextract, 5 Tr. Cochenille und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3670. Preißelbeerenlimonade. 1 l. Wasser und $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Preißelbeerensyrup Nr. 3650 werden gemischt.

Nr. 3671. Quittenlimonade. 1 l. Wasser, 100 g. Zucker = 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 20 g. Quittenextract, 4 Tr. Bouilloncouleur und 5 g. Citronensaft werden gemischt.

Nr. 3672. Mandelmilch.

200 g. süße Mandeln werden in kochendem Wasser gebrüht, geschält, in kaltem Wasser gewaschen, mit etwas kaltem Wasser sehr fein gestoßen, alsdann mit 1 l. kaltem Wasser nach und nach verrührt, nach $^1/_4$ Stunde durch ein Tuch gegossen und durch Zusammendrehen des Tuches ausgepreßt, hierauf löst man 100 g. Zucker in der Mandelmilch und vermischt sie mit 8 Tr. bitterem Mandelextract und 4 g. Orangenblüthenextract.

Nr. 3673. Gerstenwasser.*) Graupenschleim.

100 g. = $^1/_8$ l. in kaltem Wasser abgequirlte Graupen kocht man mit 2 l. Wasser in einem irdenen oder gut emaillirten Topf langsam bis zu 1 l. ein, quirlt dabei aber öfters auf, damit dieselben nicht anhängen oder anbrennen. Hierauf schüttet man die Masse auf ein feines Brühsieb (Haarsieb) oder auf eine gut gebrühte, in kaltem Wasser gespülte und dann scharf ausgewundene Serviette (oder Barchenttuch), welche über einen Topf gebunden wird, läßt die Flüssigkeit abtropfen und gießt so viel Wasser nach, bis knapp 1 l. Schleim gewonnen ist, in diesem löst man 100 g. Zucker oder besser 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 4 g. Citronensaft.

Man giebt dasselbe gern als kühlendes, unschädliches Getränk bei Bällen ꝛc.

Nr. 3674. Orgeade.

Die Mandelmilch Nr. 3672 wird mit 1 l. Gerstenschleim nach Nr. 3673 gemischt.

Nr. 3675. Orangeade.

Siehe Apfelsinenlimonade Nr. 3654.

Nr. 3676. Brodwasser.

200 g. trocken geröstetes Schwarzbrod wird mit $^5/_4$ l. kochendem Wasser übergossen, zugedeckt und bis es erkaltet ist bei Seite gestellt, hierauf durch ein Tuch gegossen, 100 g. Zucker darin gelöst, $^1/_8$ g. Citronenschaleextract und 4 g. Citronensaft zugemischt.

Bread-panada (Englisches Brodwasser) bereitet man auf gleiche Weise, mischt jedoch $^1/_4$ l. Sherry und 1 g. Gewürzcomposition 8 zu.

Bread-herry (Tisane) bereitet man auf gleiche Weise aus altbackener Semmel ohne Wein.

Nr. 3677. Birkenwasser.

Die Birken werden nach dem Schmelzen des Schnees, resp. Mitte März längstens bis Mitte April, je nach warmer oder kalter Jahreszeit, möglichst hoch

*) Dasselbe wird auch aus Fleischbrühe bereitet, in diesem Fall muß die Fleischbrühe schwach oder ungesalzen sein und bei Fertigstellung mit Salz abgeschmeckt werden, hie und da liirt man es auch mit 1—2 Eidottern, und gießt dasselbe in Tassen mit in $^1/_8$ geschnittenen Citronen. Hierbei bleibt der Zucker weg.

Digitized by Google

am Stamme durch die Rinde gebohrt, Federkiele hineingesteckt und der ausfließende Saft gesammelt.

Nr. 3678. Eislimonade.

Scherbet. Sorbet. Granolata.

Die Nr. 3653—3671 bereiteteten Limonaden werden in Eis (Siehe Nr. 3582) so lange eingestellt, bis sich eine Schale Eis an der Büchse angesetzt hat, diese wird abgestoßen und zerrührt, alsdann die Limonade in zuvor auf Eis oder in Eiswasser gelegten Gläsern servirt. Man bereitet diese häufig aus gleichen Theilen Wasser und Wein.

IV. Klasse. Bowlen.

(Weinlimonaden aus Früchten, Kräutern und Blumen bereitet.)



Fig. 62.

Ein eleganter Holzkasten,

besonders empfehlenswerth.

Enthält 12 Sorten Fruchtextracte zur Bereitung der vorzüglichsten Bowlen, Limonaden, Kaltschaalen, Punsch, Fruchtsauces, Gelées, Crêmes, Eis etc.: Ananas, Apfelsine, Citronensaft, Citronenschale, Cochenille, Erdbeeren, Fruchtcomposition, Mandarinen, Pomeranzenfrucht, Reseda, Waldmeister, Waldkräutercomposition, ein Meß-Cylinder und ein Meßlöffel.

Preis 11 Mark.

Nr. 3679. Vorbemerkungen.

Hauptbedingungen bei der Bereitung guter Bowlen sind folgende:

1. Leichter, aber reiner Wein. Sehr aromatische Weine sind weniger geeignet als reine, leichte, saure Weine.

2. Gut geklärter und reinschmeckender Zuckersyrup (Siehe Nr. 3626) oder guter Zucker.

3. Die Bowlen müssen sehr kalt servirt werden, man giebt am besten 1 Stück wasserklares Eis hinein.

4. Will man Champagner*) verwenden, so muß derselbe sehr kalt unmittelbar vor dem Serviren zugesetzt werden. Da Champagner selbst süß ist, so nimmt man zu diesem keinen Syrup oder Zucker, aber dasselbe Quantum Extract, wie pro Flasche Wein vorgeschrieben ist.

5. Die Bowlen dürfen nicht zu süß gemacht werden, da sie dann nicht erfrischend schmecken und den Magen verderben; man darf pro Flasche Wein **höchstens 50 g. Zucker** oder ein halbes Wgls. = knapp $^1/_{16}$ l. Zuckersyrup zusetzen.

*) Hierzu eignen sich besonders die deutschen Schaumweine, z. B. Hochheimer- oder Mosel-Schaumwein.

Digitized by Google

6. Man vermeide unbedingt Zusatz von Soda- und Selterswasser, da diese Salze enthalten, welche die erfrischend schmeckende Weinsäure neutralisiren und dadurch der Bowle einen faden (matten) Geschmack verleihen. Will man moussirendes Wasser zusetzen, so nehme man nur kohlensaures Wasser (das ist das Wasser mit reiner Kohlensäure imprägnirt), wie es in den meisten Apotheken 2c. zu haben ist. Empfehlenswerther ist, Champagner zuzusetzen.

7. Rum, Arrac, Cognac, Liqueure 2c. darf man Bowlen, wenn sie gut bekommen und fein sein sollen, nicht zusetzen.

8. Rothweinbowlen werden weniger kalt servirt und aus gleichen Theilen Rothwein und Weißwein bereitet.

Nr. 3680. **Ananasbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 20 g. Ananasextract werden gemischt.

Nr. 3681. **Ananas-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 30 g. Ananasextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3682. **Apfelsinenbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 1 g. Apfelsinenschaleextract werden gemischt.

Nr. 3683. **Apfelsinen-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 1½ g. Apfelsinenschaleextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3684. **Brombeerenbowle.** 2 Flaschen Weißwein und 1 Wgls. Brombeerensyrup Nr. 3641 werden gemischt.

Nr. 3685. **Brombeeren-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein und 1 Wgl. Brombeerensyrup Nr. 3641 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3686. **Berberitzenbowle.** 2 Flaschen Weißwein und 1 Wgls. Berberitzensyrup Nr. 3642 werden gemischt.

Nr. 3687. **Berberitzen-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein und 1 Wgls. Berberitzensyrup Nr. 3642 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3688. **Citronenbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 1 g. Citronenschaleextract werden gemischt.

Nr. 3689. **Citronen-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 werden mit ½ g. Citronenschaleextract gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3690. **Erdbeerenbowle.** 2 Flaschen sehr leichter, säuerlicher Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 2 g. Erdbeerenextract und 1 g. Cochenille werden gemischt.
Hat man frische Erdbeeren, so servirt man diese auf einem Teller extra mit einer Schaale klarem Zucker.

Nr. 3691. **Erdbeeren-Champagnerbowle.** 2 Flaschen sehr leichter, säuerlicher Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgl. Zuckersyrup Nr. 3626, 3 g. Erdbeerenextract, 1½ g. Cochenille werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.
Hat man frische Erdbeeren, so servirt man diese auf einem Teller extra mit einer Schaale klarem Zucker.

Nr. 3692. **Fruchtmelangebowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 4 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille werden gemischt.

Nr. 3693. **Fruchtmelange-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 6 g. Fruchtcomposition, 3 g. Cochenille werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3694. **Heidelbeerenbowle.** 2 Flaschen Weißwein und ⅛ l. = 1 Wgls. Heidelbeerensyrup Nr. 3644 werden gemischt.

Nr. 3695. **Heidelbeeren-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, ⅛ = 1 Wgls. Heidelbeerensyrup Nr. 3644 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Digitized by Google

Nr. 3696. Himbeerenbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 4 g. Himbeerenextract und 2 g. Cochenille werden gemischt.

Nr. 3697. Himbeeren-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 6 g. Himbeerenextract, 2 g. Cochenille werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Man kann die Himbeerbowlen Nr. 3696 und 3697 auch aus Himbeerensyrup Nr. 3645 wie Heidelbeerenbowlen Nr. 3694—3695 bereiten.

Nr. 3698. Hollunderbeerenbowle. 2 Flaschen Weißwein und $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Hollunderbeerensyrup Nr. 3646 werden gemischt.

Nr. 3699. Hollunderbeeren-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Hollunderbeerensyrup Nr. 3646 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3700. Hollunderblüthenbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 10 g. Hollunderblüthenextract werden gemischt.

Nr. 3701. Hollunderblüthen-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 15 g. Hollunderblüthenextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3702. Johannisbeerenbowle. 2 Flaschen Weißwein und $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Johannisbeerensyrup Nr. 3647 werden gemischt.

Nr. 3703. Johannisbeeren-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Johannisbeerensyrup Nr. 3647 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Man kann in gleicher Weise wie Nr. 3702 und 3703 auch aus schwarzem Johannisbeerensyrup Bowlen bereiten.

Nr. 3704. Kirschenbowle. 2 Flaschen Weißwein und $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Kirschensyrup Nr. 3648 werden gemischt.

Nr. 3705. Kirschen-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Kirschensyrup Nr. 3648 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3706. Mandarinenbowle. 1 Flasche Weißwein, 1 Flasche Rothwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 10 g. Mandarinenextract werden gemischt.

Nr. 3707. Mandarinen-Champagnerbowle. 1 Flasche Weißwein, 1 Flasche Rothwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 15 g. Mandarinenextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3708. Melonenbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 20 g. Melonenextract werden gemischt.

Nr. 3709. Melonen-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 30 g. Melonenextract werden gemischt u. 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3710. Moosbeerenbowle. 2 Flaschen Weißwein und $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Moosbeerensyrup Nr. 3649 werden gemischt.

Nr. 3711. Moosbeeren-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Moosbeerensyrup Nr. 3649 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3712. Orangenblüthenbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 4 g. Orangenblüthenextract und 20 Tr. Apfelsinenextract werden gemischt.

Nr. 3713. Orangenblüthen-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 6 g. Orangenblüthenextract und 1 g. Apfelsinenextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3714. Pfirsichbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 40 g. Pfirsichextract und 10 Tr. Cochenille werden gemischt.

Nr. 3715. Pfirsich-Champagnerbowle. 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 60 g. Pfirsichextract, 15 Tr. Cochenille werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3715 a) Pomeranzenbowle. 1 Flasche Rothwein, 1 Flasche Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 10 g. Pomeranzenfruchtextract werden gemischt.

Nr. 3715 b) Pomeranzen-Champagnerbowle. 1 Flasche Rothwein, 1 Flasche Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 werden mit 15 g. Pomeranzenfruchtextract gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Digitized by Google

Die Pomeranzenbowlen Nr. 3715 a und b kann man auch nur aus Rothwein (Bischof) oder nur aus Weißwein (Cardinal oder aus Tokayer (Papst) bereiten.

Nr. 3716. **Preißelbeerenbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 1/8 l. = 1 Wgls. Preißelbeerensyrup Nr. 3650 werden gemischt.

Nr. 3717. **Preißelbeeren-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 1/8 l. = 1 Wgls. Preißelbeerensyrup Nr. 3650 werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3718. **Quittenbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 20 g. Quittenextract werden gemischt.

Nr. 3719. **Quitten-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker = 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 30 g. Quittenextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3720. **Resedabowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 2 g. Resedaextract werden gemischt

Nr. 3721. **Reseda-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 3 g. Resedaextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3722. **Selleriebowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 4 Tropfen Sellerieextract werden gemischt.

Nr. 3723. **Sellerie-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 6 Tr. Sellerieextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Will man die Selleriebowle aus frischen Sellerieknollen bereiten, so werden diese geschält, in feine Scheibchen geschnitten und 100 g., resp. 150 g. in die Bowle gegeben und diese nach 3—4 Stunden durch ein feines Sieb abgegossen.

Nr. 3724. **Veilchenbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 2 g. Veilchenextract und 2 Tr. Carminblau werden gemischt.

Nr. 3725. **Veilchen-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 3 g. Veilchenextract und 3 Tr. Carminblau werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Will man die Veilchenbowlen aus frischen Veilchen bereiten, so giebt man 2, resp. 3 Eßl. Veilchenblüthen (ohne Stiele) hinein, läßt die Bowle 1/2 Stunde ziehen und gießt sie dann durch ein feines Sieb ab.

Nr. 3726. **Waldmeisterbowle** (Maitrank). 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 1 oder 2 g. Waldmeisterextract werden gemischt.

Nr. 3727. **Waldmeister-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 1 1/2 oder 3 g. Waldmeisterextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3728. **Waldkräuterbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 20 Tr. Waldkräutercomposition werden gemischt.

Nr. 3729. **Waldkräuter-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 1 g. Waldkräutercomposition werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3730. **Weinblüthenbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 10 g. Weinblüthenextract werden gemischt.

Nr. 3731. **Weinblüthen-Champagnerbowle.** 2 Flaschen Weißwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 15 g. Weinblüthenextract werden gemischt und 1 Flasche Champagner zugegossen.

Wer die Weinblüthenbowlen aus frischen Blüthen bereiten will, nehme 6 resp. 9 Stück mittelgroße Blüthentrauben, lege diese in die Bowlen und gieße dieselbe nach 1/2 Stunde durch ein Sieb ab.

Nr. 3732. Gefrorne Bowlen. Frappirte Bowlen.

In einem groben Sack wird mittelst Holzhammer oder Beil eine Partie Eis recht klar, womöglich schneeartig, zerschlagen, alsdann wird dasselbe mit Salz unter-

Digitized by Google

mengt, hierauf ein irdener Topf oder eine Gefrierbüchse in einem Eimer von Blech oder Holz mit demselben so eingesetzt, daß das Gefäß bis ziemlich an den Rand im Eis steht, wobei man öfter den Eimer aufstampfen muß, damit sich das Eis recht dicht zusammensetzt.

Nun wischt man das Gefäß mit einer Serviette sauber aus, füllt die vorher beschriebenen fertigen Bowlen (ohne Champagner bereitet), hinein, deckt das Gefäß zu und stellt den Eimer 8—10 Stunden in einen möglichst kalten Raum, während dieser Zeit, ungefähr aller halben Stunden, rührt man die Masse gleichmäßig durch, so daß ein grober Krystallbrei, sogenannter Granit, entsteht.

Man servirt diese Bowlen besonders in Herrengesellschaften anstatt des Eises nach Tisch, womöglich in schön geschliffenen Gläsern bergartig eingelegt und einen silbernen Kfl. gerade hineingesteckt.

Nr. 3733. Frappirte Champagnerbowlen.*)

Zu den vorher beschriebenen frappirten Bowlen gießt man eine Stunde vor dem Serviren 1 Flasche in Eis gestandenen Champagner, verrührt denselben mit dem Granit und läßt ihn mit gefrieren.

Nr. 3734. Bischof.

Siehe Pomeranzenbowle Nr. 3715a aus Rothwein bereitet.

Russischer Bischof wird auf gleiche Weise aus Muscatlunel bereitet und sehr kalt servirt.

Nr. 3735. Cardinal.

Siehe Pomeranzenbowle Nr. 3715a aus Weißwein bereitet.

Nr. 3736. Papst.

Siehe Pomeranzenbowle Nr. 3715a aus Tokayer bereitet.

Nr. 3737. Nectar (Aepfelbowle).

$^3/_4$ kg. sehr feine aromatische Aepfel werden von Stiel, Blüthe und Kernhaus befreit, in dünne Scheibchen geschnitten oder durch eine Fruchtmühle getrieben, hierauf in einem irdenen Topf mit 1 Flasche Weißwein übergossen und zugedeckt 1—2 Stunden bei Seite gestellt, alsdann wird die Flüssigkeit durch ein gut gebrühtes, kalt gespültes und ausgewundenes Tuch (Serviette oder Barchenttuch) gegossen und in einer Terrine mit 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 3 g. Fruchtcomposition und 1 Flasche Weißwein gemischt und zuletzt 1 Flasche Champagner zugegossen.

Nr. 3738. Hippokras.

2 Flaschen Weißwein oder 1 Flasche Weißwein und 1 Flasche Rothwein, 100 g. Zucker oder 1 Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626 und 2 g. Gewürzcomposition 8 werden gemischt.

Nr. 3739. Sangaree.

Westindisches Getränk.

1 Flasche Madeira, Portwein oder Sherry ꝛc., $^1/_4$ l. Cognac, 1 l. kaltes Wasser, 120 g. Zucker oder 1 großes Wgls. Zuckersyrup Nr. 3626, 16 Tr. Muscatextract

*) Diese Bowlen sind leicht zu bereiten, sehr empfehlenswerth und bekommen stets gut.

Digitized by Google

und 4 g. Citronensaft werden gemischt und ein faustgroßes Stück wasserhelles Eis hineingelegt.

Nr. 3740. Amerikanischer Sherry-Cobbler.

In ein Glas mischt man 1 Eßl. = 30 g. Zucker mit $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Sherry und $^1/_2$ g. Apfelsinen- oder Citronenschaleextract, 2 Eßl. gestoßenes, wasserhelles Eis und steckt einen Reisstrohhalm oder sonst ein feines Röhrchen hinein, durch welches das Getränk gesaugt wird.

Nr. 3741. Amerikanischer Floster.

$^1/_2$ Wgls. Sherry, $^1/_2$ Wgls. Nußwasser (oder ein anderer feiner Liqueur), 1 g. Citronensaft werden in einem Wasserglas gemischt, 1 Stück wasserhelles Eis hineingelegt und das Glas voll Sodawasser oder Selterswasser gefüllt.

Nr. 3742. Julep.

In Amerika und England beliebt.

In einem Wasserglas mischt man $^1/_2$ Wgls. Sherry, $^1/_2$ Wgls. Liqueur (Wachholder oder Pfefferminze 2c.), 2 Eßl. wasserhelles, klar gestoßenes Eis und saugt die Flüssigkeit durch einen Reisstrohhalm oder sonst feine Röhre ein.

Nr. 3743. Saleptrank.

90 g. = 3 Eßl. Zucker und $^3/_4$ l. Wasser werden aufgekocht, hierauf 3 Kfl. = 30 g. mit 3 Eßl. kaltem Wasser angerührter pulverisirter Salep hineingerührt und unter Quirlen einige Minuten gekocht, alsdann rührt man 6 Eßl. Wein und 18 Tr. Gewürzcomposition 8 dazu und stellt die Flüssigkeit kalt.

Nr. 3744. Flöbbe.

In Ostpreußen beliebt.

In $^1/_2$ l. Milch und $^1/_2$ l. Bier werden kalt 60 g. = 2 Eßl. Zucker gelöst. Man verbessert dieses Getränk sehr durch Zusatz von 1 g. Gewürzcomposition 8.

V. Klasse.

Nr. 3745. Punschbowlen.

Man trinkt dieselben meist heiß, hie und da jedoch auch mit Eis stark gekühlt.

Zur Bereitung dieser Bowlen ist es unbedingt erforderlich, daß nur reine, unverfälschte Spirituosen (Rum, Arrac, Cognac, Kirschenwasser, Slibowitz, Kornbranntwein 2c.), ebenso nur kräftige, unverfälschte Weine verwendet werden, sonst bekommen diese Getränke schlecht.

Ebenso bekommen zu starke Zusätze von Citrone oder Apfelsinenschale schlecht.

Die Gläser müssen vorher angewärmt werden, damit sie beim Serviren nicht zerspringen.

I. **Rothweinpunsch.** $^1/_2$ l. Rothwein, $^1/_2$ l. Wasser und 200 g. Zucker werden aufgekocht, alsdann $^1/_4$ l. feinster Jamaica-Rum, 8 g. Punschgewürz oder 4 g. Fruchtcomposition und 4 g. Citronensaft zugemischt.

Burgunderpunsch ist besonders beliebt.

II. **Weißweinpunsch.** $^1/_2$ l. kräftiger Weißwein, $^1/_2$ l. Wasser und 200 g. Zucker werden aufgekocht, alsdann $^1/_4$ l. feinster Arrac, 8 g. Punschgewürz, oder 4 g. Fruchtcomposition und 4 g. Citronensaft zugemischt.

Digitized by Google

III. **Madeirapunsch.** ½ l. Madeira, ½ l. Wasser und 200 g. Zucker werden aufgekocht, alsdann ¼ l. feinster Cognac, 8 g. Punschgewürz oder 4 g. Fruchtcomposition und 4 g. Citronensaft zugemischt.

Auf gleiche Weise bereitet man: Portweinpunsch, Sherrypunsch, Tokayerpunsch, Malagapunsch 2c.

IV. **Rumpunsch.** In ¾ l. kochendem Wasser werden 30 g. schwarzer Thee (oder Theeextract) gebrüht, alsdann durch ein Sieb gegossen (bei Theeextract ist dies nicht nöthig), 300 g. Zucker darin aufgelöst, alsdann ⅜ l. = 3 Wgls. feinsten Jamaica-Rum, 9 g. Punschgewürz oder 3 g. Fruchtcomposition und 3 g. Citronensaft zugemischt und nochmals heißgestellt.

Auf gleiche Weise bereitet man: Arakpunsch, Cognacpunsch, Kirschwasserpunsch, Slibowitzpunsch, Kornbranntweinpunsch und dergl.

Aus den vorstehenden Punschbowlen Nr. 3745, I—IV kann man auf die einfachste Weise, indem man anstatt Punschgewürz oder Fruchtcomposition andere Extracte zusetzt, noch folgende Punschbowlen bereiten.

Nr. 3746. Ananaspunsch. Einer der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird 20 g. Ananasextract zugemischt.

Nr. 3747. Apfelsinenpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird mit 2 g. Apfelsinenextract gemischt.

Nr. 3748. Citronenpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird mit 2 g. Citronenschaleextract gemischt.

Nr. 3749. Erdbeerenpunsch. Die Punschbowle Nr. 3745, II*) wird mit 4 g. Erdbeerenextract und 2 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3750. Fruchtmelangepunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV wird mit 8 g. Fruchtcomposition gemischt (Punschgewürz fällt dabei weg).

Nr. 3751. Himbeerenpunsch. Die Punschbowle Nr. 3745, II*) wird mit 8 g. Himbeerenextract und 4 g. Cochenille gemischt.

Nr. 3752. Ingwerpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird mit 1 g. Ingwerextract gemischt.

Nr. 3753. Mandarinenpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird mit 8 g. Mandarinenextract gemischt.

Nr. 3754. Melonenpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV wird mit 20 g. Melonenextract*) gemischt.

Nr. 3755. Orangenblüthenpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird mit 10 g. Orangenblüthenextract gemischt.

Nr. 3756. Pfirsichpunsch. Die Punschbowle Nr. 3745, II*) wird mit 40 g. Pfirsichextract und 1 g. bitterem Mandelextract gemischt.

Nr. 3756a. Pomeranzenpunsch. Die Punschbowle Nr. 3745, I—IV*) wird mit 8 g. Pomeranzenfruchtextract gemischt.

Nr. 3757. Quittenpunsch. Eine der Punschbowlen Nr. 3745, I—IV*) wird mit 20 g. Quittenextract gemischt.

Nr. 3757a. Kalter Champagnerpunsch.

Die Nr. 3745, I—IV und Nr. 3746—3757 bereiteten Punschbowlen werden in Eis stark gekühlt und mit 1 Flasche Champagner gemischt.

Man bezeichnet den Punsch mit dem Namen der Frucht z. B. Ananas-Champagnerpunsch u. s. w.

*) Punschgewürz oder Fruchtcomposition fällt dabei weg.

Digitized by Google

Nr. 3758. Punsch aus Punschessenz bereitet.

Die Nr. 3745 I—IV, ebenso die Nr. 3746–3757 beschriebenen Punschbowlen lassen sich auch in Form von concentrirten Essenzen bereiten, die den großen Vortheil bieten, daß man sie in Flaschen gefüllt immer vorräthig halten und durch einfaches Vermischen von 1 Theil Punschessenz mit 2 Theilen kochendem oder kaltem Wasser (je nachdem man denselben kalt oder warm trinken will) jedes, selbst das kleinste Quantum Punsch bereiten kann.

Derartige Essenzen kommen bekanntlich massenhaft in den Handel, leiden jedoch oft vielfach daran, daß sie nicht aus den besten Rohproducten bereitet werden und infolge dessen recht schlecht bekommen.

Nr. 3759. Burgunderpunsch.

Man bereitet denselben wie Nr. 3745, I. beschrieben mit Burgunder.

Nr. 3760. Glasgowpunsch.

Man bereitet denselben wie Rumpunsch Nr. 3745 IV und verwendet anstatt Punschgewürz 2 g. Citronenschaleextract.

Nr. 3761. Fleisch.

Glühwein Nr. 3773 wird mit gleichen Theilen Rothwein und Wasser bereitet.

Nr. 3762. Hofpunsch.

Der Weißweinpunsch Nr. 3745, II wird mit braunem Candiszucker und (anstatt mit Punschgewürz oder Fruchtcomposition) mit 2 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3763. Holländischer Punsch.

Nr. 3745, IV wird mit Arak bereitet.

Nr. 3764. Jägerpunsch.

2 Flaschen Weißwein werden mit $^1/_2$ Flasche Punschessenz gemischt.

Nr. 3765. Imperialpunsch.

Weißweinpunsch Nr. 3745, II wird mit 8 g. Punschgewürz und 30 g. Ananasextract gemischt und so lange in Eis gestellt (Siehe Nr. 3732) bis sich in der Büchse eine Eiskruste gebildet hat, alsdann wird dieselbe abgestoßen, zerrührt und 1 Flasche sehr kalter Champagner zugemischt.

Nr. 3766. Geneverpunsch. (Ginpunsch.)

2 g. Citronenschaleextract, 4 g. Citronensaft, 60 g. = 2 Eßl. Zucker, $^1/_2$ l. Wasser, $^1/_4$ l. Genever (Gin), $^1/_8$ l. = 1 Wgls. Marasquino di Zara, werden gemischt, 2 kleine Flaschen Sodawasser zugegossen und 1 Stück wasserhelles Eis hineingelegt.

Nr. 3767. Kaiserpunsch.

Siehe Apfelsinenpunsch Nr. 3747 (Siehe auch Nr. 3765).

Nr. 3768. Königspunsch.

In $^3/_4$ l. kochendem Wasser werden 30 g. schwarzer Thee (oder Theeextract) gebrüht, alsdann durch 1 Siebchen gegossen (bei Theeextract ist dies nicht nöthig)

Digitized by Google

750 g. Zucker darin aufgelöst, alsdann 15 g. Citronensaft, 3 g. Apfelsinenschaleextract, 30 g. Ananasextract, $^3/_8$ l. = 3 Wgls. Rheinwein, $^3/_8$ l. = 3 Wgls. Bordeaux, $^3/_8$ l. = 3 Wgls. Arac, $^3/_8$ l. = 3 Wgls. Marasquino di Zara zugemischt, hierauf so lange in Eis gestellt (Siehe Nr. 3732), gut ausgefroren und vor dem Serviren 1 Flasche sehr kalten Champagner zugemischt.

Nr. 3769. Norfolkpunsch.

Siehe Citronenpunsch Nr. 3748 oder Apfelsinenpunsch Nr. 3747.
Dieser wird kalt getrunken.

Nr. 3770. Nürnberger Punsch.

Siehe Rothweinpunsch Nr. 3745, I.

Nr. 3771. Whist.

Rothweinpunsch Nr. 3745 I wird mit Bordeaux bereitet.

Nr. 3772. Sillabub.

$^1/_2$ l. Schlagsahne, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 2 g. Citronensaft, 1 g. Citronenschaleextract und $^1/_2$ l. Wein werden gemischt in einen breiten Topf in Eis gestellt (Siehe Nr. 3732) und darin mit der Schneeruthe schaumig geschlagen.

Nr. 3773. Glühwein.

Negus. Giroflée. Wonnetrank. Gewürzwein. Claret. Süße Kanne.

1 Flasche Weißwein oder Rothwein, 80 g. Zucker und 1 g. Gewürzcomposition 8 oder Negusgewürz, werden kurz aufgekocht.

Erkaltet wird derselbe hie und da unter dem Namen „süße Kanne" servirt.

Nr. 3774. Eispunsch.

Siehe Nr. 3597 und 3598.

Nr. 3775. Grog.

Heißes Wasser wird nach Belieben mit Rum, Arak oder Cognac gemischt und je nach Geschmack mit Zucker versüßt.

Nr. 3776. Cock-tail.

Aus Cognac bereiteter Grog wird je nach Geschmack mit einem feinen bitteren Liqueur oder Pfefferminzliqueur 2c. gemischt.

Nr. 3777. Czay. Tschay.

Heißer schwarzer Thee wird nach Belieben mit Rum, Arak oder Cognac gemischt und je nach Geschmack mit Zucker versüßt.

Nr. 3778. Crambambuli.

1 Flasche Rum, Arak, Cognac, Kirschwasser, Slibowitz oder Kornbranntwein wird in eine Terrine gegossen, $^1/_2$ kg. ganzer Zucker darin eingetaucht und an eine Bratengabel gespießt, nun wird die Flüssigkeit angebrannt, die Gabel mit dem Zucker darüber gehalten, bis aller Zucker hineingetropft ist, so wird er nach dem Verlöschen getrunken oder besser vorher noch 1 Flasche Rothwein und 2 g. Gewürzcomposition 8 zugemischt.

Digitized by Google

Nr. 3779. Englischer Brandypunsch.

250 g. Zucker und $^1/_4$ l. Wasser werden aufgekocht, alsdann vom Ofen entfernt, 1 Flasche Cognac hineingeschüttet, angebrannt und nach 2—3 Minuten verlöscht. Man verbessert dieses Getränk durch Zusatz von 1 g. Gewürzcomposition 8 sehr.

VI. Klasse.

Nr. 3780. Eierpunsch.

Der Eierpunsch muß so wie er fertig ist in Gläser gebracht und mit einem silbernen Kfl. servirt werden.

6 Eier, 30 g. = 3 Kfl. feinstes Weizenmehl, 180 g. = 6 Eßl. klaren Zucker, 6 g. Citronensaft, $^3/_4$ l. = 1 Flasche Weißwein, $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 8, 6 Eßl. feinsten Jamaica-Rum, Arak, Cognac, Kirschwasser, Slibowitz oder alten, feinen Kornbranntwein quirlt man in einem Topf glatt und dann so lange im Wasserbad, bis die Masse schäumt und dick ist, hierauf nimmt man sie vom Feuer quirlt sie noch einige Secunden und servirt sie sofort.

Auf gleiche Weise kann man noch folgende Eierpunscharten bereiten, indem man anstatt der Gewürzcomposition 8 andere Extracte und zwar wie folgt zusetzt:

Nr. 3781. Eierpunsch mit Ananas. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 18 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3782. Eierpunsch mit Apfelsinen. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit $1^1/_2$ g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3783. Eierpunsch mit Citrone. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit $1^1/_2$ g. Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 3784. Eierpunsch mit Erdbeeren. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 3 g. Erdbeerenextract und $1^1/_2$ g. Cochenille bereitet.

Nr. 3785. Eierpunsch mit Fruchtcomposition. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 3 g. Fruchtcomposition und $1^1/_2$ g. Cochenille bereitet.

Nr. 3786. Eierpunsch mit Himbeeren. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 3 g. Himbeerenextract und 3 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3787. Eierpunsch mit Mandarinen. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 6 g. Mandarinenextract und 12 Tr. Cochenille bereitet.

Nr. 3788. Eierpunsch mit Melonen. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 30 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3789. Eierpunsch mit Orangenblüthen. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 3 g. Orangenblüthenextract und 18 Tr. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3790. Eierpunsch mit Pfirsichen. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 30 g. Pfirsichextract und 18 Tr. bitterem Mandelextract bereitet.

Nr. 3791. Eierpunsch mit Quitten. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit 30 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3792. Eierpunsch mit Vanille. Der Eierpunsch Nr. 3780 wird mit $1^1/_2$ g. Vanilleextract bereitet.

Nr. 3793. Sabayon.

Der Eierpunsch Nr. 3780—3792 wird anstatt mit Weißwein, mit Malaga, Madeira, Malvaria, Sherry oder Portwein und dergleichen bereitet.

Nr. 3794. Sapazeau.

Der Eierpunsch Nr. 3780 wird (anstatt mit Rum, Arak 2c.) mit 6 Eßl. Marasquino di Zara bereitet.

Nr. 3795. Hot-pot.

$^1/_2$ l. Ale, $^1/_2$ l. Weißwein, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 2 Eier und 1 g. Gewürzcomposition 8 werden glatt und dann im Wasserbad dick gequirlt.

Digitized by Google

Nr. 3796. Tom and Jerry.

6 Eier, 180 g. = 6 Eßl. Zucker, 18 Tr. Muscatextract werden schaumig gerührt, alsdann $^3/_4$ l. = 1 Flasche feinster Jamaica-Rum und nach diesem $^3/_4$ l. kochendes Wasser zugerührt.

Nr. 3797. Uhles.

3 Eier, 180 g. = 6 Eßl. Zucker, 3 kleine Wgls. feinster Arak, $^3/_4$ l. Weißwein und $^3/_4$ l. Wasser werden glatt und dann im Wasserbad dick gequirlt.

Nr. 3798. Vin-brule.

3 Eier, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, $1^1/_2$ g. Gewürzcomposition 8, $^3/_4$ l. = 1 Flasche Weißwein werden glatt und dann im Wasserbad dick gequirlt.

Nr. 3799. Whip.

Vin-brule Nr. 3798 wird mit 3 g. Citronensaft bereitet.

Nr. 3800. Admiral.*)

Vin-brule Nr. 3798 wird mit Rothwein bereitet.

Nr. 3801. Hoppelpoppel.

$^3/_4$ l. Sahne, $1^1/_2$ g. Vanilleextract, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 3 Eier, 6 Eßl. feinster Jamaica-Rum, Arak, Cognac, Kirschwasser, Slibowitz, alter Kornbranntwein oder Marasquino di Zara werden glatt, alsdann im Wasserbad dick und schaumig gequirlt.

Nr. 3802. Maurocordato.

Wird wie Nr. 3801 bereitet.

Nr. 3803. Lait de poule.

Wie Nr. 3801 bereitet.

Nr. 3804. Custard.

Wie Nr. 3801 bereitet.

Nr. 3805. Bierpunsch. Eierbier.

1 l. kräftiges Bier, 4 Eier, 120 g. = 4 Eßl. Zucker, 4 Eßl. feinster Rum, Arak, Cognac oder alter Kornbranntwein werden glatt, alsdann im Wasserbad schaumig und dick gequirlt.

Nr. 3806. Eiergrog.

$^3/_4$ l. Wasser, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, $^3/_8$ l. = 3 Wgls. feinster Rum, Arak, Cognac oder Kornbranntwein und 3 Eier werden glatt und dann auf dem Feuer dick gequirlt.

Nr. 3807. Kalter Eierpunsch. (Kalter Hoppelpoppel.)

In 1 l. kochender Sahne oder Milch werden 20 g. schwarzer Thee (oder Theeextract) gebrüht, nach 10 Minuten durch ein Sieb abgegossen (bei Theeextract ist dies nicht nöthig), 120 g. = 4 Eßl. Zucker darin gelöst, alsdann $^1/_4$ l. feinster Rum, Arak oder Cognac, in welchem 4 Eier, 2 g. Citronensaft und 2 g Vanilleextract glatt gequirlt wurden, dazu gequirlt. Nach vollständigem Erkalten stellt man die Flüssigkeit in einem breiten Topf in Eis (Siehe Nr. 3732) und sobald sich am Rand des Topfes eine Eiskruste gebildet hat, schlägt man den kalten Eierpunsch 10 Minuten mit der Schneeruthe.

*) Dieses Getränk wird hie und da wie Pomeranzenbowle Nr. 3715 a bereitet.

Digitized by Google

Mit diesem kalten Eierpunsch kann man durch Zusatz anderer Extracte (Vanilleextract bleibt dann weg) folgende Arten bereiten:

Nr. 3808. Kalter Eierpunsch mit Ananas. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 20 g. Ananasextract bereitet.

Nr. 3809. Kalter Eierpunsch mit Apfelsinen. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 2 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3810. Kalter Eierpunsch mit Citrone. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 2 g. Citronenschaleextract bereitet.

Nr. 3811. Kalter Eierpunsch mit Erdbeeren. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 2 g. Erdbeerenextract und 1 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3812. Kalter Eierpunsch mit Fruchtcomposition. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 4 g. Fruchtcomposition und 2 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3813. Kalter Eierpunsch mit Himbeeren. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 4 g. Himbeerenextract und 2 g. Cochenille bereitet.

Nr. 3814. Kalter Eierpunsch mit Mandarinen. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 4 g. Mandarinenextract bereitet.

Nr. 3815. Kalter Eierpunsch mit Melonen. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 40 g. Melonenextract bereitet.

Nr. 3816. Kalter Eierpunsch mit Orangeblüthen. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 4 g. Orangeblüthen- und 1 g. Apfelsinenschaleextract bereitet.

Nr. 3817. Kalter Eierpunsch mit Pfirsichen. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 40 g. Pfirsichextract und 12 Tr. bitterem Mandelextract bereitet

Nr. 3818. Kalter Eierpunsch mit Quitten. Der Eierpunsch Nr. 3807*) wird mit 40 g. Quittenextract bereitet.

Nr. 3819. Kalter Eierwein.

¾ l. = 1 Flasche Weißwein, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 3 Eier und 24 Tr. Gewürzcomposition 8 werden glatt und schaumig gequirlt.

Durch Zusatz anderer Extracte kann man Variationen im Geschmack bieten wie Nr. 3808—3818 gezeigt wurde, hierzu nimmt man jedoch nur die Hälfte der dort aufgeführten Extracte und läßt die oben angeführte Gewürzcomposition 8 weg.

Nr. 3820. Knickebein.

Man verwendet hierzu nur feine, süße Liqueure, ausnahmsweise auch in Verbindung mit feinstem Rum, Arak, Cognac, Kirschenwasser, Slibowitz, altem Kornbranntwein 2c., und zwar immer einen farblosen und einen gefärbten Liqueur zusammen.

In 1 Madeiraglas (kleines, spitzes Wgls.) gießt man zuerst ein Liqueurgläschen von farblosem Liqueur, hierauf schlägt man ein frisches Ei auf, läßt das Eiweiß rein mit dem sogenannten Hahnentritt abfließen und läßt das unbeschädigte Dotter aus der Schale vorsichtig in den Liqueur fällen, alsdann gießt man vorsichtig so, daß die Liqueure sich nicht mischen, ein Liqueurglas voll gefärbtem Liqueur darauf und reicht das Glas auf einem Tellerchen.

Beliebte Zusammenstellungen sind folgende:

Marasquino di Zara und Rosenliqueur,
Marasquino di Zara und Vanilleliqueur,
Marasquino di Zara und Curaçaoliqueur,
Marasquino di Zara und Benedictiner,
Marasquino di Zara und Veilchenliqueur

} besonders für Damen.

u. s. w., ferner:

*) Vanilleextract bleibt hierbei weg.

Digitized by Google

Allasch mit Pomeranzen,
Allasch mit Cognac,
Allasch mit Rum,
Pfefferminze mit Chartreuse,
Pfefferminze mit Benedictiner
u. s. w.

} besonders für Herren.

VII. Klasse. Diverse Getränke.

Nr. 3821. Flib. (Warmbier.)

Siehe Nr. 297.

Ale Flib (Englisches Warmbier) wird aus Ale bereitet.

Nr. 3822. Reformirter Thee.

$^3/_4$ l. Milch oder Sahne, 90 g. = 3 Eßl. Zucker, 30 g. Theeextract, 3 Eier, $1^1/_2$ g. Vanilleextract und 15 Tr. Citronenschaleextract werden glatt und im Wasserbad dick gequirlt. Man servirt denselben in kleinen Porzellanbechern oder Tassen mit silbernen Kaffeelöffeln.

Nr. 3823. Schlemp.

In Holland beliebt.

In 1 l. kochende Milch werden 20 g. schwarzer Thee (oder Theeextract) und einige Fäden Saffran gebrüht, nach 10 Minuten durch ein Sieb abgegossen, alsdann 60 g. = 2 Eßl. Zucker und 1 g. Gewürzcomposition 7 oder Vanilleextract zugesetzt und die Flüssigkeit mit 1 Ei und 10 g. = 1 Kfl. Kartoffelmehl oder Arrow-root abgezogen und in Tassen servirt.

Nr. 3824. Contentement.

$^1/_2$ l. Mandelmilch Nr. 3672, $^1/_2$ l. Milch oder Sahne, 2 Eier und 2 g. Citronenschaleextract werden glatt, alsdann im Wasserbad dick gequirlt und in kleinen Porzellanbechern oder Tassen servirt.

Nr. 3825.*) Milch-Chocolade.

Siehe Nr. 293.

Nr. 3826.*) Wasser-Chocolade.

In 1 l. Wasser kocht man 1 oder 2 Tafeln, ca. 125—200 g., geriebene oder mit einem Messer geschabte Chocolade auf. Nach Belieben kann man dieselbe mit etwas in kaltem Wasser angequirltem Kartoffelmehl oder Arrow-root verdicken.

Nr. 3827.*) Cacao.

In 1 l. Wasser kocht man 125 g. Cacaomasse oder pulverisirten, entölten Cacao auf und giebt je nach Belieben Zucker hinein oder dazu.

Wer den Cacao dick wünscht, verdicke denselben mit etwas in kaltem Wasser angequirltem Kartoffelmehl oder Arrow-root.

*) Auf das Kapitel: Chocolade, Cacao, Thee, Kaffee ꝛc. bin ich nicht näher eingegangen, weil dasselbe allgemein bekannt und bei einer wirklich eingehenden Behandlung zu viel Raum erfordern würde, ebenso habe ich selbstredend die der Großindustrie angehörenden Getränke, Bier, Wein, Champagner, Meth u. dergl. hier unerwähnt gelassen, dagegen einen kleinen Anhang über Liqueurfabrikation aus den von mir als Specialität fabricirten Gewürzextracten angefügt.

Digitized by Google

Nr. 3828.*) Thee.

20 g. Thee (oder 1 Eßl. Theeextract) werden mit 1 l. kochendem Wasser gebrüht, nach 5 Minuten durch ein Siebchen abgegossen (bei Theeextract ist dies nicht nöthig) und mit Zucker, Rum, Sahne und Gebäck servirt.

Nr. 3829.*) Kaffee.

Der Kaffee wird geröstet (gebrannt), gemahlen, mit kochendem Wasser gebrüht, nach 5 Minuten filtrirt und mit Zucker, Sahne und Gebäck servirt.

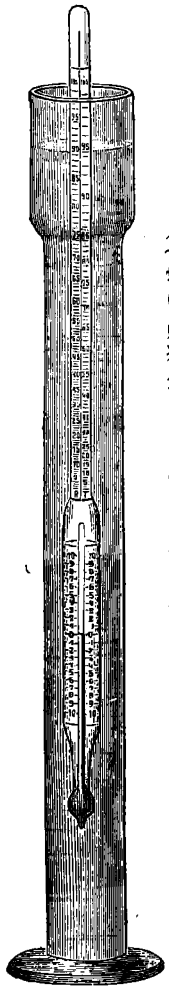


Fig. 83.
Spirituswaage.

VIII. Klasse. Liqueure und Branntweine.

Nr. 3830. Die Fabrikation der Liqueure, Doppel- und Einfachbranntweine und dergleichen geistigen Getränke.

Ein eleganter Holzkasten
enthält:
Anisetteliqueur- und Benedictinergewürz, Bouilloncouleur, Carminblau, Cochenille, Curaçaoliqueurgewürz, Königsbittergewürz, Kümmel, Marasquinogewürz, Pfefferminzliqueur, Saffranextract, Vanilleextract, 1 Meßcylinder, 1 Meßlöffel.
Preis 12 Mark.



Welch ungemeine Vortheile und Bequemlichkeiten bei der Fabrikation von Liqueuren und Branntweinen auf kaltem Wege dem Destillateur oder Fabrikanten geboten sind, ist so hinlänglich bekannt, daß es einer besondern Erwähnung wohl kaum bedarf, jedoch Jeder, der diese Fabrikationsmethode benutzt, darf und wird nicht leugnen, daß, um sie als eine vollendet gute hinzustellen, bisher noch ungemein viel zu wünschen übrig blieb, und daß die alte, zwar etwas umständliche und viel theuere Methode der Fabrikation von Liqueuren und Branntweinen auf warmem Wege, d. h. durch Destillation der Rohstoffe mit Alkohol, doch ungleich schönere Produkte lieferte, war unbestritten. Es lag daher für mich sehr nahe, in dieser Hinsicht Versuche mit meinen Gewürzextracten zu machen, welche ein ganz vorzügliches Resultat ergaben und zwar insofern, als die Extracte die Fabrikation auf kaltem Wege ermöglichen und dabei ein Produkt liefern, das den auf warmem Wege, also durch Destillation, bereiteten Produkten an Feinheit im Geschmack gleichkommt, dabei sogar billiger sind, als alle bisher bekannten Verfahren.

Allein nicht nur der Preis, sondern die absolute Reinheit dieser Extracte und die große Bequemlichkeit der Handhabung ist hier ins Auge zu fassen, und ein ganz unberechenbarer Vortheil der Extracte besteht darin, daß dieselben sich leicht klären und die umständliche Filtration ganz überflüssig machen.

Natürlich sind die Extracte nicht im Stande, schlechten Zucker, schlechtes Wasser, schlechten Spiritus oder schlechte Zuckercouleur wieder gut zu machen, wie hin und wieder beansprucht wird; bei einer guten und sorgfältigen Arbeit jedoch wird man stets die erwünschten Resultate erzielen und einen schönen tadellosen Liqueur zu erhalten im Stande sein.

Die Fabrikation der Liqueure ist ungemein einfach: Man giebt die Extracte in den Spiritus, alsdann mischt man klar gesottenen Zucker dazu, hierauf das noch fehlende Quantum Wasser und

*) Auf das Kapitel: Chocolade, Cacao, Thee, Kaffee 2c. bin ich nicht näher eingegangen, weil dasselbe allgemein bekannt und bei einer wirklich eingehenden Behandlung zu viel Raum erfordern würde, ebenso habe ich selbstredend die der Großindustrie angehörenden Getränke, Bier, Wein, Champagner, Meth und dergl. hier unerwähnt gelassen, dagegen einen kleinen Anhang über Liqueurfabrikation aus den von mir als Specialität fabricirten Gewürzextracten angefügt.

Digitized by Google

die entsprechende Farbe; sobald Zucker, Wasser, Spiritus oder Couleur gut sind, wird der Liqueur oder Branntwein, was es nun sei, in sehr kurzer Zeit vollkommen klar.

Das pro l. Liqueur oder Branntwein zu verwendende Quantum Extract ist immer auf der Etiquette angegeben, so daß ein Unklarsein darüber nicht möglich ist; um einen leichtern Einblick zu gewähren, habe ich nachstehende Tabelle berechnet und zwar für 100 l., es ist also auf diese Weise eben so leicht, 10 oder 1 l. zu fabriciren, ohne große Umrechnung nöthig zu haben.

Ganz besonders gestatte ich mir, auf mein Bitterextract, was für alle bitteren Branntweine, wo ein stärkerer Bitterstoff gewünscht wird, passend ist, aufmerksam zu machen, da dasselbe die Arbeit ganz bedeutend erleichtert und das Stellen der Branntweine sehr vereinfacht. Es ist jedoch vortheilhaft, das Bitterextract dem fertigen Branntweine zuzusetzen und dann natürlich gut zu mischen.

Man erleichtert sich die Fabrikation der Liqueure ꝛc. ungemein durch Verwendung von:

1. reinem rectificirten fuselfreien Spiritus,
2. absolut reinem Wasser,
3. vollkommen klar gesottenem Zucker, derselbe darf indeß weder Kalk noch Dextrin enthalten,
4. der besten Qualität Zuckercouleur, dieselbe muß sich in 75—80 %igem Spiritus vollständig blank lösen,
5. den absolut reinen Dr. L. Naumann'schen Gewürzextracten.

Es ist entschieden rathsam, gesottenen Zucker stets vorräthig zu halten und zwar in folgender Stärke: 50 kg. Zucker werden zerhackt, mit 30 kg. Wasser im Kessel übergossen und unter zeitweiligem Umrühren zum Kochen gebracht und dabei gut abgeschäumt: nachdem der Zucker ca. eine halbe Stunde gekocht hat, gießt man ihn durch ein Tuch und bewahrt ihn so in einem guten reinen Fasse oder in Glasballons auf. Siehe auch Nr. 3626.

Es verdampfen bei dem Kochen 5 kg. Wasser, folglich sind $1^1/_2$ kg. = 1 l. von dem Zuckersaft = 1 kg. Zucker; hat man also einem Liqueur 10 kg. Zucker zuzusetzen, so nimmt man 15 kg. = 10 l. Zuckersaft.

Tabelle zur Verdünnung von Spiritus mit Wasser
auf bestimmte Procente Alkoholgehalt.

Berechnet für 100 Liter Spiritus.

Spiritus wie weit er verdünnt werden soll.	Spiritus wie man ihn auf Lager hat: 90 %	85 %	80 %	75 %	70 %	65 %	60 %	55 %	50 %
85 %	6,56								
80 %	13,79	6,83							
75 %	21,98	14,48	7,20						
70 %	31,05	23,14	15,35	7,64					
65 %	41,53	33,03	24,66	16,37	8,15				
60 %	53,65	44,48	36,44	26,47	17,58	8,76			
55 %	67,87	57,90	48,07	38,32	28,63	19,02	9,57		
50 %	84,71	73,90	63,04	52,43	41,73	31,25	20,47	10,35	
45 %	105,34	93,30	81,38	69,54	57,78	46,09	34,46	22,90	11,41
40 %	130,80	117,34	104,01	90,76	77,58	64,48	51,43	38,46	25,55
35 %	163,28	148,01	132,88	117,82	102,84	87,93	73,08	58,31	43,59
30 %	206,22	188,57	171,05	153,61	136,04	118,94	101,71	84,54	67,45
25 %	266,12	245,15	224,30	203,53	182,83	162,27	141,65	121,16	100,37
20 %	355,80	329,83	304,01	278,26	252,58	226,98	201,43	175,96	150,55
15 %	505,27	471,00	436,85	402,81	368,83	334,91	301,07	267,29	233,64
10 %	804,54	753,56	702,89	652,21	601,60	551,06	500,59	450,19	355,85

Erklärung der Tabelle. Diese Tabelle giebt an, wie viel Wasser zu 100 l. Spiritus von 90 %, 85 %, 80 % 75 % u. s. w. zuzusetzen sind, wenn man denselben auf 85 %, 80 %, 75 %, 70 %, 65 %, 60 % u. s. w. verdünnen will.

Die obere Querspalte enthält den Procentgehalt des vorhandenen Spiritus, die eingeklammerten Seitenzahlen den Procentgehalt, wie weit der Spiritus verdünnt werden soll, wo sich also von oben nach unten und von links nach rechts gelesen die Linien kreuzen, steht die Zahl der l. Wasser, welche zu 100 l. Spiritus zuzusetzen sind.

Hat man z. B. 90 % Spiritus und man will denselben bis 40 % verdünnen, so steht an der Kreuzung die Zahl 130,80, es sind folglich zu 100 l. 90 % Spiritus $130^8/_{10}$ l. Wasser zuzusetzen.

Digitized by Google

Tabelle zur Fabrikation von Liqueuren, Einfach- und Doppelbranntweinen und dergleichen Getränke.

Berechnet für 100 Liter.

Namen der Getränke.	Extract.	Spiritus 90 %	Zuckersaft gesotten aus 2 Theilen Zucker u. 1 Theil Wasser.	Wasser.	Farbe.	Bemerkungen.
	Gramm	Liter	Liter	Liter		
Alaschkümmel	100	30	20	50	Gelb mit Saffran.	
Anisettenliqueur	100	30	50	20	do.	
Anis, einfach	50	35	5	60	Weiß.	
do. doppel	100	40	10	50	do.	
do. Liqueur	100	30	50	20	do.	
Benedictiner	100	45	45	10	Hellgelblichbraun.	Wird mit etwas Saffranextract und Couleur erzielt.
Calmus, einfach	50	35	5	60	Weiß.	
do. doppel	100	40	10	50	do.	
do. Liqueur	100	30	50	20	do.	
Carlsbader Bitter . . .	100	30	15	55	Hellbraun mit Couleur.	
Chartreuse	100	30	50	20	Grünlich mit Liqueurgrün.	Dieses erzielt man sehr schön mittelst Indigoblau und Saffranextract.
Citrone, einfach	25	35	10	55	Gelb mit Saffran.	Sehr fein schmeckt Citrone, wenn man pro 100 l. = 200 g. Citronensaft zusetzt, allein dann darf der Liqueur nicht zu alt werden, da Citrone durch Säurezusatz leicht dumpfig wird.
do. doppel	50	40	20	40	do.	
do. Liqueur	50	30	50	20	do.	
Curaçao	100	30	40	30	Hellbraun mit Couleur.	Sehr schön wird die Farbe durch Zusatz einiger Tropfen Anilinroth
Englisch Bitter	100	30	15	55	Braun mit Couleur.	
Genèvre	100	50	1	49	Weiß.	
Goldwasser	100	30	40	30	Gelb mit Saffran.	Man bestreut das Blattgold mit Zucker, legt dasselbe so schichtenweise zusammen und hackt es dann mit einem Messer.
Ingwer, einfach	50	35	5	60	Hellbraun mit Couleur.	
do. doppel	100	40	10	50	do.	
do. Liqueur	100	30	50	20	do.	
Königsbitter	100	30	20	50	Rothbraun mit Granatenfarbe.	Diese erzielt man mit Couleur durch Zusatz von etwas Anilinroth.
Kräutermagenbitter . . .	100	30	15	55	Braun mit Couleur.	Dieser wird vielfach mit 40 l. Zuckersaft bereitet.

Digitized by Google

Kümmel, einfach	50	35	10	55	Weiß.	
do. doppel	100	40	20	40	do.	
do. **Liqueur** . . .	100	30	50	20	do.	
Londoner Bitter	100	35	15	50	Rothbraun mit Granatenfarbe.	
Malakoff	100	30	20	50	Grün mit Liqueurgrün.	
Marasquino	100	40	50	10	Weiß.	Dieser wird sehr vorzüglich, wenn man 20 l. Spiritus und 20 l. Schweizer Kirschenwasser verwendet.
Mogador	100	35	15	50	Blaugrün mit Indigo- und Saffranextract.	
Nectarliqueur	100	30	20	50	Grün mit Liqueurgrün.	
Nelken, einfach	50	35	5	60	Hellbraun mit Couleur.	
do. doppel	100	40	10	50	do.	
do. **Liqueur**	100	30	50	20	do.	
Nordhäuser Korn . . .	100	40	—	60	Gelb mit Couleur.	Sehr gut wird derselbe durch Zusatz von 200 g. Honig.
Persico	100	30	40	30	Gelb mit Saffran.	
Pfefferminze, einfach . .	50	35	5	60	Weiß.	
do. doppel . .	100	40	10	50	do.	
do. **Liqueur** . .	100	30	50	20	do.	
Pomeranze, einfach . . .	50	35	5	60	Braun mit Couleur.	
do. doppel . . .	100	40	10	50	do.	
do. **Liqueur** . .	100	30	40	30	do.	
Pomeranzen-Liqueur aus Frucht	2 kg	30	38	30	do.	Anstatt 30 l. Wasser kann man auch 10 l. Wasser und 20 l. Rothwein nehmen.
Rosenliqueur	100	30	50	20	Roth mit Cochenille.	
Rostopschin	100	35	15	50	Gelblich mit Saffran.	
Schweizer Absinth . . .	100	35	15	50	Grün mit Liqueurgrün.	
Spanisch Bitter	100	30	15	55	Braun mit Couleur.	
Venusliqueur	100	30	50	20	Rosa mit Cochenille.	
Wachholder	100	35	10	55	Weiß.	
Wiener Bitter	100	35	15	50	Braun mit Couleur.	
Zimmt (Cassia)	100	30	20	50	Hellbraun mit Couleur.	

P. S. Da die Liqueure und Branntweine ꝛc vielfach Verschiedenheiten im Spiritus- und Zuckergehalt unterworfen sind, habe ich die mittleren Verhältnisse angenommen und es kann Jeder nach dieser Tabelle seinen Liqueur in andere Verhältnisse umrechnen.

Digitized by Google

Verpackungen für Militär- und Reisezwecke.

Preise incl. Emballage innerhalb Deutschland portofrei.

Eine Doppelpatrone für Soldaten.

Enthält: Fleischgewürzsalz III und Pfeffersalz.

Größe 5 Centim. hoch und



Preis: Je nach Quantum und vorheriger Vereinbarung.

4¼ Centim Durchmesser (rund).

*Taschen-Etuis für Militär, Jagd und Reise.

Füllung A.

Fleischgewürz III., Negus- und Goulasch-Gewürz, Pfeffer- und Zwiebel-Extract.

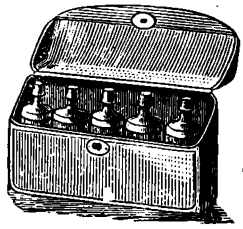
Mit diesen Extracten kann man sich sämmtliche im Felde herstellbare Speisen leicht und wohlschmeckend bereiten.

Von Cellulose.



Preis 2 Mark.

Von Leder.



Preis 5 Mark.

Füllung B.

Apfelsinenschalenextract, Fruchtcomposition, Pomeranzenfrucht, Waldmeisterextract und Waldkräutercomposition.

Mit diesen Extracten kann man sich sofort die feinsten Bowlen ꝛc. bereiten.

Größe: 13 Centim. breit, 8,5 Centim. hoch, 2,5 Centim. dick.

Ein Gewürzkasten,

feldmäßig verpackt,

für Offiziercorps, Lazarethe ꝛc.

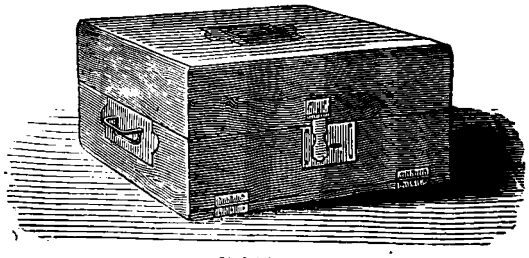
enthält:

Bittere Mandeln, Bouilloncouleur, Citronensaft, Citronenschale, Cochenille, Fruchtcomposition, Gewürzcomposition 1 bis 8, Kümmel, Muscate, Paprika, Pfeffer, Pilze, Pomeranzenfrucht, Trüffel, Waldmeister, Zwiebel und Meß-Cylinder.

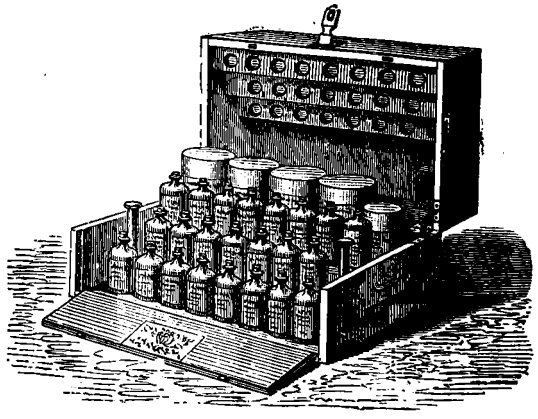
Vanillezucker, Bratensalz, Fischsalz, Fleischgewürzsalz I und IV.

Preis 100 Mark.

Größe: 51,5 Centim. lang, 30 Centim. breit und 25 Centim. hoch.



Geschlossen.



Offen.

☛ Die mit * bezeichneten Sortimente eignen sich sehr zu Hochzeits- und Weihnachts-Geschenken. ☚

Digitized by Google

Verpackungen für Haushaltungen, Hôtels, Restaurants ꝛc.

Preise incl. Emballage innerhalb Deutschland portofrei.

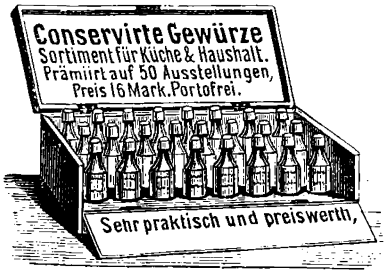


* Ein eleganter Holzkasten,

besonders empfehlenswerth für Haushaltungen.

Füllung A enthält 12 Sorten Gewürzextracte für die Küche: Bouilloncouleur, Citronensaft, Citronenschale, Gewürzcomposition 1—8 und Muscate, 1 Meß-Cylinder und 1 Meßlöffel. **Preis 9 Mark.**

Füllung B enthält 12 Sorten Fruchtextracte zur Bereitung der vorzüglichsten Bowlen, Limonaden, Kaltschalen, Punsch, Fruchtsaucen, Gelées, Crêmes, Eis ꝛc.; Ananas, Apfelsine, Citronensaft, Citronenschale, Cochenille, Erdbeeren, Fruchtcomposition, Mandarinen, Pomeranzenfrucht, Reseda, Waldmeister, Waldkräutercomposition, 1 Meß-Cylinder und 1 Meßlöffel. **Preis 11 Mark.**



* Ein eleganter Holzkasten,

besonders praktisch und empfehlenswerth für Haushaltungen,

enthält 24 Sorten Gewürzextracte:

Bittere Mandeln, Bouilloncouleur, Citronensaft, Citronenschale, Cochenille, Estragon, Fruchtcomposition, Gewürzcomposition 1—8, Kümmel, Muscate, Paprika, Pfeffer, Pilze, Trüffel, Waldmeister, Vanille, Zwiebel, 1 Meß-Cylinder und 1 Meßlöffel. **Preis 16 Mark.**



* Ein Gewürzschrank

zu 24 Flaschen und 5 Büchsen Gewürzsalze

enthält: Bittere Mandeln, Bouilloncouleur, Citronensaft, Citronenschale, Cochenille, Estragon, Fruchtcomposition, Gewürzcomposition 1—8, Kümmel; Muscate, Paprika, Pilze, Pomeranzenfrucht, Trüffel, Waldmeister, Vanille, Zwiebel, 3 Meßcylinder und 3 Meßlöffel. — Bratensalz, Fischsalz, Fleischgewürzsalz I und IV und Pfeffersalz. **Preis 50 Mark.**

NB. Für Schiffe 60 Mark. — Dieser Schrank ist so eingerichtet, daß die Gefäße selbst bei den größten Schwankungen weder zerschlagen werden noch herausfallen können. Die Größe und Füllung desselben wird auf Wunsch geändert.



* Ein Gewürzschrank

zu 54 Flaschen und 6 Büchsen Gewürzsalze.

24 große Flaschen enthalten:

Ananas, Bittere Mandeln, Bouilloncouleur, Ceyl. Zimmt, Citronensaft, Citronenschale, Cochenille, Estragon-Essiggewürz, Fruchtcomposition, Gewürzcomposition 1—8, Muscate, Paprika, Pfeffer, Pilze, Trüffel, Vanille, Zwiebeln.

30 kleine Flaschen enthalten:

Apfelsinenschale, Capern, Cardamom, Curry, Dill, Erdbeeren, Estragon, Gewürznelken, Goulaschgewürz, Himbeeren, Ingber, Knoblauch, Kümmel, Majoran, Marasquinogewürz, Mandarinen, Morcheln, Mousserons, Napfkuchengewürz mit Vanille, Orangenblüthe, Pastetengewürz mit Trüffel, Pfeffergurkengewürz, Pfefferkraut, Pomeranzenfrucht, Schalotten, Senfgurkengewürz, Thymian, Waldmeister, Waldkräutercomposition, Wassergurkengewürz. — Bratensalz, Fischsalz, Fleischgewürzsalz I u. IV, Pfeffersalz, Sellerisalz, 3 Meß-Cylinder und 3 Meßlöffel. **Preis 80 Mark.**

Die mit * bezeichneten Sortimente eignen sich sehr zu Hochzeits- und Weihnachts-Geschenken.

Digitized by Google

I. Einfache Gewürz-Extracte,

incl. Glas.

	1 groß Glas à 100 g. ₰.	1 kl. Glas à 30 g. ₰.		1 groß Glas à 100 g. ₰.	1 kl. Glas à 30 g. ₰.
Ananas, concentrirt	190	65	Muscatblüthe	100	35
Apfelsinenschale (Orangenschale)	160	55	Muscatnuß	85	30
Basilicum	130	45	Neuwürze, concentrirt	85	30
Beifuß	60	25	Orangeblüthe	60	25
Bittere Mandeln	60	25	Paprika, concentrirt	60	25
Bouilloncouleur	40	15	Petersilie	60	25
Capern	110	40	Pfeffer	100	35
Cardamom, concentrirt	370	125	Pfefferkraut	60	25
Ceyloner Zimmt	100	35	Pfirsichextract	130	45
Champignonextract	100	35	Pilze, concentrirt	100	35
Citronensaft (5 g. = 1 Citrone)	70	25	Pomeranzenfrucht zu Bischof	100	35
Citronenschale	130	45	Quittenextract	100	35
Cochenille	85	30	Reisedaextract zu Bowlen u. Gelées	160	55
Dill	60	25	Saffran, concentrirt	200	70
Erdbeeren, concentrirt	750	250	Salbei	70	25
Estragon	90	35	Schalotten, concentirt	150	55
Gewürznelken, concentrirt	130	45	Schnittlauch	70	25
Himbeeren	100	35	Sellerie	60	25
Ingwer	85	30	Spargel	110	40
Kerbel	60	25	Thee-Extract	85	30
Knoblauch	100	35	do. mit Vanille	100	35
Kümmel, concentrirt	130	45	Thymian, concentrirt	60	25
Lorbeerblätter	60	25	Trüffel-Extract	300	100
Majoran, concentrirt	85	30	Vanille, concentrirt	300	100
Mandarinenextract	100	35	Wachholderbeer-Extract	70	25
Melonenextract	100	35	Waldmeister	70	25
Möhren, concentrirt	85	30	Zimmtblüthe	60	25
Morcheln	160	55	Zimmtrinde	60	25
Mousseronextract	200	70	Zwiebel, concentrirt	100	35

II. Gewürz-Extract-Mischungen,

incl. Glas.

	1 groß Glas à 100 g. ₰.	1 kl. Glas à 30 g ₰.		1 groß Glas à 100 g. ₰.	1 kl. Glas à 30 g. ₰.
Bischofgewürz	100	35	Englisch Kräutergewürz	160	55
Brodtortengewürz	160	55	Estragonessiggewürz	110	40
Coulisgewürz	130	45	Feines Kräutergewürz (Fines herbes)	160	55
Curry	160	55	Fenchelbrodgewürz I	250	85
Eiersaucengewürz zu süßen Eiersaucen, Crêmes ꝛc.	160	55	Fischgewürz	160	55

Digitized by Google

	1 groß Glas à 100 g. ℳ	1 kl. Glas à 30 g. ℳ
Fleischgewürz I, enthält nur Wurzelwerk	130	45
Fleischgewürz II, enthält Wurzelwerk und etwas trocknes Gewürz	110	40
Fleischgewürz III, enthält Wurzelwerk mit vorherrschend trocknem Gewürz	110	40
Fleischgewürz IV für Schöpsenfleisch	130	45
Fruchtcomposition	200	70
Fruchtsaucengewürz	200	70
Gewürzcomposition Nr. 1. Zum Kochen, Dünsten und Braten von Rindfleisch, Kalbfleisch und zahmen Geflügel ꝛc.	130	45
Gewürzcomposition Nr. 2. Zum Kochen, Dünsten und Braten von Hammelfleisch. Zu braunen und weißen Saucen, Ragoûts ꝛc.	130	45
Gewürzcomposition Nr. 3. Zum Kochen, Dünsten und Braten von Wild und Wildgeflügel aller Art, desgl. zu Wild-Ragoûts ꝛc. Ferner: Hammelkeule, Schweinskeule, zahmes Geflügel u. dgl. wie Wild zu bereiten	150	55
Gewürzcomposition Nr. 4. Zum Kochen, Dünsten und Mariniren von Fischen aller Art	160	55
Gewürzcomposition Nr. 5. Zu Fleischklößchen, Klops, Fricandellen, Brisolettes, farcirte Braten, Pasteten, Fleischpuddings und dergl.	130	45
Gewürzcomposition Nr. 6. Zu div. Fleischfarcen, Kräuteressig, Kräuterbutter, Remouladen, Mayonnaisen u. anderen feinen Saucen, Fleisch- und Kartoffelsalaten ꝛc.	160	55
Gewürzcomposition Nr. 7. Für Backwerk aller Art, Mehlspeisen, Crêmes, Milch- und Eiersaucen, sowie zu Milch- u. Biersuppen	160	55
Gewürzcomposition Nr. 8. Zu Wein- und Fruchtsuppen, Wein- und Fruchtsaucen, Negus (Glühwein), Compots, Warmbier, süßen Essigfrüchten ꝛc.	130	45
Goulaschgewürz	110	40
Maitrankgewürz	70	25
Marasquinogewürz	300	100
Marinadengewürz zu Fischen aller Art	130	45
Mixed-Pickles-Gewürz	130	45
Mostrichgewürz (Senfgewürz)	160	55
Napfkuchengewürz	300	100
do. mit Vanille	300	100
Negusgewürz (Glühweingewürz)	130	45
Pastetengewürz m. Trüffelgeschmack	450	150
Pfannkuchengewürz	200	70
Pfeffergurkengewürz	130	45
Piccalillygewürz	130	45
Puddinggewürz	160	55
do. mit Vanille	200	70
Punschgewürz	200	70
Ragoûtgewürz	130	45
Sandtortengewürz	210	75
Senfgurkengewürz	300	100
Stollengewürz	300	100
do. mit Vanille	300	100
Sülzengewürz	130	45
Waldkräuter-Compositionen zu Bowlen und Gelées	200	70
Warmbiergewürz	180	65
Wassergurkengewürz	110	40
Weinsaucengewürz	130	45
Wildgewürz (Hammelfleisch oder Schweinefleisch wild zu machen)	150	55

Vanillezucker,

à Dose = 35 Pfennig, aus feinster Vanille bereitet, **für Küchengebrauch.**

Meß-Cylinder à Stück 50 Pfennig.

Meßlöffel, 1 g. Extract fassend, à Stück 15 Pfennig.

Digitized by Google

Gewürz-Salze.

In Originalverpackung von ½ kg.

Diese Salze enthalten alle erforderlichen Gewürze, Wurzeln, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten etc. in feinster Mischung und solcher Stärke, daß man einfach die Bouillon, Fleisch, Braten oder Fisch etc. genügend damit zu salzen hat, wodurch alle erforderlichen Gewürze im richtigen Verhältnisse eingeführt werden.

Gut ist es, wenn man das Salz mit kochen läßt.

Fleischgewürzsalze für Küchengebrauch.	In Papier ½ kg.		In Blechbüchsen ½ kg.	
	ℳ	₰	ℳ	₰
Bratensalz. Enthält alles Wurzelwerk und Gewürz in solcher Stärke, daß man den Braten nur genügend zu salzen hat	—	70	—	85
Fischgewürzsalz. Enthält alle von tüchtigen Fachleuten vorgeschriebenen Gewürze in feinster Mischung	—	50	—	65
Fleischgewürzsalz I. Für Bouillon, Gemüse und Saucen ꝛc. Enthält nur Wurzelwerk	—	70	—	85
Fleischgewürzsalz II. Für Bouillon, Gemüse und Saucen ꝛc. Enthält Wurzelwerk und etwas trockenes Gewürz	—	65	—	80
Fleischgewürzsalz III. Für Bouillon, Gemüse und Saucen. Enthält Wurzelwerk mit vorherrschend trockenem Gewürz. (Für Militär-Menagen)	—	50	—	65
Fleischgewürzsalz IV. Für Hammelfleisch und dergl.	—	70	—	85
Pfeffersalz zu allen den Speisen, wo als Gewürz nur Salz und Pfeffer verwendet wird	—	50	—	65
Pfeffer, gelöster. Reines Pfeffer-Aroma in Salz, welches der Wirkung des reinen, gestoßenen Pfeffers entspricht	—	—	—	85
Selleriesalz zu Kartoffelsuppe, Salat und dergl.	—	70	—	85
Pfeffergurkensalz. Enthält alle zum Einlegen der Gurken erforderlichen Gewürze und Kräuter ꝛc. Der Einlegeessig wird genügend damit gesalzen (pro l. circa 20 g.) und kann ungeschadet der Haltbarkeit kalt oder heiß aufgegossen werden. Empfiehlt sich auch zum Einlegen von Bohnen, Mais ꝛc.	—	60	—	75
Wassergurkensalz (Salz- oder saure Gurken). Ersetzt wie oben alle Kräuter und Gewürze und hat man das zum Einlegen bestimmte Wasser nur genügend damit zu salzen. Gut ist es, ein wenig Essig zuzusetzen	—	55	—	70

Weiteres Hinzunehmen von gewöhnlichem Salz, Gewürzen oder Kräutern ꝛc. ist durchaus unnöthig. — Bekanntlich wird die Haltbarkeit der Gurken erhöht, wenn solche einmal umgelegt werden.

Digitized by Google

Zeugniß,

mittelst welchem von gefertigten Vereinen bestätigt wird, daß die auf der Weltausstellung zu Wien und verschiedenen anderen Ausstellungen, in diesem Jahre auf der Prager Kochkunst-ausstellung, mit dem ersten Preise prämiirten

Gewürzextracte, Gewürzsalze und Fruchtextracte

aus der Fabrik des Herrn Dr. L. Naumann in Plauen bei Dresden die Aufmerksamkeit der unterzeichneten Vereine erregt haben, insofern als von einer großen Anzahl Vereinsmitgliedern, welche mit diesen Producten arbeiten, übereinstimmend constatiert wird, daß mit deren Erfindung und Einführung in der Küche ein wesentlicher Fortschritt der Kochkunst im Allgemeinen unverkennbar verknüpft ist.

Diese Extracte und Salze, einen vollständigen Ersatz der Rohgewürze, des Grünzeugs und der frischen Früchte darbietend, zeichnen sich vor diesen dadurch aus, daß bei Verwendung der ersteren die feinste, gleichmäßigste Vertheilung des Gewürzaromas in den Speisen und ein schöner, stets gleichmäßiger Geschmack derselben erzielt wird.

Die mit Grammeintheilung versehenen Meß-Cylinder gewährleisten auch bei dem erstmaligen Gebrauche der flüssigen Extracte die Verwendung der erforderlichen auf den Etiquettes genau aufgedruckten Quantitäten, während für die Gewürzsalze keinerlei Vorschrift nothwendig ist, da ein Gewichtstheil Salz mit so viel Gewürzaroma imprägnirt ist, als bei Verwendung eines solchen Gewichtstheiles Speisesalz Gewürz zuzusetzen wäre.

Es ist ersichtlich, daß diese Extracte und Salze eine ungemeine Bequemlichkeit im Küchengebrauche darbieten, und die größte Accuratesse bei der Arbeit ermöglichen. Ueberdies sind dieselben dem Verderben nicht ausgesetzt, vielmehr jahrelang haltbar, lassen sich in Folge ihres geringen Volumens vortheilhaft aufbewahren, und stellen sich zu alledem in der Calculation um ein Erhebliches billiger, als die Rohproducte.

Die unterzeichneten Kochkunstvereine halten es daher für ihre Pflicht, die Herren Collegen, wie das Privatpublikum auf diese reinen Dr. Naumann'schen Gewürzpräparate aufmerksam zu machen und empfehlen auf Grund eigener Benutzung als ganz besonders brauchbar von Salzen die Fleischgewürzsalze (I und IV), Bratensalz und Gurkengewürzsalze, sowie von flüssigen Gewürzen: feine Kräuter (Fines herbes), Estragonessiggewürz, Fisch-, Marinaden-, Goulasch-, Ragoût- und Pasteten-Gewürze, außerdem Weinsaucengewürz, Fruchtcomposition für Bowlen, Saucen, Citronenschale und Citronensaft.

Herr Dr. L. Naumann ist zu beliebiger Verwendung dieser unserer, auf eigener Erfahrung basirenden Erklärung ermächtigt worden.

Prag, den 20. März 1874.

Der Prager Kochkunstverein.
Ludwig Teubel, Präsident.

Leipzig, im November 1874.

Der Verein „Leipziger Köche".
Hoffmann, Vorstand.

Die von Herrn Dr. L. Naumann, Plauen-Dresden, in Handel kommenden

Gewürzextracte, Gewürzsalze und Fruchtextracte

welche von einer großen Anzahl Vereinsmitgliedern benutzt werden, haben sich die Aufmerksamkeit des Vereins zugezogen und kann unterzeichneter Verein mit Recht die Naumann'schen Fabrikate wegen ihrer großen Vorzüglichkeit einem Jeden auf's Beste empfehlen.

Dresden, den 25. November 1874.

Der Verein „Dresdner Köche".
J. Hilschner, z. B. Vorstand.

Digitized by Google

Herrn Dr. L. Naumann,
Dresden-Plauen, Wasserstraße Nr. 35.

Wien, am 6. Februar 1884.

Ueber Aufforderung des Herrn Linienschiffsarzt Dr. Krumpholz beehre ich mich Ihnen mitzutheilen, daß sich die von Ihnen für die Expedition nach Jan Mayen gelieferten

conservirten Gewürze

als sehr zweckentsprechend uns erwiesen haben.

Hochachtungsvoll
gez. **Emil v. Wohlgemuth,**
Chef der österr. arctischen Beobachtungsstation Jan Mayen 1882/3.

Im Monate Mai 1880 habe ich von Dr. Naumann, Dresden-Plauen nach Hamburg eine Anzahl

Suppenconserven und ein Kästchen Gewürzcompositionen, Extracte von Pilzen, Vanille

in Fläschchen etc. zur Mitnahme einer Reise per Segelschiff nach der Westküste Süd-Amerikas (Chili und Peru) erhalten. Die Reise wurde in 13 Monaten 20 Tagen zurückkehrend nach Hamburg beendigt. Die Ausreise nach Talcahuano (Chili) durch die Nordsee, Englischen Canal, Nord- und Süd-Atlantischer Ocean, Passiren des Cap Horns (südlichste Spitze von Süd-Amerika) und großen Oceans dauerte 92 Tage; während dieser Zeit waren die betreffenden Conserven und Extracte theils oberhalb, theils unterhalb der Wasserlinie des Schiffes. Die Temperatur-Unterschiede waren in den Tropen 28—38° + Réaumur (im Schatten) im Monat August, bei Cap Horn 2—3° — Réaumur, dort, daß die Eiszapfen von der Verschanzung nach Deck herunterhingen. Von Talcahuano aus vollbrachte ich verschiedene Küstenreisen nach Tongoy, Tortoralillo, Quoquimbo, Talcahuano, Coronel, Valparaiso, Tahtal und Caleton de Oliva, von letzterem Platze mit einer Ladung Salpeter nach Hamburg zurück. Ich kann nicht umhin trotz der vortrefflichen Conserven, die von Lübeck aus an Bord waren, die vorzügliche Güte der Suppenconserven (Linsen, Erbsen, Bohnen) anzuerkennen, da ich dieselben nach 12monatlicher Anwesenheit an Bord, in den verschiedensten Temperatur- und Klima-Verhältnissen der Erde, auf See selbst geprüft und dieselben ausgezeichnet erhalten befunden habe.

gez. **Conrad Reinhardt,**
Schiffscapitain.

PS. Herr Capitain Reinhardt hatte von den Extracten je 2 Flaschen bekommen und zwar je eine Flasche versiegelt und je eine Flasche einfach verkorkt zur theilweisen Verwendung mit dem Ersuchen, die gesiegelten Flaschen uneröffnet und von den offenen Flaschen einen Theil zur Untersuchung zurück zu bringen.

Durch die Analysen, sowie durch Geruch und Geschmack konnte erfreulicher Weise constatirt werden, daß sämmtliche Extracte nicht die geringste Veränderung erlitten hatten.

Außer obigen Zeugnissen stehen Tausende der vorzüglichsten Anerkennungsschreiben zu Gebote.

Alphabetisches Sach-Register.

Seite	A.	Nr.
320	Aalcoteletten	2548
318	Aal, gedünstet	2544
317	Aal, gekocht	2498—2543
319	Aal, gratinirt	2546
341	Aal in Aspic	2647a
331	Aal, polnisch	2545. 2611
320	Aalschnittchen	2549
316	Aale zu häuten	2495
315	Aale zu schlachten	2494
463	Abgerührter (abgetriebener) Hefenteig	3411
463	Abgeschlagener Teig	3412
169	Abgeschmalzener Reis	692
273	Abhängen (Abliegen) des Rothwildes im Fell	1812
304	Abhängen des Wildgeflügels	2299
274	Abstreifen und Ausweiden des Rothwildes	1813
515	Admiral	3800
509	Aepfelbowle	3737
193	Aepfelcompot	780. 781
489	Aepfelgelée	3548. 3549
193	Aepfel, getrocknete	781
105	Aepfelkaltschaale	338
116	Aepfelkren	471
472	Aepfelkuchen	3448. 3460. 3461
139	Aepfelmarmelade	598
116	Aepfel-Meerrettig	471
138	Aepfelmus	594, I-II
425	Aepfelpudding	3155. 3154
181	Aepfelsalat	747
421	Aepfelstrudel	3123
104	Aepfelsuppe	331
442	Amarellenauflauf	3323—3324a
507	Amarellenbowle	3704. 3705
194	Amarellencompot	788. 789
496	Amarelleneis	3599
434	Amarellenflammeri	3278. 3279
489	Amarellengelée	3547. 3548. 3549
104	Amarellenkaltschaale	337
503	Amarellenlimonade	3664
140	Amarellenmarmelade	601
424	Amarellenpudding	3152. 3153. 3154. 3156
138	Amarellenpürée	596, I-II
501	Amarellensaft	3651
104	Amarellensuppe	331
501	Amarellensyrup	3648
421	Amarellenstrudel	3123
442	Ananasauflauf	3300. 3323
494	Ananas-Backcrême	3580
506	Ananasbowle	3680. 3681
192	Ananascompot	779
491	Ananascrême, englischer	3552
492	Ananascrême, französischer	3575
494	Ananascrême, gefrorener	3581
496	Ananaseis	3584. 3600
434	Ananasflammeri	3267. 3278
487	Ananasgelée	3511—3532. 3547—3548. 3549
104	Ananaskaltschaale	334. 354. 363—365
503	Ananaslimonade	3653
424	Ananaspudding	3131. 3152
511	Ananaspunsch	3746. 3757a
497	Ananas-Rahmeis	3602. 3622
119	Ananas-Rahmsauce	511
492	Ananas-Rahmschnee	3576
493	Ananas-Rahmschnee, gestürzter	3577
116	Ananassauce	479, I-II
103—104	Ananassuppe	326—330
500	Ananassyrup	3627
118	Ananas-Weinsauce	493
123	Anchovisbutter	542
320	Anchovis, marinirt	2552
115	Anchovismayonnaise	457
112	Anchovissauce, abgerührte	444a
108	Anchovissauce, braune	383
110	Anchovissauce, weiße	415
441	Apfelsinenauflauf	3301. 3323
494	Apfelsinen-Backcrême	3580
493	Apfelsinen-Blanc-manger	3579
506	Apfelsinenbowle	3682. 3683
193	Apfelsinencompot	782
491	Apfelsinencrême, englischer	3553
492	Apfelsinencrême, französischer	3575
494	Apfelsinencrême, gefrorener	3581
496	Apfelsineneis	3585. 3600
434	Apfelsinenflammeri	3268. 3278
487	Apfelsinengelée	3512. 3533. 3547—3550. 3549
104	Apfelsinenkaltschaale	335. 355. 367. 368
116	Apfelsinenkren	472
503	Apfelsinenlimonade	3654
424	Apfelsinenpudding	3132. 3152
511	Apfelsinenpunsch	3747. 3757a
497	Apfelsinen-Rahmeis	3603. 3622
119	Apfelsinen-Rahmsauce	512
492	Apfelsinen-Rahmschnee	3576
493	Apfelsinen-Rahmschnee, gestürzter	3577
116	Apfelsinensauce	480, I-II
103—104	Apfelsinensuppe	326—330
500	Apfelsinensyrup	3628
118	Apfelsinen-Weinsauce	494
472	Apostelkuchen (Brioche)	3449
194	Aprikosencompot	788. 789
496	Aprikoseneis	3599
489	Aprikosengelée	3548. 3549
104	Aprikosenkaltschaale	336
396	Aprikosenknödel	2978
140	Aprikosenmarmelade	601
425	Aprikosenpudding	3156. 3154
138	Aprikosenpürée	596

Seite		Nr.
421	Aprikosenstrudel	3123
453	Arme Ritter	3383
511	Arracpunsch	3745, IV
397	Arrow-root-Nocken, gesalz. z. Suppen	2986
400	Arrow-root-Nocken, süße zu Suppen und Kaltschaalen	3004
152	Artischockenböden	631
153	Artischockenböden m. Champig. gefüllt	633
153	Artischockenböden m. Fleischfarce gef.	634
153	Artischocken, gebackene	635
151	Artischocken, gedünstete	630
152	Artischocken, gefüllte	632
151	Artischocken, gekochte	629
153	Artischocken in Blechbüchsen	636
152	Artischocken, mit Ragoût gefüllte	632
126	Artischockenpürée	552
95	Artischockenpüreesuppe	215
179	Artischockensalat	731
486	Aspic (Saueres Gelée)	3508
346	Auerhahnpastete, warme, in der Reifform gebackene	2649
309	Auerhühner	2379—2487
289	Aufbewahren von Geflügel	1972
304	Aufbewahren des vorbereiteten Wildgeflügels	2300
274	Aufbewahren von zerwirktem Wild	1815
440	Aufläufe	3298—3359
211	Ausbacken von Fleischstücken in Schmalz	809
447	Ausbacketeig (flüssige Masse)	3361
169	Ausgequellter Reis	169
315	Auslösen der Fische	2493
287	Ausnehmen des Geflügels	1968
324	Austern, frisch, und zu Suppen und Saucen	2565
324	Austern, gebackene	2566
341	Austern in Aspic	2647b
335	Austern-Ragoût	2622
110	Austernsauce	416
112	Austernsauce, abgerührte	444b
94	Austernsuppe	194

B.

494	Backcrêmes	3580
122	Backfette	536
122	Backfett, gebr. verwendb. zu machen	536A
319	Backfische	2547
300	Backhuhn	2283
193 u. 195	Backobst	781. 789
122	Backöl	538
466	Bäbe	3420—3428
466	Bäbe aus abgeschlagenem Teig	3421
466	Bäbe aus abgetriebenem Teig	3420
493	Bairische Käse (Rahmschneecrêmes)	3577
393	Bairische Knödel	2969, III
115	Bairische Sauce	459
401	Baisers	3009a
481	Baiser-Torte	3491
498	Balomba	3624
383	Bandnudeln	2860
320	Barben-Coteletten	2548
319	Barbe, gebacken	2547
318	Barbe, gedünstet	2544
317	Barbe, gekocht	2498—2543
319	Barbe, gratinirt	2546
341	Barbe in Aspic	2647a
319	Barbe, polnisch	2545. 2611
320	Barbenschnittchen, sautirt	2549
320	Barsch-Coteletten	2548
319	Barsch, gebacken	2547
318	Barsch, gedünstet	2544
317	Barsch, gekocht	2498—2543
319	Barsch, gratinirt	2546
341	Barsch in Aspic	2647a
319	Barsch polnischer Art	2545. 2611
113	Béarner Sauce (Béarnaise-Sauce)	452
113	Bechamelle (abgerührte), rasche	453
111	Bechamelle (Coulis) und Soubise	436
162	Bechamellekartoffeln	666
357	Becherpastetchen	2768
369	Bedingung z. Haltbark. d. Dauerwurst	2802
226	Beefsteaks, deutsche	1062. 2817
221	Beefsteaks, deutsche, gedünstete	997
220	Beefsteaks, gedünstete	996
225	Beefsteaks von Lende	1060
226	Beefsteaks von Lende mit Hindernissen	1061
196	Beerenfruchtcompote	790—793
141	Beerenfruchtmarmeladen	602
139	Beerenfruchtpürées	597
448	Beignets	3362—3377
449	Beignets von Brod	3369
450	Beignets von Crême	3377
450	Beignets von Früchten	3376
448	Beignets von Gries	3364
449	Beignets von Käse	3372
449	Beignets von Kartoffeln	3370
449	Beignets von Kastanien	3372
449	Beignets von Mandeln	3373
448	Beignets von Mehl	3363
449	Beignets von Nudeln	3366
450	Beignets von Nüssen	3374
450	Beignets von Pistazien	3375
448	Beignets von Reis	3365
449	Beignets von Semmel	3367
449	Beignets von Zwieback	3368
120	Beizen (Marinaden)	529—534
442	Berberitzenauflauf	3323. 3324
506	Berberitzenbowle	3686. 3687
197	Berberitzencompot	793
496	Berberitzeneis	3599
434	Berberitzenflammeri	3278. 3279
489	Berberitzengelée	3547. 3548. 3549
503	Berberitzenlimonade	3656
141	Berberitzenmarmelade	602
425	Berberitzenpudding	3153. 3154. 3152
139	Berberitzenpürée	597, I
501	Berberitzensaft	3651
117	Berberitzensauce	491
103—104	Berberitzensuppe	326—331
501	Berberitzensyrup	3642
119	Berberitzen-Weinsauce	509
100	Bier-Coulissuppe	296
106	Bierkaltschale	379
107	Bierkaltschale mit Milch	380
100	Bier-Panadensuppe	295
515	Bierpunsch	3805
100	Bier-Schaumsuppe	298
100	Biersuppe, klare	294
100	Biersuppe, legirte	297
504	Birkenwasser	3677
309	Birkhühner	2379—2487

Seite		Nr.
346	Birkhuhn-Pastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
131	Birkhuhnpürée	569
95	Birkhuhnpüréesuppe	239
193	Birnencompot	780. 781
489	Birnengelée	3548. 3549
193	Birnen, getrocknete	781
105	Birnenkaltschale	339
493	Birnen-Mandelcrême	3597
139	Birnenmarmelade	598
138	Birnennuss	594
425	Birnenpudding	3154. 3155
104	Birnensuppe	331
421	Birnenstrudel	3123
509	Bischof	3734
480	Bisquitcrême-Torten	3483
476	Bisquitmasse	3467
480	Bisquit-Schaumtorten	3484
480	Bisquit-Schaumtorten mit Früchten	3485
480	Bisquittorte	3482
119	Bittere Mandel-Rahmsauce	513
456	Blätterteigbäckerei	3393—3405
456	Blätterteig, gesalzener	3393
457	Blätterteig, süßer	3394
458	Blätterteigform, große	3397
459	Blätterteigformen, kleine	3398
460	Blätterteig, gefüllt in verschiedenen Formen	3403
352	Blätterteigpasteten, große	2712—2756
357	Blätterteigpasteten, kleine	2766—2771
458	Blätterteigrand	3396
457	Blätterteigschnitten (Fleurons)	3395
461	Blätterteigschnitten und Figuren	3404
461	Blätterteigschnitten mit Früchten	3405
460	Blätterteigtorte	3402
316	Bläuen der Fische	2496
493	Blanc-mangers (Siehe Mandelcrême, gestürzte)	3579
148	Blumenkohlgemüse	618
149	Blumenkohl gratinirter	620
184	Blumenkohl in Essig	759
149	Blumenkohl, in Schmalz gebackener	619
126	Blumenkohlpürée	552
95	Blumenkohlpüréesuppe	219
178	Blumenkohlsalat	728
365	Blutwurst	2784
387	Böhmische Knödel	2877
115	Böhmische Sauce'	458
410	Böhmische Talken	3060a
156	Bohnen, grüne	646
157	Bohnen, grüne, gesalzene	648
157	Bohnen, grüne, getrocknete	649
157	Bohnen, grüne, in Blechbüchsen	647
185	Bohnen in Essig	760
396	Bohnen-Mehlnocken z. Suppen	2980—2981
126	Bohnenpürée, grünes	552
129	Bohnenpürée, weißes	562
335	Bohnenragoût mit Geflügelklößchen	2623
178	Bohnensalat, grüner	727
180	Bohnensalat, weißer	745
95	Bohnensuppe	231
171	Bohnen, weiße (Gemüse-)	701
168	Bordüren	687. 757. 3507. 796
175	Boretschsalat	715
82	Bouillon (Siehe Fleischbrühe)	1
86	Bouillontafeln	13

Seite		Nr.
505	Bowlen	3679—3779
509	Bowlen, frappirte, von Champagner	3733
508	Bowlen, gefrorne	3732
505	Bowlen, kalte	3679—3744
510	Bowlen, warme	3745—3779
124	Brabanter Butter	545
461	Brandteig	3406
461	Brandteigbäckerei	3406—3408
462	Brandteigbrödchen	3407
462	Brandteigbrödchen mit Crême	3408
462	Brandteigbrödchen mit Früchten	3408
456	Brandteigkrapfen	3391
456	Brandteigkrapfen, gefüllte	3392
400	Brandteignocken	2999
518	Branntwein	3830
202	Braten, allgemeine Regeln	802—808
204	Braten am Spieß (mit Tabelle)	804
210	Braten auf dem Heerde	807
203	Braten auf dem Rost (mit Tabelle)	803
275	Braten des Wildes	1819
167	Bratengarnituren	685
374	Braten, hachirter	2814
206	Braten in der Röhre (mit Tabelle)	805
276	Bratenknochen v. Wild zu verwenden	1821
211	Bratensaucen von der Heerdbraterei zu bereiten	808
210	Bratensaucen (Fond) von Röhrenbraten zu bereiten	806
321	Bratheringe, marinirt	2554
296	Brathuhn	2174—2277
372	Bratwurst	2811
107	Braune Coulissauce	381—413
92	Braune Coulissuppen	168
329	Braune Ragoûts	2602
143	Braunkohlgemüse	605
126	Braunkohlpürée	551
135	Brei (Mus, Pürées)	551—602
423	Brennende Puddings	3129
473	Brezeln von Hefe	3452
321	Bricken (Neunaugen) marinirt	2554
242	Bries (Siehe Kalbsmilch)	1385
398	Briesnocken zu Suppen	2991
472	Brioche	3449
376	Brisoletten	2819
444	Brodauflauf	3351
449	Brodbeignets	3369
354	Brodkruste	2759
476	Brodmasse zu Torten	3469
397	Brodnocken, abgebrannte zu Suppen	2985
397	Brodnocken, abgerührte, zu Suppen	2984
400	Brodnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3002—3003
102	Brodpanadensuppe	323
407	Brodpfanzel zu Suppen	3047. 3054
429	Brodpudding	3185
480	Brodtorte	3480
504	Brodwasser	3676
242	Bröschen (Siehe Kalbsmilch)	1385
474	Brösselteig (Siehe mürben Teig)	3458. 3459
1—77	Bromatologische Tabellen	
442	Brombeerenauflauf	3323. 3324
506	Brombeerenbowle	3684. 3685
196	Brombeerencompot	790
496	Brombeereneis	3599
434	Brombeerenflammeri	3279. 3278
489	Brombeerengelée	3547

Seite		Nr.
105	Brombeerenkaltschaale	340
503	Brombeerenlimonade	3655
150	Brombeerenmarmelade	602
424	Brombeerenpudding	3152. 3154
139	Brombeerenpürée	597, II
120	Brombeeren-Rahmsauce	528
501	Brombeerensaft	3651
117	Brombeerensauce	491
103—104	Brombeerensuppe	326—331
501	Brombeerensyrup	3641
119	Brombeeren-Weinsauce	509
372	Brühwürstchen	2810
194	Brünellencompot	788. 789
144	Brüsseler Kohlgemüse	609
177	Brüsseler Kohlsalat	723
141	Brunnenkressengemüse	603
126	Brunnenkressenpürée	551
175	Brunnenkressensalat	715
900	Brunnenkressensuppen	97—100
442	Buchweizengries-Auflauf	3325—3350
435	Buchweizengries-Flammeri	3280
400	Buchweizengries-Nocken, süße zu Suppen u. Kaltschaalen	3000—3001
397	Buchweizengries-Nocken, gesalzene, zu Suppen	2982—2983
425	Buchweizengries-Pudding	3157—3180
404	Buchweizengrütze-Schmarrn	3033
396	Buchweizenmehl-Nocken zu Suppen	2980—2981
181	Bunter Salat	748
512	Burgunderpunsch	3759
122	Butter	539
123	Buttercompositionen	540—550
482	Butterglasur	3497
173	Buttergrütze zu Fleischbrühsuppen	708a
173	Buttergrütze zu Milch- u. Fruchtsuppen	709b
465	Butterhefenteig	3418
161	Butterkartoffeln	661
163	Butterkastanien	670
384	Buttermaccaroni	2865
384	Butternudeln	2864
112	Buttersaucen	444—452
113	Buttersauce, deutsche	445
113	Buttersauce, englische	451
113	Buttersauce, französische	446
456	Butterteigbäckerei (S. Blätterteig)	3393—3405

C.

517	Cacao	3827
494	Cacao-Backcrême	3580
491	Cacaocrême, engl.	3571
492	Cacaocrême, franz.	3575
453	Cannelons (Röhrchen) mit Crême	3382
452	Cannelons (Röhrchen) mit Früchten	3381
358	Cannelons (Röhrchen) m. Fleischfüll.	2772
300	Capaun, gebratener	2284
295	Capaun, gebünsteter	2167
301	Capaun, gefüllt, gebratener	2285
292	Capaun, gekochter	2065
347	Capaunenpastete, warme, in der Reifform gebacken	2650
131	Capaunenpürée	568
95	Capaunenpüreésuppe	235
115	Capernmayonnaise	460
112	Capernsauce, abgerührte	444c
108	Capernsauce, braune	384
110	Capernsauce, weiße	417
494	Caramel-Backcrême	3580
491	Caramelcrême, engl.	3570
492	Caramelcrême, franz.	3575
498	Caramelrahmeis	3621
268	Carbonaden vom Schwein	1793
509	Cardinal	3735
154	Cardonengemüse	638
154	Cardonen, gratinirt	640
154	Cardonen, in Schmalz gebackene	639
126	Cardonenpürée	552
95	Cardonenpüreésuppe	217
154	Cardonen, Vorbereitung	637
159	Carotten, gebackene	651
158	Carottengemüse	650
159	Carotten in Blechbüchsen	652
126	Carottenpürée	552
179	Carottensalat	734
170	Carri (Curry, Kari oder Karik)	695
148	Carviol (siehe Blumenkohl)	618—620
348	Casserolpasteten (Timbale)	2658—2711
370	Cervelatwurst	2804
509	Champagnerbowlen	3733
511	Champagnerpunsch, kalter	3757a
333	Chambordragoût	2614
124	Champignonbutter	547
136	Champignonfarce	587
163	Champignongemüse	673, I—II
128	Champignonpürée	555
95	Champignonpüreésuppe	225
164	Champignons in Blechbüchsen	674
186	Champignons in Essig	766
335	Champignonragoût	2624
180	Champignonsalat	742
112	Champignonsauce, abgerührte	444d
108	Champignonsauce, braune	385
110	Champignonsauce, weiße	418
439	Charlotten	3295—3297
439	Charlotten, kalte	3297
439	Charlotten, warme	3295. 3296
167	Chartreusen von Gemüse	686
118	Chaudeau	508
340	Chaufroix-Sauce	2645
340	Chaufroix von Fischen	2647
340	Chaufroix von Gänseleber	2646
339	Chaufroix von Wildgeflügel	2644
340	Chaufroix von zahmen Geflügel	2645
144	Chinesisches Kohlgemüse	607
333	Chipolatoragoût	2615
517	Chocolade	3825. 3826
445	Chocoladenauflauf	3354
494	Chocoladenbackcrême	3580
491	Chocoladencrême, englischer	3572
492	Chocoladencrême, französischer	3575
497	Chocoladeneis	3605. 3622
438	Chocoladenflammeri	3290
482	Chocoladenglasur	3496
477	Chocoladenmasse zu Torten ꝛc.	3470
430	Chocoladenpudding	3188
120	Chocoladenrahmsauce	527
99	Chocoladensuppe	293
480	Chocoladentorte	3486
467	Christstollen	3429
177	Cichoriensalat	722
441	Citronenauflauf	3302. 3323

Seite		Nr.
494	Citronenbackcrême	3580
493	Citronen-Blanc-manger	3579
506	Citronenbowle	3688. 3689
491	Citronencrême, englischer	3554
492	Citronencrême, französischer	3575
494	Citronencrême, gefrorner	3581
496	Citronencis	3586. 3600
434	Citronenflammeri	3269. 3278
487	Citronengelée	3513. 3534. 3547—3549
105	Citronenkaltschaale	341. 356. 369—373
116	Citronenkren	473
503	Citronenlimonade	3657
424	Citronenpudding	3133. 3152
511	Citronenpunsch	3748. 3757a
497	Citronenrahmeis	3604. 3622
492	Citronenrahmschnee	3576
493	Citronenrahmschnee, gestürzter	3577
119	Citronenrahmsauce	514
120	Citronensaftmarinade	529
116	Citronensauce	481
500	Citronensyrup	3629
103—104	Citronensuppe	326—330
118	Citronenweinsauce	495
332	Civet von Wild	2612
513	Claret	3773
513	Cock-tail	3776
511	Cognacpunsch	3745, IV
188	Compote	773—796
190	Compote aufzubewahren	775
197	Compote, gemischte	794. 795
198	Compote, gestürzte	796
153	Conservirte Artischocken	626
165	Conservirte Morcheln in Büchsen	679
164	Conservirte Pilze in Büchsen	674
165	Conservirte Trüffeln in Büchsen	681
307	Conservirte Krammetsvögel	2344
156	Conservirte Schotenkerne	643
150	Conservirter Spargel	626
86	Consommé (Kraftbrühe)	11
517	Contentement	3824
185	Cornichons, Anmerkung	761
313	Coteletten von Fasanen	2486
374	Coteletten, gehackte	2815—2819
320	Coteletten von Fischen	2548
252	Coteletten von Hammelfleisch	1624
280	Coteletten von Hasen	1877
300	Coteletten von Hühnern	2281
241	Coteletten von Kalbfleisch, gebraten	1378
235	Coteletten von Kalbfleisch, gedünstet	1257
309	Coteletten von Rebhühnern	2376
285	Coteletten vom Reh	1961
268	Coteletten vom Schwein	1793
301	Coteletten von Tauben	2288
107	Coulissaucen, braune	381—413
109	Coulissaucen, weiße	414—443
100	Coulissuppe von Bier	296
92	Coulissuppen von Fleischbrühe, braune	168—192
93	Coulissuppen von Fleischbrühe, weiße	193—203
103	Coulissuppen von Früchten	329
99	Coulissuppen von Milch	288
102	Coulissuppen von Wein	322
85	Courtbouillon	8
96	Courtbouillonsuppen	248
513	Crambambuli	3778

Seite		Nr.
476	Crêmekuchen aus mürbem Teig	3464
491	Crêmes	3552—3581
494	Crêmes, abgerührte (Backcrêmes)	3580
451	Crêmesbeignets	3377
491	Crêmes, englische, in Bechern	3551—3573
492	Crêmes, französische	3575
494	Crêmes, gefrorene	3581
493	Crêmes, gestürzte, von Mandeln (Blanc-manger)	3579
493	Crêmes, gestürzter Rahmschnee	3577
493	Crêmes in einer Bordüre von Gelée	3578
421	Crêmestrudel	3124
99	Crêmesuppe	289
492	Crêmes von geschlagenem Rahmschnee	3576
460	Crêmetörtchen von Blätterteig	3400
451	Croquets, gesalzene	3379—3380
451	Croquets, süße	3378
451	Croquets von Gries, gesalzene	3379
451	Croquets von Gries, süße	3378
451	Croquets von Käse, gesalzene	3379. 3380
451	Croquets von Käse, süße	3378
451	Croquets von Kartoffeln, gesalzene	3379
451	Croquets von Kartoffeln, süße	3378
451	Croquets von Reis, gesalzene	3379
451	Croquets von Reis, süße	3378
376	Croquets von Salpicons	2820
451	Croquets von Schinken	3379
451	Croquets von Semmel, gesalzene	3379
451	Croquets von Semmel, süße	3378
113	Cumberlandsauce a und b	454
170	Curry (Kari, Carri oder Karik)	695
111	Currysauce	438
515	Custard	3804
513	Czay	3777

D.

256	Därme vorzubereiten	1635
395	Dampfnudeln	2977. 3451
357	Dariolen	2768
369	Dauerwurst, Haltbarkeit	2802
320	Delicateßheringe, marinirt	2552
375	Deutsche Beefsteaks	2817
221	Deutsche Beefsteks, gedünstete	997
113	Deutsche Sauce	445
115	Dillmayonnaise	461
112	Dillsauce, abgerührte	444e
108	Dillsauce, braune	386
110	Dillsauce, weiße	419
151	Distelgemüse	629—640
192	Distelgewächscompote	779
154	Distelkohl	637
126	Distelkohlpürée	552
320	Dorschcoteletten	2548
319	Dorsch, gebacken	2547
318	Dorsch, gedünstet	2544
317	Dorsch, gekocht	2498—2543
321	Dorsch, geräuchert	2556
319	Dorsch, gratinirt	2546
341	Dorsch in Aspic	2647a
319	Dorsch, polnisch	2545. 2611
320	Dorschschnittchen, sautirt	2549
110	Dragunsauce	420
305	Drosseln, Zubereitung	2303—2344
200	Dünsten des Fleisches	798
200	Dünsten im Papinschen Topf	798

Seite		Nr.
201	Dünsten in der Pfanne	800
490	Dunstcrêmes, engl. in Bechern	3551—3573
422	Dunstmehlspeisen (Puddings)	3128—3194
188	Dunstobst zu kochen	773
94	Durchgestrichene Suppen	204—247

E.

379	Eier auf Butter (Spiegeleier)	2831
379	Eier auf Cervelatwurst	2833
379	Eier auf Schinken	2832
100	Eierbier	298. 3805
383	Eiereinlauf zu Suppen	2859
386	Eierfleckeln	2875
89	Eierflockensuppe	85
383	Eierflocken zu Suppen	2858
382	Eiergelée zu Suppen	2857
379	Eier, gerührte	2834
380	Eier, gerührte, mit gebratenem Fleisch	2836
380	Eier, gerührte, mit gekochtem Fisch	2839
380	Eier, gerührte, mit geräuchertem Fisch	2837
380	Eier, gerührte, mit gesalzenem Fisch	2838
380	Eier, gerührte, mit jungem Gemüse	2841
381	Eier, gerührte, mit Käse	2843
380	Eier, gerührte, mit Pilzen	2842
380	Eier, gerührte, mit Pökelfleisch	2835
380	Eier, gerührte, mit Schnittlauch	2840
384	Eiergraupen	2862
89	Eiergraupensuppe	86
515	Eiergrog	3806
172	Eiergrütze	703
89	Eiergrützesuppe	86a
378	Eier, harte	2823
378	Eier in Salzwasser (Soolcier)	2824
399	Eierklößchen zu braunen Suppen	2996
381	Eierkuchen (Omeletten)	2844
382	Eierkuchen, aufgelaufene	2855
386	Eierkuchenfleckeln	2875
382	Eierkuchen mit feinen Kräutern	2853
382	Eierkuchen mit Früchten	2854
381	Eierkuchen mit gebratenem Fleisch	2846
381	Eierkuchen mit gekochtem Fisch	2849
381	Eierkuchen mit gepökeltem Fleisch	2845
381	Eierkuchen mit geräucherten Fischen	2847
381	Eierkuchen mit gesalzenem Fisch	2848
381	Eierkuchen mit jungen Gemüsen	2850
382	Eierkuchen mit Käse	2852
382	Eierkuchen mit Pilzen	2851
385	Eierkuchennudeln	2874
413	Eierkuchenstrudel, gesalzene	3065
413	Eierkuchenstrudel, süße	3064
414	Eierkuchenstrudel zu Suppen	3066
379	Eier mit Oelsauce (Mayonnaise)	2828
379	Eier mit Rahmsauce	2827
379	Eier mit Staudensalat	2826
385	Eiernudeln	2874
378	Eier, pflaumenweiche	2822
515	Eierpunsch, kalter	3807—3818
514	Eierpunsch, warmer	3780—3806
379	Eier, saure	2830
401	Eier-Schaumnocken, süße, gebackene	3009a
401	Eier-Schaumnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3009
471	Eierschecke	3445
382	Eierschneekuchen mit Früchten	2856
401	Eierschneenocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3008
378	Eierspeisen	2821—2859
379	Eier, verlorene	2829
378	Eier, weiche	2825. 2821
516	Eierwein	3819
82	Einfache Fleischbrühe	1, I.
174	Einfacher Essig	711
168	Einfassungen (Bordüren)	687
89	Einlaufsuppe	84
200	Einleitung zu den Fleischspeisen	797—809
243	Einsalzen des Kalbfleisches	1991a
226	Einsalzen des Rindfleisches	1067
244	Eintheilung des Hammels	1892
227	Eintheilung des Kalbes	1068
212	Eintheilung des Rindes	810
254	Eintheilung des Schweines	1684
273	Eintheilung des Wildes	1811
303	Eintheilung des Wildgeflügels	2297
494	Eis	3582—3625
505	Eislimonaden	3678
498	Eis nach Nesselrode	3625
513	Eispunsch	3774
482	Eiweiß-Glasuren	3495
281	Elenthier, Zubereit. (Siehe Reh)	1879—1964
143	Endiviengemüse	604
126	Endivienpürée	551
94	Endivienpüreésuppe	212
176	Endiviensalat	716
90	Endiviensuppen	101—104
113	Englische Buttersauce	451
490	Englische Dunstcrêmes	3551—3573
123	Englische Kräuterbutter	541
477	Englische Masse zu Torten ꝛc.	3472
430	Englische Puddings	3191. 3192
481	Englische Torte	3489
514	Englischer Brandypunsch	3779
374	Englischer Braten	2814. 810
303	Ente, fette, gebratene	2296
296	Ente, gedünstete	2172
292	Ente, gekochte	2069
342	Ente, gekochte in Aspic	2647 f
303	Ente, junge, gebratene	2295
131	Entenpürée	568
309	Enten, wilde	2379. 2487
342	Entenweißsauer	2647 f
226	Entre-côte	1063
171	Erbsengemüse	701
129	Erbsenpürée	562
335	Erbsenragoût mit Geflügelklößchen	2625
180	Erbsensalat	745
95	Erbsensuppe	229
396	Erbsmehlnocken zu Suppen	2980—2981
129	Erbspürée	562
159	Erdartischockengemüse	654
126	Erdartischockenpürée	552
95	Erdartischockenpüreésuppe	216
177	Erdartischockensalat	720
441	Erdbeerenauflauf	3308. 3323. 3324
494	Erdbeeren-Backcrême	3580
493	Erdbeeren-Blanc-manger	3579
506	Erdbeerenbowlen	3690. 3691
196	Erdbeerencompot	791, I-III
491	Erdbeerencrême, englischer	3555
492	Erdbeerencrême, französischer	3575
494	Erdbeerencrême, gefrorner	3581
496	Erdbeereneis	3587. 3600. 3599
434	Erdbeerenflammeri	3270. 3278. 3279

Seite Nr.

487 Erdbeerengelée 3514—3535. 3547—3549
105 Erdbeerenkaltschale 342
475 Erdbeerenkuchen aus mürbem Teig 3462. 3463. 3465
503 Erdbeerenlimonade 3658
141 Erdbeerenmarmelade 602
424 Erdbeerenpudding 3152. 3153. 3134. 3154
139 Erdbeerenpürée . . . . . 597, II
511 Erdbeerenpunsch 3749. 3757a
497 Erdbeeren-Rahmeis . . . 3606. 3622
119 Erdbeeren-Rahmsauce 515 528
492 Erdbeeren-Rahmschnee 3576
493 Erdbeeren-Rahmschnee, gestürzter . 3577
501 Erdbeerensaft 3651
116 Erdbeersauce 482. 491
500 Erdbeersyrup 3630. 3643
103—104 Erdbeersuppe . . . 326—531
118 Erdbeeren-Weinsauce 496. 509
126 Erdbirnenpürée(Erdartischockenpürée) 552
174 Essig 711
184 Essigfrüchte und -Gemüse . 758—771
116 Essigkren 474
120 Essigmarinade 531
175 Estragonessig 712
115 Estragonmayonnaise 462
112 Estragonsauce, abgerührte . . . 444f
108 Estragonsauce, braune 387
120 Estragonsauce, weiße 420

F.

384 Façonnudeln 2861
383 Fadennudeln 2860
367 Falsche Leberwurst 2796
374 Falscher Hasenbraten 2814
133 Farcen . . . . . 574—591
349 Farcepasteten, gestürzte . . 2659—2708
146 Farcirter Kohl (Krautwickel) . . 613
374 Farcirter Lendenbraten 2814
313 Fasanenbrüste, gebratene 2485
313 Fasanenbrüste, sautirte 2487
313 Fasanencoteletten 2486
311 Fasan, gebratener . . . . 2433—2483
310 Fasan, gedünsteter . . . . 2381—2432
313 Fasan, gefüllter, gebraten . . . 2484
310 Fasan, gekochter 2380
346 Fasanenpastete, warme, in der Reifform gebacken 2649
131 Fasanenpürée 569
95 Fasanenpüréesuppe 240
332 Fasanensalmi 2613
86 Fastensuppen 248
143 Federkohlgemüse 605
194 Feigen, frische 785
194 Feigen, getrocknete 786
336 Feine Ragoûts 2626
141 Feldsalatgemüse (Rapunzeln) . . 603
126 Feldsalatpürée (Rapunzeln) . . . 551
155 Feldschoten zu gebratenem Fleisch 642
155 Feldschoten zu gekochtem Fleisch . 641
121 Fette . . . . . 535—539
121 Fette auszuschmelzen 535
122 Fette Oele 537
365 Fettwurst 2787
283 Filet vom Reh 1910. 1960
222 Filet vom Rind, gebraten . 1002—1051
268 Filet vom Schwein . . . 1790—1792

Seite Nr.

85 Fischbrühe 8
172 Fischbrühgrütze 705
121 Fischbrühmarinade 533
96 Fischbrühsuppen 248
320 Fischcoteletten 2548
315 Fische auszulösen 2493
319 Fische, gebacken 2547
318 Fische, gedünstet 2544
319 Fische, gedünstet, polnisch . 2545. 2611
317 Fische, gekochte . . . . . 2498—2543
321 Fische, geräucherte 2556
321 Fische gesalzene 2555
319 Fische, gratinirt 2546
341 Fische in Aspic 2647a
321 Fische in Oel 2553
340 Fische in gesulzter Sauce . . . 2647
314 Fische, Kennzeichen gut erhaltener 2489
320 Fische, marinirt . . . . . 2551—2554
331 Fische mit polnischer Sauce . . . 2611
313 Fische, Vorbemerkungen 2488
316 Fische zu bläuen 2496
314 Fische zu schlachten 2490
315 Fische zu schuppen 2492
315 Fische zu spalten 2491
316 Fische zu tranchiren 2497
136 Fischfarcen . . . . . 582—584
399 Fischnocken aus gekochtem oder gedünstet. Fischfleisch (Fischresten) 2995
399 Fischnocken aus rohem Fleisch . . 2994
322 Fischotter 2557
348 Fischpastete, warme, in der Reifform 2657
408 Fischpfanzel zu Suppen (Fischreste) 3052
362 Fischpudding 2779
132 Fischpürées 572
331 Fischragoût, großes 2611
336 Fischragoût, kleines 2627
180 Fischsalat 744
320 Fischschnittchen, sautirte 2549
419 Fischstrudel 3116
431 Flammeris . . . . . 3195—3294
383 Fleckeln (Nudeln) 2860
330 Flecke, saure 2607
92 Fleischbrüh-Coulissuppen, braune 168—192
93 Fleischbrüh-Coulissuppen, weiße 193—203
82 Fleischbrühe aus Knochen . . . 1, III
83 Fleischbrühe, rasche . . . . . 1, II
84 Fleischbrühe von Hammelfleisch . 2
84 Fleischbrühe von Kalbfleisch . . . 3
82 Fleischbrühe von Rindfleisch . . 1, I
84 Fleischbrühe von Wildgeflügel . . 5
84 Fleischbrühe von Wildpret . . . 6
84 Fleischbrühe von zahmen Geflügel 4
83 Fleischbrühe zu klären . . . . 1, IV
172 Fleischbrühgrütze 704
161 Fleischbrühkartoffeln 664
384 Fleischbrühnudeln 2863
94 Fleischbrüh-Püréesuppen . . 204—247
168 Fleischbrühreis 689
91 Fleischbrüh-Schleimsuppen . . 137—167
90 Fleischbrühsuppen, legirte . 96—136b
87 Fleischbrühsuppen, klare . . . 16—95
86 Fleischessenz (Jus) 12
87 Fleischextract 14
85 Fleischextractbrühe 9
133 Fleischfülle . . . . . 574—591

Seite		Nr.
486	Fleischgallert	3508
211	Fleisch in Schmalz gebacken	809
363	Fleischkäse (Fleischbrod)	2782
375	Fleischklößchen	2818. 2819
86	Fleischleim (Glacé)	13
133	Fleischmus	574—591
399	Fleischnocken aus gebrat., geb. oder gekochtem Fleisch (Fleischreste)	2993
398	Fleischnocken zu Suppen aus rohem Fleisch	2992
408	Fleischpfanzel zu Suppen (Fleischreste)	3051
355	Fleischpics	2761
362	Fleischpudding	2777
358	Fleischröhrchen (Cannelons)	2772
87	Fleischsaft (Fond)	15
180	Fleischsalat	743
341	Fleischspeisen in Aspic	2647B
419	Fleischstrudel	3115
202	Fleisch zu braten	802—808
200	Fleisch zu dünsten	798—800
82	Fleisch zu kochen	1—8
258	Fleisch zu pökeln	1637
259	Fleisch zu räuchern	1638. 297
211	Fleischstücke in Schmalz auszubacken	809
512	Fletsch	3761
457	Fleurons (Blätterteigschnittchen)	3395
517	Flib (Warmbier)	3821
171	Flockensago (Tapioca)	699
510	Flöbbe, ostpreußische	3744
510	Floster, amerikanischer	4741
447	Flüssige Masse (Ausbackteig)	3361
87	Fond	15
201	Fond von gedünstetem Fleisch zu verwenden	801
211	Fond von Heerdbraterei zu verwenden	808
210	Fond von Röhrenbraten fertig zu machen	806
320	Forellencoteletten	2548
319	Forellen, gebacken	2547
318	Forellen, gedünstet	2544
317	Forellen, gekocht (blau)	2498—2543
319	Forellen, gratinirt	2546
341	Forellen in Aspic	2647 a
319	Forellen, polnisch	2545. 2611
320	Forellenschnittchen, sautirt	2549
372	Frankfurter Würste	2809
439	Französische Charlotten	3295 I
492	Französische Crêmes	3575
468	Französischer Kuchen	3430
113	Französische Sauce	446
508	Frappirte Bowlen	3732
509	Frappirte Champagnerbowlen	3733
239	Fricandeaux von Kalb, gebraten	1370
376	Fricandellen	2818. 2819
325	Fricassées (Warme weiße Ragoûts)	2571—2590
110	Fricasséesauce	421
326	Fricassée von Capaunen	2583
326	Fricassée von Fischen	2586
326	Fricassée von Froschkeulen	2587
326	Fricassée von Huhn	2579
326	Fricassée von Hummer	2580
326	Fricassée von junger Ziege	2589
325	Fricassée von Kalbfleisch	2572
325	Fricassée von Kalbsbrust	2573
325	Fricassée von Kalbsgekröse	2574
325	Fricassée von Kalbshirn	2575
326	Fricassée von Kalbsmilch	2576
326	Fricassée von Kalbszungen	2577
326	Fricassée von Krebsen	2581
326	Fricassée von Lammfleisch	2588
326	Fricassée von Poularden	2584
326	Fricassée von Schildkröten	2582
326	Fricassée von Tauben	2578
326	Fricassée von Truthahn	2585
326	Fricassée von zahmen Kaninchen	2590
126	Frischgemüsepürée	552
305	Frischgeschossenes Wildgeflügel rascher genußfähig zu machen	2801
386	Frittatenflecken zu Suppen	2875
385	Frittatennudeln zu Suppen	2874
122	Fritüre	536
322	Frösche, gebackene	2559
322	Frösche, Vorbemerkungen	2558
94	Froschsuppe	195
450	Fruchtbeignets	3376
103	Frucht-Coulissuppen	329
494	Fruchteise	3582—3599
497	Fruchteise mit Wein	3600
175	Fruchtessig	714
433	Fruchtflammeri	3266—3279
435	Frucht-Griesflammeri	3382—3384
172	Fruchtgrütze	707
396	Fruchtklöße	2978
396	Fruchtklöße, gebackene	2979
396	Fruchtknödel	2978
474	Fruchtkuchen aus mürbem Teig	3460
476	Fruchtkuchen (Tarteletten), kleine	3465
475	Fruchtkuchen aus mürbem Teig mit Guß	3461
139	Fruchtmarmeladen	598—602
117	Fruchtmelange	483
441	Fruchtmelange-Auflauf	3304. 3328
494	Fruchtmelange-Backcrême	3580
493	Fruchtmelange-Blanc-manger	3579
506	Fruchtmelangebowlen	3692—3698
491	Fruchtmelange-Crême, engl.	3557
492	Fruchtmelange-Crême, franz.	3575
494	Fruchtmelange-Crême, gefrorener	3581
496	Fruchtmelange-Eis	3588. 3600
434	Fruchtmelangeflammeri	3271. 3278
487	Fruchtmelange-Gelée	3515. 3536. 3547—3549
105	Fruchtmelange-Kaltschaale	343
503	Fruchtmelange-Limonade	3659
424	Fruchtmelange-Pudding	3135. 3152
511	Fruchtmelange-Punsch	3750. 3757 a
497	Fruchtmelange-Rahmeis	3607. 3622
119	Fruchtmelange-Rahmsauce	516
492	Fruchtmelange-Rahmschnee	3576
493	Fruchtmelange-Rahmschnee, gestürzt	3577
117	Fruchtmelange-Sauce	483
103—104	Fruchtmelange-Suppe	326—330
500	Fruchtmelange-Syrup	3631
118	Fruchtmelange-Weinsauce	497
104	Frucht-Panadensuppen	330
137	Fruchtpürées u. Marmeladen	592—602
104	Frucht-Püréesuppen	331, I-IV
99	Frucht-Püréesuppen mit Milch	291
437	Frucht-Reisflammeri	3287—3289

Seite		Nr.
501	Fruchtsäfte	3651
116	Fruchtsaucen	478—491
103	Fruchtschleimsuppen	327
461	Fruchtschnitten von Blätterteig	3405
421	Fruchtstrudel	3123
103	Fruchtsuppen	326—331
99	Fruchtsuppen von Milch	290
103	Fruchtsuppen, klare	326
103	Fruchtsuppen, legirte	328
500	Fruchtsyrupe	3627—3650
480	Fruchttorten	3479
460	Fruchttörtchen von Blätterteig	3399
122	Frütüre (Backfett)	536
270	Fülle zum Schweinskopf	1804
288	Füllen des Geflügels	1970
498	Fürst Pückler	3623

G.

292	Gänseklein	2068
303	Gänseleber, gebraten (sautirt)	2294
296	Gänseleber, gedünstet	2173
342	Gänseleber in Aspic	2647 h
340	Gänseleber in gesulzter Sauce	2646
347	Gänseleberpastete, warme, Reifform	2651
367	Gänseleberwurst	2795
131	Gänsepürée	568
292	Gänseschwarzsauer	2068a
351	Gänseweißsauer	2647 f
309	Gänse, wilde	2379—2487
88	Gärtnersuppe	20
360	Galantinen	2775
486	Gallert von Fleisch	3508
302	Gans, fette, gebraten	2293
296	Gans, gedünstet	2171
292	Gans, gekochte	2067
341	Gans, gekochte, in Aspic	2647 a
302	Gans, junge, gebraten	2292
167	Garnituren von Gemüsen	685, I-III
333	Garnituren von Ragoûts	2614—2620
153	Gebackene Artischocken	635
324	Gebackene Austern	2566
319	Gebackene Fische	2547
322	Gebackene Frösche	2559
396	Gebackene Fruchtklöße	2979
390	Gebackene Griesklöße	2942
395	Gebackene Hefenklöße	2977
300	Gebackene Hühner, Backhuhn	2283
394	Gebackene Käseklöße	2975
240	Gebackene Kalbsbrust	1375
243	Gebackene Kalbsfüße	1391
161	Gebackene Kartoffeln	663
392	Gebackene Kartoffelklößchen	2966
385	Gebackene Maccaroni	2873
358	Gebackene Mundtäschchen	2771
323	Gebackene Muscheln	2564
385	Gebackene Nudeln	2872
309	Gebackene Rebhühner	2377
391	Gebackene süße Reisklöße	2963
267	Gebackene Schinken	1787
323	Gebackene Schnecken	2561
270	Gebackene Schweinsohren und Schweinsknöchel	1801
453	Gebackene Semmelschnitten und Zwiebäcke	3383
301	Gebackene Tauben	2289
158	Gebackene Wurzeln u. Knollen	651
159	Gebackene Zwiebeln	656
253	Gebackener Hammelhals	1630
242	Gebackenes Kalbshirn	1384
243	Gebackener Kalbskopf	1390
147	Gebackener Kohl	614
320	Gebratene (geschwungene) Fischschnittchen	2549
313	Gebratene Fasanenbrüste	2485
303	Gebratene fette Ente	2296
302	Gebratene fette Gans	2293
376	Gebratene Fleischklößchen	2819
303	Gebratene (sautirte, geschwungene) Gänseleber	2294
248	Gebratene Hammelfleischspeisen	1513
249	Gebratene Hammelkeule	1514
251	Gebratene marinirte (gebeizte) Hammelkeule	1619
253	Gebratene Hammelzungen	1627
278	Gebratene Hasen	1846
296	Gebratene Hühner	2174
299	Gebratene Hühnerbrüste	2279
303	Gebratene junge Ente	2295
302	Gebratene junge Gans	2292
253	Gebratene junge Ziege	1633
236	Gebratene Kalbskeule	1266
239	Gebratene Kalbskeule, in Essig marinirt	1368
239	Gebratene Kalbskeule, in Milch marinirt	1369
239	Gebratene Kalbskeule, pikant	1367
242	Gebratene resp. gebackene Kalbsmilch	1385
242	Gebratene Kalbszungen	1386
306	Gebratene Krammetsvögel	2325
241	Gebratene resp. gebackene Leber	1382
299	Gebratene Poularden	2278
308	Gebratene Rebhühner	2348
309	Gebratene Rebhühner-Brüste	2375
285	Gebratene Rehfilets	1960
285	Gebratene Rehkeule	1958
285	Gebratene Rehleber	1963
221	Gebratene Rindfleischspeisen	1001
263	Gebratene Schweinskeule	1688. 1718b
268	Gebratene Schweinslendchen	1791
301	Gebratene Tauben	2286
300	Gebratener Capaun	2284
311	Gebratener Fasan	2433
279	Gebratener Hase, in Oel marinirt (mürbe gemacht)	1875
279	Gebratener Hase, marinirt (gebeizt) in Essig	1873
279	Gebratener Hase, marinirt (gebeizt) in Milch	1874
279	Gebratener Hase, marinirt (gebeizt) in Wein	1872
283	Gebratener Rehrücken	1911
284	Gebratener Rehrücken, in Essig marinirt (gebeizt)	1955
284	Gebratener Rehrücken, in Milch marinirt (gebeizt)	1956
285	Gebratener Rehrücken, in Oel marinirt	1957
284	Gebratener Rehrücken in Wein marinirt (gebeizt)	1954
267	Gebratener Schinken	1787
264	Gebratener Schweinsrücken (Carrée)	1720
301	Gebratener Truthahn	2290
283	Gebratenes Hochwild	1911—1964

Seite		Nr.
239	Gebratenes Kalbsfricandeau, Keulenstück	1370
242	Gebratenes Kalbsherz	1387
278	Gebratenes Kleinwild	1846—1871
285	Gebratenes Rehblatt	1959
265	Gebratenes Schweinspökelfleisch	1724
271	Gebratenes Spanferkel	1806
296	Gebratenes zahmes Geflügel	2174—2296
151	Gedünstete Artischocken	630
295	Gedünstete Capaunen	2167
221	Gedünstete deutsche Beefsteaks	997
296	Gedünstete Ente	2172
310	Gedünsteter Fasan	2381
318	Gedünstete Fische	2544
319	Gedünstete Fische auf polnische Art	2545
375	Gedünstete Fleischklößchen	2818
296	Gedünstete Gans	2171
296	Gedünstete Geflügellebern	2173
245	Gedünstetes Hammelfleisch	1429—1510
276	Gedünsteter Hase, deutsche Art	1822
277	Gedünsteter Hase, englische Art	1843
277	Gedünsteter Hase, französische Art	1844
281	Gedünstetes Hochwild	1879—1910
293	Gedünstete Hühner und Poularden	2071
295	Gedünst. Hühner- u. Poulardenbrüste	2165
235	Gedünstete Kalbscoteletten und Kalbsschnitzel	1257
232	Gedünstetes Kalbfleisch	1163—1254
236	Gedünstete Kalbsfüße	1263
235	Gedünstetes Kalbshirn	1258
236	Gedünsteter Kalbskopf	1261
235	Gedünstete Kalbsleber	1260
235	Gedünstete Kalbsmilch	1259
236	Gedünstete Kalbsschweife	1262
276	Gedünstetes Kleinwild	1822—1845
305	Gedünstete Krammetsvögel	2304
324	Gedünstete Krebse in Rahmsauce	2568
221	Gedünsteter Ochsenschweif	998
235	Gedünstete Paprikaschnitzel	1256
308	Gedünstete Rebhühner	2347
282	Gedünstetes Rehblatt	1906
283	Gedünstete Rehfilets	1910
282	Gedünstete Rehkeule	1905
282	Gedünstete Rehleber	1908
281	Gedünsteter Rehrücken	1879
216	Gedünstetes Rindfleisch	911—1000
220	Gedünstete Rumpfsteaks oder Beefsteaks (Rindschnitten)	996
267	Gedünsteter Schinken	1787
323	Gedünstete Schnecken	2560
262	Gedünstetes Schweinefleisch	1640
268	Gedünstete Schweinslendchen	1790
265	Gedünstetes Schweinspökelfleisch	1723
296	Gedünstete Tauben	2168
296	Gedünsteter Truthahn	2170
293	Gedünstetes zahmes Geflügel	2071—2173
289	Geflügel aufzubewahren	1972
287	Geflügel auszunehmen	1968
84	Geflügelbrühe	4
135	Geflügelfarcen von Wildgeflügel	580
135	Geflügelfarcen von zahmem Geflügel	579
398	Geflügelklößchen	2992
296	Geflügellebern, gedünstete	2173
289	Geflügellebern, gekochte	1976
347	Geflügelleberpasteten, warme, in der Reifform gebacken	2651
289	Geflügelnierchen	1974
131	Geflügelpürées von zahmem Geflügel	568
131	Geflügelpürée von Wildgeflügel	569
336	Geflügelragoût, kleines	2628
339	Geflügel, wildes, in gesulzter Sauce	2644
340	Geflügel, zahmes, in gesulzter Sauce	2645
287	Geflügel, zahmes, zu schlachten	1966
288	Geflügel zu dressiren	1969
288	Geflügel zu füllen	1970
287	Geflügel zu rupfen	1967
288	Geflügel zu spicken	1971
289	Geflügel zu tranchiren	1978
508	Gefrorne Bowlen	3732
509	Gefrorne Champagnerbowlen	3738
494	Gefrorne Crêmes	3581
496	Gefrorner Punsch (Ponche à la glace)	3597
496	Gefrorner Punsch (römische Art)	3598
494	Gefrornes	3582—3625
152	Gefüllte Artischocken	632
153	Gefüllte Artischockenböden	633. 634
309	Gefüllte, gebratene Rebhühner	2374
166	Gefüllte Gurken	688
252	Gefüllte Hammelbrust	1623
300	Gefüllte Hühner	2282
240	Gefüllte Kalbsbrust	1378
398	Gefüllte Krebsnasen	2989
162	Gefüllte Kartoffel	667
307	Gefüllte Krammetsvögel	2342
410	Gefüllte Plinsen, in Schmalz gebacken	3060
285	Gefüllte Rehrollen (Rouladen)	1964
220	Gefüllte Rindsrollen	995
269	Gefüllte Schweinsrollen (Rouladen)	1794
301	Gefüllte Taube	2287
160	Gefüllte Zwiebeln	658
460	Gefüllter Blätterteig in verschiedenen Formen	3403
313	Gefüllter Fasan	2484
279	Gefüllter Hase	1876
270	Gefüllter Schweinskopf	1803
301	Gefüllter Truthahn	2291
273	Gefüllter Wildschweinskopf	1810
272	Gefülltes Spanferkel	1807
301	Gefüllter Capaun	2285
374	Gehackte Coteletten	2815—2819
374	Gehackte Kalbscoteletten	2815
375	Gehackte Rindscoteletten	2817
374	Gehackte Schweinscoteletten	2816
242	Gehirn, gebacken	1384
235	Gehirn, gedünstet	1258
398	Gehirnnocken zu Suppen	2991
231	Gehirn vom Kalb, gekocht	1160. 1068, III
226	Gehirn vom Rind	1066. 1384
269	Gehirn vom Schwein	1798
151	Gekochte Artischocken	629
292	Gekochte Ente	2069
317	Gekochte Fische	2498—2543
292	Gekochte Gans	2067
289	Gekochte Geflügelleber	1976
245	Gekochte Hammelkutteln	1428
245	Gekochte Hammelzungen	1427
290	Gekochte Hühner und Poularden	1977
324	Gekochte Hummer und Langusten	2569
231	Gekochte Kalbsbeine	1159
231	Gekochte Kalbsmilch	1161
231	Gekochte Kalbszunge	1156
163	Gekochte Kastanien	669

Seite		Nr.
324	Gekochte Krebse	2567
358	Gekochte Mundtäschchen	2770
323	Gekochte Muscheln	2562
308	Gekochte Rebhühner	2346
214	Gekochte Rindszunge	853
270	Gekochte Schweinsohren u. Schweinsknöchel	1799
292	Gekochte Tauben	2066
292	Gekochter Capaun	2065
310	Gekochter Fasan	2380
232	Gekochter Kalbskopf	1162
216	Gekochter Ochsengaumen	910
265	Gekochter Schinken	1726—1786
270	Gekochter Schweinskopf	1802
292	Gekochter Truthahn	2070
244	Gekochtes Hammelfleisch	1393
229	Gekochtes Kalbfleisch	1069
231	Gekochtes Kalbsgekröse (Suster)	1158
231	Gekochtes Kalbsgeschlinge	1157
231	Gekochtes Kalbshirn	1160
214	Gekochtes Rindfleisch	811
262	Gekochtes Schweinefleisch	1640
265	Gekochtes Schweinspökelfleisch	1722
290	Gekochtes zahmes Geflügel	1977—2070
231	Gekröse	1158
126	Gelbrübenpürée	552
15?	Gelbrübengemüse	654
179	Gelbrübensalate	736
163	Gelbschwammgemüse	673
128	Gelbschwammpürée	555
489	Gelées aus frischen Früchten	?548
489	Gelées aus Fruchtsyrupen	3547
488	Gelées aus Wein	3531—3546a
487	Gelées, einfache	3510—3530
490	Gelées, geschlagene	3549
490	Gelées, mit Früchten ausgelegt	3550
486	Gelées, saure (Aspic)	3508
487	Gelées, süße	3509—3550
484	Gelées, Vorbemerkungen	3498—3507a
486	Gelées zu färben	3506
486	Gelées zu formen	3507
485	Gelées zu klären	3505
486	Gelées zu stürzen	3507a
197	Gemischte Compote	794. 795
181	Gemischte Salate	746—756
281	Gemsen, Zubereit. (Siehe Reh)	1879—1964
141	Gemüse, frische	603—687
407	Gemüsepfanzel zu Suppen	3049
431	Gemüsepuddings	3194
126	Gemüsepürées, frische	552
128	Gemüsepürées, trockene	557—567
97	Gemüsesuppen von Milch, gesalzen	262
168	Gemüse, trockene, Vorbereitung	688
512	Geneverpunsch (Gin-Punsch)	3766
477	Genueser Masse	3471
243	Gepökeltes Kalbfleisch	1391a
226	Gepökeltes Rindfleisch	1067
321	Geräucherte Fische	2556
462	Germteig- (Gestteig-, Hefenteig-) Bäckerei	3409—3457
162	Geröstete Kastanien	668
384	Gerstelteig zu Suppen	2862
400	Gerstengriesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschalen	3000—3001
397	Gerstengriesnocken zu Suppen	2982. 2983
404	Gerstengrützeschmarrn	3033
396	Gerstenmehlnocken zu Suppen	2980—2981
91	Gerstenschleimsuppen	137—167
504	Gerstenwasser	3673
397	Gesalzene Brod-, Semmel- und Zwiebacknocken	2984
157	Gesalzene Bohnen	648
451	Gesalzene Croquets	3379
321	Gesalzene Fische	2555
128	Gesalzene Gemüsepürées	557—562
389	Gesalzene Griesklöße	2940
397	Gesalzene Griesnocken, abgerührte	2982. 2983
417	Gesalzene Griesstrudel	3110
394	Gesalzene Käseklöße	2973
398	Gesalzene Kartoffelnocken	2988
397	Gesalzene Kraftmehlnocken	2986
387	Gesalzene Mehlklöße	2877
396	Gesalzene Mehlnocken, abgerührte (Wasserspatzen)	2980. 2981
96	Gesalzene Milchsuppen	250—266
413	Gesalzene Omelettenstrudel	3065. 3065a
355	Gesalzene Pies	2760
356	Gesalzene Pirogen, große	2764
361	Gesalzene Puddings	2776—2781. 3193
391	Gesalzene Reisklöße	2961
398	Gesalzene Reisnocken	2987
355	Gesalzene Schüsselpasteten	2761
137	Gesalzene Semmelfarce	590
393	Gesalzene Semmelklöße	2969
456	Gesalzener Blätterteig	3393
404	Gesalzener Griesschmarrn	3031
474	Gesalzener Hefenteig	3457
420	Gesalzener Käsestrudel	3121a
420	Gesalzener Marktstrudel	3119a
402	Gesalzener Mehlschmarrn	3011
407	Gesalzener Pfanzel	3044—3053
404	Gesalzener Reisschmarrn	3034
405	Gesalzener Semmelschmarrn	3036
420	Gesalzener Speckstrudel	3120
490	Geschlagene Gelées	3549
492	Geschlagene Rahmschnee-Crêmes	3576
357	Geschlossene Pastetchen (kleine Pirogen)	2769
161	Geschmorte (gebratene) Kartoffeln	662
268	Geschwungene Schweinslendchen	1792
239	Gespickter Kalbsrücken	1371
132	Gestockte Pürées	573
198	Gestürzte Compote	796
349	Gestürzte Farcepasteten	2659—2708
167	Gestürzte Gemüse	603, VI. 686—687
351	Gestürzte Maccaronipasteten	2710
493	Gestürzter Mandelcrême	3579
351	Gestürzte Nudelpastete	2711
493	Gestürzter Nußcrême	3579
348	Gestürzte Pasteten (Timbale)	2658—2711
493	Gestürzter Pistaziencrême	3579
493	Gestürzter Rahmschnee-Crême	3577
183	Gestürzte Salate	757
350	Gestürzte Teigpasteten	2709
339	Gesulzte Fleischsp (Chaud-froid)	2644—2647
193	Getrocknete Aepfel und Birnen	781
157	Getrocknete Bohnen	649
156	Getrocknete Schotenkerne	644
195	Getrocknete Steinfrüchte	789
185	Gewürzgurken	761
119	Gewürz-Rahmsauce	517
513	Gewürzwein	3773

Seite		Nr.
118	Gewürz-Weinsauce	498
411	Gezogene Strudel	3062
414	Gezogene Strudel zu Suppen	3066
513	Giroflée	3773
86	Glacé (Fleischleim)	13
253	Glacirte Hammelschweife	1628
240	Glacirte Kalbsbrust	1374
243	Glacirte Kalbsschweife	1388
248	Glacirtes Hammelcarre	1511
221	Glacirter Ochsenschweif	999
163	Glanz- (Glacirte) Kastanien	671
159	Glanz-Zwiebeln	657
512	Glasgow-Punsch	3760
481	Glasuren	3493—3497
513	Glühwein	3773
333	Godardragoût	2616
197	Götterspeise	795
320	Goldbuttcoteletten	2548
319	Goldbutt, gebacken	2547
518	Goldbutt, gedünstet	2544
317	Goldbutt, gekocht	2498—2543
319	Goldbutt, gratinirt	2546
341	Goldbutt, in Aspic	2647a
319	Goldbutt, polnisch	2545. 2611
320	Goldbuttschnittchen, sautirt	2549
154	Golddistel	637
126	Golddistelpürée	552
219	Goulasch	993
171	Gräupchen (als Suppeneinlage)	697
89	Gräupchensuppe	90. 91
91	Gräupchensuppe, legirte	136a
170	Gräupchen zu gekochtem Fleisch	696
404	Grashirsegrützeschmarrn	3033
505	Gramolata	3678
319	Gratinirte Fische	2546
147	Gratinirter Kohl	614
170	Graupen als Gemüse	696
504	Graupenschleim	3673
91	Graupenschleimsuppen	137—167
442	Griesauflauf	3325—3350a
448	Griesbeignets	3364
129	Griesbrei, gesalzener	558
130	Griesbrei, süßer	564
451	Griescroquets, gesalzene	3379
451	Griescroquets, süße	3378. 3364
435	Griesflammeris	3280—3284
390	Grieskeulchen	2942—2960
390	Grieskläße, gebackene	2942—2960
389	Grieskläße, gesalzene	2940
390	Grieskläße, süße	2941
471	Grieskuchen	3444
397	Griesnocken, abgebrannte, z. Suppen	2983
397	Griesnocken, abgerührte, zu Suppen	2982
400	Griesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3000. 3001
407	Griespfanzel, gesalzener, zu Suppen	3045
408	Griespfanzel, süßer, zu Suppen und Kaltschaalen	3054
425	Griespudding	3157—3180
95	Griespüreesuppen	246
404	Griesschmarrn, gesalzener	3031
404	Griesschmarrn, süßer	3032
417	Griesstrudel, gesalzene	3110
415	Griesstrudel, süße	3067—3109
89	Griessuppe, klare	91a
91	Griessuppe, legirte	136b
97	Griessuppe von Milch, gesalzen	264
97	Grützesuppen von Milch, gesalzen	263
102	Griessuppe von Wein	324
513	Grog	3775
309	Großes Wildgeflügel	2379
156	Grüne Bohnen	645
157	Grüne Bohnen in Blechbüchsen	647
126	Grünbohnenpürée	552
143	Grünkohlgemüse	605
126	Grünkohlpürée	551, III
404	Grünkorngrützeschmarrn	3033
396	Grünkornmehlnocken z. Suppen	2980—2981
91	Grünkornschleimsuppen	137—167
172	Grützen	702—709
129	Grützen, gesalzene	559
404	Grützeschmarrn (Grützen)	3033
365	Grützewurst	2788
107	Grundsauce von braunen Coulis-Saucen	382
109	Grundsauce von weißen Coulis-Saucen	414
185	Gurken (Pfeffer-)	761
185	Gurken (Senf-)	762
185	Gurken (Wasser-)	763
190	Gurkencompot	776, II
166	Gurken, gefüllte	688
165	Gurkengemüse	682
137	Gurkenpürée	592
176	Gurkensalat	718
108	Gurkensauce, braune	388
99	Gurkensuppe	291

H

373	Hachés (Hachis)	2818
374	Hachirte Braten	2814
376	Hachirte Croquetten	2820
374	Hackebraten	2814
231	Hacksen, sauere	1169
316	Häuten der Aale	2495
274	Häuten des Wildes	1814
396	Hafermehlnocken zu Suppen	2980—2981
91	Haferschleimsuppen	137—167
193	Hagebuttencompot	788
493	Hagebuttenmandelcrême	3579
140	Hagebuttenmarmelade	599
425	Hagebuttenpudding	3154
138	Hagebuttenpüree	595
117	Hagebuttensauce	490
104	Hagebuttensuppe	331
289	Hahnenkämme	1975
	Haidekorn (s. Buchweizen).	
248	Hammel, Vorbemerkungen	1492
252	Hammelbrust, gefüllte	1628
252	Hammelcarré, gebratenes	1622
248	Hammelcarré, glacirtes	1511
252	Hammelcoteletten	1624
248	Hammelfleisch, gebratenes, Vorbem.	1518
84	Hammelfleischbrühe	2
244	Hammelfleisch, gekocht (mit Tabelle)	1393—1426
245	Hammelfleisch, gedünstet, (mit Tabelle)	1429—1510
248	Hammelfleisch, mit Kartoffeln, gedünstet	1512
348	Hammelfleischpastete, warme, in der Reifform gebacken	2655

Seite		Nr.
253	Hammelhals, gebackener	1630
249	Hammelkeule, gebrat. (m. Tab.)	1514—1620
251	Hammelkeule, marinirt gebraten	1619
251	Hammelkeule wie Wild gebraten	1620
248	Hammelkeule zu spicken	1513a
245	Hammelkutteln, gekochte	1428
253	Hammelnieren	1631
329	Hammelragoût	2603
252	Hammelrücken, gebraten	1621
253	Hammelschnittchen zu Suppen	1626
253	Hammelschnitzel	1625
253	Hammelschweife, glacirte	1628
253	Hammelschweife, pannirte	1629
93	Hammelschweiffuppe	192
253	Hammelsteaks	1625
253	Hammelzungen, gebratene	1627
245	Hammelzungen, gekochte	1427
378	Harte Eier	2823
307	Haselhühner	2345—2378
346	Haselhuhnpastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
273	Hasen	1811 A
273	Hasen, Abhängen derselben	1812
274	Hasen, Abstreifen derselben	1813
274	Hasen, Aufbewahrung derselben	1815
374	Hasenbraten, falscher	2814
276	Hasenbratenknochen zu verwenden	1821
280	Hasencoteletten	1877
278	Hasen, gebraten	1846—1871
279	Hasen, gebraten, marinirt in Essig	1873
279	Hasen, gebraten, marinirt in Milch	1874
279	Hasen, gebraten, marinirt in Oel	1875
279	Hasen, gebraten, marinirt in Wein	1872
276	Hasen, gedünstet	1822—1844
276	Hasen, gedünstet, deutsche Art	1822
277	Hasen, gedünstet, englische Art	1823
277	Hasen, gedünstet, französische Art	1824
279	Hasen, gefüllte	1876
274	Hasen, Häuten derselben	1814
277	Hasenklein	1845. 2612
275	Hasen, mariniren (beizen)	1817
347	Hasenpastete, warme, in der Reifform gebacken	2652
277	Hasenpfeffer (Hasenklein)	1845
132	Hasenpürée	570
95	Hasenpüréesuppe	243
274	Hasen rasch genußfähig zu machen	1816
280	Hasenschnitzel	1878
275	Hasen, Spicken derselben	1818
275	Hasen, Tranchiren derselben	1820
341	Hecht in Aspic	2647a
320	Hechtcoteletten	2548
319	Hecht, gebacken	2547
318	Hecht, gedünstet	2544
317	Hecht, gekocht	2498—2543
319	Hecht, gratinirt	2546. 2611
319	Hecht, polnisch	2545
320	Hechtschnittchen, sautirt	2549
210	Heerdbraterei	807
473	Hefenbretzeln	3452
465	Hefenbutterteig	3418
473	Hefengipfeln	3453
395	Hefenklöße	2976
395	Hefenklöße, gebackene	2977
410	Hefenplinsen, gefüllte, gebackene	3060
409	Hefenplinsen (Pannequets)	3057
410	Hefenplinsen mit Crême	3059
409	Hefenplinsen mit Früchten	3058
474	Hefenpuffer	3456
413	Hefenstrudel	3063
414	Hefenstrudel zu Suppen	3066
463	Hefenteig, abgerührter	3411
464	Hefenteig, abgekneteter	3413
464	Hefenteig, abgekneteter, I. Qual.	3414
465	Hefenteig, abgekneteter, II. Qual.	3415
465	Hefenteig, abgekneteter, III. Qual.	3416
463	Hefenteig, abgeschlagener	3412
462	Hefenteigbäckerei	3409—3457
462	Hefenteigbäckerei, Vorbemerkungen	3409
474	Hefenteig, gesalzener	3457
466	Hefenteig, kalter	3419
455	Hefenteigkrapfen	3389
456	Hefenteigkrapfen mit Käse	3390
465	Hefenteig, mürber	3417
463	Hefenteige, süße	3410—3456
442	Heidelbeerenauflauf	3320. 3324. 3324a
506	Heidelbeerenbowlen	3694—3695
196	Heidelbeerencompot	790, I—II
496	Heidelbeereneis	3599
434	Heidelbeerenflammeri	3278. 3279
489	Heidelbeerengelée	3547. 3548
105	Heidelbeerenkaltschaale	344
503	Heidelbeerenlimonade	3660
141	Heidelbeerenmarmelade	602
424	Heidelbeerenpudding	3152—3154
139	Heidelbeerenpürée	597
120	Heidelbeeren-Rahmsauce	528
501	Heidelbeerensaft	3651
117	Heidelbeerensauce	491
104	Heidelbeerensuppe	331
501	Heidelbeerensyrup	3644
119	Heidelbeeren-Weinsauce	509
320	Heiligenbuttcoteletten	2548
319	Heiligenbutt, gebacken	2547
318	Heiligenbutt, gedünstet	2544
317	Heiligenbutt, gekocht	2498—2543
319	Heiligenbutt, gratinirt	2546
341	Heiligenbutt in Aspic	2647a
319	Heiligenbutt, polnisch	2545. 2611
320	Heiligenbuttschnittchen, sautirt	2549
440	Heizung des Ofens zum Backen	3298 A
319	Heringe, frische, gebacken	2547
318	Heringe, frische, gedünstet	2544
317	Heringe, frische, gekocht	2498—2543
321	Heringe, geräucherte	2556 II
319	Heringe, frische, gratinirt	2546
341	Heringe, frische, in Aspic	2647a
319	Heringe, frische, polnisch	2545. 2611
320	Heringe, Schnittchen, frische, sautirt	2549
321	Heringe, frische, gebraten u. marinirt	2554
320	Heringe, gesalzene, marinirt	2551
123	Heringsbutter	542
320	Herings- (frische) Coteletten	2548
136	Heringsfarce	584
115	Heringsmayonnaise	463
181	Heringssalat	746
112	Heringssauce abgerührte	444g
108	Heringssauce, braune	389
110	Heringssauce, weiße	422
441	Himbeerenauflauf	3305. 3323. 3324. 3324a
494	Himbeeren-Backcrême	3580
493	Himbeeren-Blanc-manger	3579

Seite Nr.
507 Himbeerenbowlen 3696. 3697
196 Himbeerencompot . . . . 791, I—III
491 Himbeerencrême, englischer . . . 3557
492 Himbeerencrême, französischer . . 3575
494 Himbeerencrême, gefrorner . . . 3581
496 Himbeereneis 3589. 3600. 3599
175 Himbeereneſſig 714
434 Himbeerenflammeri . . 3272. 3278. 3279
487 Himbeerengelée 3516. 3537. 3547—5349
105 Himbeerenkaltſchaale 345
475 Himbeerenkuchen aus mürbem Teig 3462—3465
503 Himbeerenlimonade 3661
141 Himbeerenmarmelade 602
424 Himbeerenpudding . . 3136. 3152—3154
139 Himbeerenpürée . . . . . 597, II.
511 Himbeerenpunſch 3751. 3757a
497 Himbeeren-Rahmeis . . . 3608. 3622
119 Himbeeren-Rahmſauce 518. 528
492 Himbeeren-Rahmſchnee 3576
493 Himbeeren-Rahmſchnee, geſtürzter . 3577
501 Himbeerenſaft 3651
103—104 Himbeerenſuppe . . . 326—331
500 Himbeerenſyrup 3632. 3645
117 Himbeerenſauce 484. 491
118 Himbeeren-Weinſauce 499. 509
509 Hippokras 3738
Hirn, Siehe Gehirn.
286 Hirſch, Zuber (S. Reh Nr. 1879—1964) 1965
347 Hirſchpaſtete, warme, in der Reifform gebacken 2652
171 Hirſe 698
129 Hirſebrei, geſalzener 561
130 Hirſebrei, ſüßer 567
283 Hochwild, gebratenes . . . 1911—1964
281 Hochwild, gedünſtetes . . . 1879—1910
473 Hörnchen (Heſengipfel) 3453
512 Hofpunſch 3762
352 Hohlpaſtet., große (vol-au-vents) 2712—2756
357 Hohlpaſteten, kleine (vol-au-vents) . 2767
512 Holländiſcher Punſch 3763
182 Holländiſcher Salat 749
113 Holländiſche Sauce 447
442 Hollunderbeerenauflauf . . . 3323. 3324
507 Hollunderbeerenbowlen . . . 3698. 3699
496 Hollunderbeereneis 3599
489 Hollunderbeerengelée . . . 3547. 3548
105 Hollunderbeerenkaltſchaale 346
434 Hollunderbeerenflammeri . . 3278. 3279
503 Hollunderbeerenlimonade 3662
141 Hollunderbeerenmarmelade . . . 602
424 Hollunderbeerenpudding . . 3152—3154
139 Hollunderbeerenpürée . . 597, II—III
120 Hollunderbeeren-Rahmſauce . . . 528
501 Hollunderbeerenſaft 3651
117 Hollunderbeerenſauce 491
103—104 Hollunderſuppe . . . 326—331
501 Hollunderbeerenſyrup 3646
119 Hollunderbeeren-Weinſauce . . . 509
507 Hollunderblüthen-Bowlen . . 3700—3701
111 Holſteiner Sauce 437
151 Hopfenkeimgemüſe 627
126 Hopfenkeimpürée 552
179 Hopfenkeimſalat 730
515 Hoppel-poppel, kalter . . . 3807—3818
515 Hoppel-poppel, warmer 3801

Seite Nr.
514 Hot-pot 3795
299 Hühnerbrüſte, gebratene 2279
295 Hühnerbrüſte, gedünſtete 2165
300 Hühnercoteletten 2281
84 Hühnerfleiſchbrühe 4
300 Hühner, gebackene 2283
296 Hühner, gebratene . . . . 2174—2277
293 Hühner, gedünſtete . . . . 2071—2164
300 Hühner, gefüllt, gebraten 2282
290 Hühner, gekochte . . . . . 1977—2064
347 Hühnerpaſteten, warme, in der Reifform gebacken 2650
131 Hühnerpürée 563
95 Hühnerpüréeſuppe 284
337 Hühnerragoût, kleines 2629
299 Hühnerſchnittchen und Brüſtchen ſautirte 2280
180 Hülſenfrucht-Salate 745
125 Hummerbutter 550
136 Hummerfarce 586
324 Hummer, gekocht 2569
342 Hummer in Aspic 2647e
362 Hummerpudding 2780a
337 Hummerragoût, kleines 2630
329 Hummerſalat 2600
110 Hummerſauce 428
112 Hummerſauce, abgerührte . . . 444h
420 Hummerſtrudel 3118

J.

512 Jägerpunſch 3764
126 Jeruſalem-Artiſchockenpürée . . . 552
512 Imperialpunſch 3765
115 Indiſche Oelſauce 464
111 Indiſche Sauce 438
511 Ingwerpunſch 3752. 3757a
XIII—XX Inhaltsverzeichniß, ſyſtematiſches.
442 Johannisbeerenauflauf . . 3323. 3324
507 Johannisbeerenbowlen . . 3702. 3708
197 Johannisbeerencompot 792
496 Johannisbeereneis 3599
434 Johannisbeerenflammeri . . 3278. 3279
489 Johannisbeerengelée . . . 3547—3549
105 Johannisbeerenkaltſchaale 347
475 Johannisbeerenkuchen aus mürbem Teig 3462. 3463 3465
503 Johannisbeerenlimonade 3663
141 Johannisbeerenmarmelade 602
424 Johannisbeerenpudding . . 3152—3154
139 Johannisbeerenpürée . . . . 597, II
120 Johannisbeeren-Rahmſauce . . . 528
501 Johannisbeerenſaft 3651
501 Johannisbeerenſaft aus ſchwarzen Beeren 3651
117 Johannisbeerenſauce 491
103—104 Johannisbeerenſuppe . 326—331
501 Johannisbeerenſyrup 3647
119 Johannisbeeren-Weinſauce 509
248 Iriſh-Stew 1512
368 Italieniſche Mettwurſt 2800
182 Italieniſcher Salat 754
111 Italieniſche Sauce 439
510 Julep 3742
88 Julienneſuppe 20
303 Junge gebratene Ente 2295
302 Junge gebratene Gans 2292

Seite		Nr.
258	Junge Ziege, gebraten	1633
258	Junges Schaf	1632
86	Jus (Fleischessenz)	12

K.

320	Kabeljaucoteletten	2548
319	Kabeljau, gebacken	2547
318	Kabeljau, gedünstet	2544
317	Kabeljau, gekocht	2498—2543
319	Kabeljau, gratinirt	2546
341	Kabeljau in Aspic	2647a
319	Kabeljau, polnisch	2545. 2611
320	Kabeljauschnittchen, sautirt	2549
227	Kälber, Schlacht. u. Zerhauen	1068, I-XVI
446	Käseauflauf, süßer	3358, I
446	Käseauflauf, gesalzener	3358, II
449	Käsebeignets	3372
124	Käsebutter	546
451	Käsecroquets, gesalzene	3379. 3380
451	Käsecroquets, süße	3378. 3372
394	Käsekäulchen	2975. 3390
394	Käseklöße, gebackene	2975
394	Käseklöße, gesalzene	2973
394	Käseklöße, süße	2974
456	Käsekrapfen	3390
471	Käsekuchen	3443
385	Käsemaccaroni	2869
385	Käsenudeln	2868
362	Käsepudding, gesalzener	2781
430	Käsepudding, süßer	3190
406	Käseschmarrn	3042
420	Käsestrudel, gesalzener	3121a
420	Käsestrudel, süßer	3121
518	Kaffee	3829
441	Kaffeeauflauf	3306
494	Kaffee-Backcrême	3580
491	Kaffeecrême, englischer	3573
492	Kaffeecrême, französischer	3575
497	Kaffeeeis	3609
487	Kaffeegelée	3517. 3549
469	Kaffeekuchen, dicker	3433
424	Kaffeepudding	3137
512	Kaiserpunsch	3767
231	Kalbsbeine, gekochte, (saure Hachsen)	1159
240	Kalbsbrust, gebackene	1375
240	Kalbsbrust, gebratene	1372
240	Kalbsbrust, gefüllte	1373
240	Kalbsbrust, glacirte	1374
240	Kalbscarrée, gebraten	1376
241	Kalbscoteletten, gebratene	1378
235	Kalbscoteletten, gedünstete	1257
374	Kalbscoteletten, gehackte	2815
84	Kalbfleischbrühe	3
134	Kalbfleischfarcen	576, I-V
236	Kalbfleisch, gebratenes, Vorbemerk.	1264
232	Kalbfleisch, gedünst. (m. Tab.)	1163—1254
229	Kalbfleisch, gekocht. (m. Tab.)	1069—1155
243	Kalbfleisch, gepökelt	1391a
348	Kalbfleischpastete, warme, in der Reifform gebacken	2654
337	Kalbfleischragoût, kleines	2632
239	Kalbsfricandeaux, gebraten	1370
243	Kalbsfüße, gebackene	1391
236	Kalbsfüße, gedünstete	1263
231	Kalbsgekröse, gekochtes	1158
231	Kalbsgeschlinge, gekochtes	1157
242	Kalbsherz, gebratenes	1387
235	Kalbshirn, gedünstetes	1258
242	Kalbshirn, gebackenes	1384
231	Kalbshirn, gekochtes	1160
236	Kalbskeule, gebratene (mit Tabelle)	1266—1366f
239	Kalbskeule in Essig marinirt	1368
239	Kalbskeule in Milch marinirt	1369
239	Kalbskeule, pikant, gebraten	1367
236	Kalbskeulen zu spicken	1265
331	Kalbskopf en tortue	2609
243	Kalbskopf, gebackener	1390
236	Kalbskopf, gedünsteter	1261
232	Kalbskopf, gekochter	1162
331	Kalbskopfragoût	2609
241	Kalbsleber, gebratene, resp. gebackene	1382
235	Kalbsleber, gedünstete	1260
242	Kalbsmilch, gebackene, gebratene	1385
235	Kalbsmilch, gedünstete	1259
231	Kalbsmilch, gekochte	1161
398	Kalbsmilchnocken	2991
337	Kalbsmilchragôut, kleines	2633
240	Kalbsniere, gebraten	1377
239	Kalbsrücken, gespickt und gebraten	1371
241	Kalbsschnitzel, gebraten	1379
241	Kalbsschnitzel mit Hindernissen	1380
236	Kalbsschweife, gedünstet	1262
243	Kalbsschweife, glacirte	1388
243	Kalbsschweife, pannirte	1389
241	Kalbssteaks	1380
242	Kalbszungen, gebratene	1386
231	Kalbszungen, gekochte	1156
337	Kalbszungenragoût, kleines	2634
439	Kalte Charlotten	3297
359	Kalte Pasteten	2773. 2774
431	Kalte Puddings	3195
466	Kalter Hefenteig	3419
178	Kalter Krautsalat	725
104	Kaltschaalen	333—380
106	Kaltschaalen von Bier	379—380
106	Kaltschaalen von Milch	377. 378
104	Kaltschaalen von Wasser	333—374
107	Kaltschaalen von Wein	375—376
	Kaninchen (Siehe Hasen)	
	Kapaun (Siehe Capaun)	
170	Kari (Karik, Carri oder Curry)	695
320	Karpfencoteletten	2548
319	Karpfen, gebacken	2547
318	Karpfen, gedünstet	2544
317	Karpfen, gekocht	2498—2543
319	Karpfen, gratinirt	2546
341	Karpfen in Aspic	2647a
337	Karpfenmilchragoût mit Austern	2635
319	Karpfen, polnisch	2545. 2611
320	Karpfenschnittchen, sautirt	2549
445	Kartoffelauflauf	3355
449	Kartoffelbeignets	3370
451	Kartoffelcroquets, gesalzene	3378
451	Kartoffelcroquets, süße	3379
393	Kartoffelkäulchen	2968
391	Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln	2964
392	Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln	2965
392	Kartoffelklößchen, gebackene	2966
393	Kartoffelklöße, süße	2967
393	Kartoffelklöße, süße, gebackene	2968
468	Kartoffelkuchen,	3431

Seite		Nr.
400	Kartoffelmehlnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3004
397	Kartoffelmehlnocken zu Suppen	2986
401	Kartoffelnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3006
398	Kartoffelnocken, gesalzene, zu Suppen	2988
160	Kartoffeln	659—667
162	Kartoffeln (Bechamelle=)	666
161	Kartoffeln (Butter=)	661
161	Kartoffeln, gebackene	663
162	Kartoffeln, gefüllte	667
161	Kartoffeln, gesalzene (Salzkartoffeln)	660
161	Kartoffeln, geschmorte	662
160	Kartoffeln in der Schale	659
162	Kartoffeln, saure	665
405	Kartoffel=Pfannenkuchen	3040
407	Kartoffelpfanzel zu Suppen	3048
429	Kartoffelpudding	3182
127	Kartoffelpürée	553
95	Kartoffelpüréesuppe	227
171	Kartoffelsago	700
180	Kartoffelsalat	740
405	Kartoffelschmarrn aus gekocht. Kartoff.	3039
405	Kartoffelschmarrn aus rohen Kartoff.	3040
406	Kartoffelschmarrn, süßer	3041
419	Kartoffelstrudel, gesalzener	3114
419	Kartoffelstrudel, süßer	3113
161	Kartoffelstückchen	664
95	Kartoffelsuppe	227
162	Kastanien	668—672
445	Kastanienauflauf	3356
449	Kastanienbeignets	3371
163	Kastanien in Butter geschwenkt	670
163	Kastanien, candirte	672
163	Kastanien, gekochte	669
162	Kastanien, geröstete	668
163	Kastanien, glacirte	671
429	Kastanienpudding	3183
127	Kastanienpürée	554
95	Kastanienpüréesuppe	228
180	Kastaniensalat	741
149	Keimgemüse	621—628
314	Kennzeichen gut erhaltener Fische	2489
141	Kerbelgemüse	603
126	Kerbelpürée	551
94	Kerbelpüréesuppe	206
159	Kerbelrübchen, gebackene	651
158	Kerbelrübchengemüse	650
159	Kerbelrübchen in Blechbüchsen	652
126	Kerbelrübchenpürée	552
95	Kerbelsuppen, legirte	105—108
192	Kernfruchtcompote	780—787
139	Kernfruchtmarmeladen	598
138	Kernfruchtpürées	594
307	Kiebitze, Zubereitung	2345—2378
442	Kirschenauflauf 3323. 3324.	3324a. 3349 3350. 3350a
507	Kirschenbowlen	3704. 3705
194	Kirschencompot	788. 789
496	Kirscheneis	3599
434	Kirschenflammeri	3278. 3279
489	Kirschengelée	3547—3549
105	Kirschenkaltschaale	348
396	Kirschenknödel	2978
503	Kirschenlimonade	3664
140	Kirschenmarmelade	601
424	Kirschenpudding	3152—3154. 3156
138	Kirschenpürée	596
103—104	Kirschensuppe	326—331
117	Kirschensauce	491
501	Kirschensaft	3651
501	Kirschensyrup	3648
421	Kirschenstrudel	3128
119	Kirschenweinsauce	509
471	Kirschkuchen	3446
501	Kirschsaft	3651
511	Kirschwasserpunsch	3745, IV
83	Klären der Fleischbrühe	1, IV
485	Klären der Gelées	3505
100	Klare Biersuppe	294
87	Klare Fleischbrühsuppen	16—95
103	Klare Fruchtsuppen	326
357	Kleine Pastetchen	2766—2772
306	Kleines Wildgeflügel, gebraten	2325—2341
305	Kleines Wildgeflügel, gedünstet	2304—2324
278	Kleinwild, gebratenes	1846—1871
276	Kleinwild, gedünstetes	1822—1845
386	Klöße, große	2876—2979
396	Klöße, kleine, zu Suppen, Kaltschaalen ꝛc.	2980—3009a
386	Klöße, Vorbemerkungen	2876, 1—9
375	Klops	2818
371	Knackwurst	2806
516	Knickebein	3820
108	Knoblauchsauce, braune	390
372	Knoblauchwurst	2808
82	Knochenbrühe	1, III
386	Knödel (Siehe Klöße)	2876—3009a
159	Knollengemüse	654—672
83	Kochen des Fleisches	1—8
189	Kochen des Zuckers	774
111	Königinsauce	440
338	Königliches Ragoût	2636
111	Königsauce	441
375	Königsberger Klops	2818
512	Königspunsch	3768
147	Kohl, gebackener (gratinirt)	614
146	Kohl, gefüllter	613
145	Kohlgemüse	605—620
177	Kohlkeimchensalat	721
126	Kohlpürée	551
94	Kohlpüréesuppe	211
159	Kohlrabi, gebacken	651. 654
143	Kohlrabigemüse	603, I. 654
126	Kohlrabipürée	552
179	Kohlrabisalat	733
90	Kohlsuppen, legirte	109—112
472	Kolatschen	3430
176	Kopfsalat	716
143	Kopfsalatgemüse	604
126	Kopfsalatpürée	551
511	Kornbranntweinpunsch	3745, IV
123	Kräuterbutter	540
123	Kräuterbutter, englische	541
123	Kräuterbutter mit Sardellen	541
175	Kräuteressig	713
434	Kräuterflammeris	3278
141	Kräutergemüse	603
431	Kräuterpuddings	3194
126	Kräuterpürées	551
175	Kräutersalate	715
112	Kräutersauce, abgerührte	444k

Seite		Nr.
108	Kräutersauce, braune	391
110	Kräutersauce, weiße	425
414	Kräuterstrudel	3065a
89	Kräutersuppe	82. 113—116
86	Kraftbrühe	11
111	Kraftsauce, weiße	442
400	Kraftmehlnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3004
397	Kraftmehlnocken zu Suppen	2986
513	Krambambuli	3778
307	Krammetsvögel, conservirte	2344
306	Krammetsvögel, gebratene	2325—2341
305	Krammetsvögel, gedünstete	2304—2324
307	Krammetsvögel, gefüllt, gebraten	2342
307	Krammetsvögel in Papierkästchen	2343
346	Krammetsvögelpastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
131	Krammetsvögelpürée	569
95	Krammetsvögelpüréesuppe	241
332	Krammetsvögel-Salmi	2613
456	Krapfen aus Brandteig	3391
465	Krapfen aus Brandteig, gefüllte	3392
455	Krapfen aus Hefenteig	3389
143	Krauskohlgemüse	605
178	Krautsalat, kalter	725
178	Krautsalat, warmer	612. 726
146	Krautwickel (Gefüllter Kohl)	613
125	Krebsbutter	550
324	Krebse, gekochte	2567
342	Krebse in Aspic	2647d
324	Krebse mit Rahmsauce	2568
136	Krebsfarce	585
398	Krebsnasen, gefüllte	2989
125	Krebsnasen vorzubereiten	550
408	Krebspfanzel zu Suppen	3053
362	Krebspudding	2780
337	Krebsragoût, kleines	2631
110	Krebssauce	424
112	Krebssauce, abgerührte	444 i
419	Krebsstrudel	3117
94	Krebssuppe	196
116	Krene (rohe Meerrettigsaucen)	471—477
159	Kren-Gemüse	653
175	Kressensalat	715
353	Krusten	2757—2759
359	Krustenpasteten	2773
468	Kuchen, französische	3430
468	Kuchen, verschiedene	3431—3448
190	Kürbiscompot	776, II
165	Kürbisgemüse	682
137	Kürbispürée	592
99	Kürbissuppe	291
466	Kugelhupf	3420. 3421
201	Kunze'scher Schnellbrater	800
330	Kuttelfleck-Ragoût	2607

L.

124	Lachsbutter	543
320	Lachscoteletten	2548
319	Lachs, gebacken	2547
318	Lachs, gedünstet	2544
317	Lachs, gekocht	2498—2543
319	Lachs, gratinirt	2546
341	Lachs in Aspic	2647a
319	Lachs, polnisch	2545. 2611
320	Lachsschnittchen, sautirt	2549
515	Lait de poule	3803
383	Lamanzy (Nudeln)	2860
253	Lamm (junges Schaf)	1632
324	Languſten, gekochte	2569
383	Lasanki (Nudeln)	2860
133	Leberfarcen	575, I—IV
241	Leber, gebacken resp. gebraten	1382
235	Leber, gedünstet	1260
398	Lebernocken zu Suppen	2991
362	Leberpudding	2778
408	Leberreis (Suppeneinlage)	2991
242	Leberschnittchen zu Suppen	1383
296	Leber von Geflügel, gedünstet	2173
366	Leberwurst	2790
367	Leberwurst, falsche	2796
366	Leberwurst mit Rosinen	2791
100	Legirte Biersuppen	297
93	Legirte Coulissuppen	193—203
96	Legirte Fischbrühsuppen	248
90	Legirte Fleischbrühsuppen	96—136b
103	Legirte Fruchtsuppen	328
99	Legirte Milchsuppen	289
96	Legirte Wassersuppen	249
102	Legirte Weinsuppen	322
116	Legirter Kren	475
171	Leguminosen	701
180	Leguminosensalate	745
166	Leipziger Allerlei	684
222	Lendenbraten	1002—1051
225	Lendenbeefsteaks	1060
226	Lendenbeefsteaks mit Hindernissen	1061
225	Lendenschnitte	1060
346	Lerchenpastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
305	Lerchenzubereitung	2303—2344
	Liebesäpfel. Siehe Tomaten.	
503	Limonaden	3652—3678
171	Linsengemüse	701
396	Linsenmehlnocken zu Suppen	2980—2981
129	Linsenpürée	562
180	Linsensalat	745
95	Linsensuppe	230
476	Linzer Teig	3466
481	Linzer Torte	3490
518	Liqueure	3830
497	Liqueur-Rahmeis	3610
518	Liqueurtabelle	3830
	Lungenbraten (österr.) S. Lende.	
330	Lungenragoût	2606
365	Lungenwurst	2786

M.

384	Maccaroni	2861
385	Maccaroni, gebackene	2873
385	Maccaroni in Milch	2867
351	Maccaronipasteten, gestürzte	2710
407	Maccaronipfanzel, gesalzen	3050a
89	Maccaronisuppe	92
198	Macedoinen von Früchten	796
166	Macedoinen von Gemüsen	684. 685
511	Madeirapunsch	3745, III
108	Madeirasauce	392
115	Majoran-Mayonnaise	465
112	Majoransauce, abgerührte	4441
108	Majoransauce, braune	393
110	Majoransauce, weiße	426

Seite		Nr.
186	Mais	765
442	Maisgries-Auflauf	3325—3350
435	Maisgriesflammeri	3280
400	Maisgriesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3000—3001
397	Maisgriesnocken zu Suppen	2982—2983
425	Maisgriespudding	3157—3180
404	Maisgrützeschmarrn	3033
151	Maiskolbengemüse	628
186	Maiskolben in Essig	765
126	Maiskolbenpürée	552
396	Maismehlnocken zu Suppen	2980—2981
400	Maiziennanocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3004
397	Maiziennanocken, gesalz., zu Suppen	2986
320	Makrelencoteletten	2548
319	Makrelen, gebacken	2447
318	Makrelen, gedünstet	2544
317	Makrelen, gekocht	2498—2543
319	Makrelen, gratinirt	2546
341	Makrelen in Aspic	2647a
318	Makrelen, polnisch	2543. 2611
320	Makrelenschnittchen, sautirte	2549
497	Makronen-Rahmeis	3612
511	Malaga-Punsch	3745, III
193	Mandarinen	782
441	Mandarinenauflauf	3307. 3323
494	Mandarinen-Backcrême	3580
494	Mandarinen-Blanc-manger	3579
507	Mandarinenbowlen	3706. 3707
491	Mandarinencrême, englischer	3558
513	Mandarinencrême, französischer	3775
494	Mandarinencrême, gefrorener	3581
496	Mandarineneis	3590. 3600
434	Mandarinenflammeri	3273. 3278. 3547. 3549
487	Mandarinengelée	3518. 3538. 3547—3549
105	Mandarinenkaltschaale	357
503	Mandarinenlimonade	3665
424	Mandarinenpudding	3138. 3152
511	Mandarinenpunsch	3753. 3757a
497	Mandarinen-Rahmeis	3613. 3622
119	Mandarinen-Rahmsauce	519
492	Mandarinen-Rahmschnee	3576
493	Mandarinen-Rahmschnee, gestürzter	3577
117	Mandarinensauce	485. 491
103—104	Mandarinensuppe	326—330
500	Mandarinensyrup	3633
118	Mandarinen-Weinsauce	500. 509
441	Mandelauflauf	3308
494	Mandel-Backcrême	3580
449	Mandelbeignets	3373
491	Mandelcrême, englischer	3559
492	Mandelcrême, französischer	3575
494	Mandelcrême, gefrorener	3581
493	Mandelcrême, gestürzter	3579
488	Mandelflammeri	3291
116	Mandelkren	476
470	Mandelkuchen	3437
477	Mandelmasse zu Torten ꝛc.	3473
504	Mandelmilch	3672
401	Mandelnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3007
424	Mandelpudding	3139. 3189
497	Mandel-Rahmeis	3611. 3622
119	Mandel-Rahmsauce	513
492	Mandel-Rahmschnee	3576
493	Mandel-Rahmschnee, gestürzter	3577
467	Mandelstollen	3429
421	Mandelstrudel	3126
477	Mandelteig (Marcipan)	3474
480	Mandeltorte	3487
144	Mangoldgemüse	606
126	Mangoldpürée	551
400	Mannagriesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3000—3001
397	Mannagriesnocken zu Suppen	2982—2983
404	Mannagrützeschmarrn	3033
441	Marasquinoauflauf	3309
494	Marasquino-Backcrême	3580
493	Marasquino-Blanc-manger	3579
491	Marasquinocrême, englischer	3560
492	Marasquinocrême, französischer	3575
494	Marasquinocrême, gefrorener	3581
487	Marasquinogelée	3519. 3540. 3549
424	Marasquinopudding	3140
119	Marasquino-Rahmsauce	520
492	Marasquino-Rahmschnee	3576
493	Marasquino-Rahmschnee, gestürzter	3577
479	Marasquinotorte	3478
477	Marcipan (Mandelteig)	3474
481	Marcipantorte	3492
194	Marillencompot	788. 789
140	Marillenmarmelade	601
425	Marillenpudding	3154. 3156
138	Marillenpürée	596
421	Marillenstrudel	3123
104	Marillensuppe	331
120	Marinaden	529—534
275	Mariniren des Wildes	1817
305	Mariniren des Wildgeflügels	2302. 1817
320	Marinirte Anchovis	2552
321	Marinirte Bratheringe	2554
320	Marinirte Delicateßheringe	2552
320	Marinirte Fische	2551—2554
320	Marinirte Heringe	2551
321	Marinirte Neunaugen (Bricken)	2554
320	Marinirte Sardinen	2552
398	Markknocken zu Suppen	2990
420	Marktstrudel, gesalzener	3119a
420	Marktstrudel, süßer	3119
139	Marmeladen	598—602
	Maronen. Siehe Kastanien.	
331	Matrosenragoût (Matelote-Ragoût)	2610
515	Maurocordato	3802
114	Mayonnaise	456, I-V
114	Mayonnaisen	456—470. 2591—2601
328	Mayonnaisen von Capaunen	2594
328	Mayonnaisen von Enten	2595
328	Mayonnaisen von Fischen	2598
328	Mayonnaise von Gans	2595
329	Mayonnaise von gemischtem Fleisch	2601
329	Mayonnaise v. Hummer u. Languſten	2600
327	Mayonnaise von Kalbfleisch	2592, I-V
329	Mayonnaise von Krebsen	2599
328	Mayonnaise von Poularden und Hühnern	2594
328	Mayonnaise von Tauben	2593
328	Mayonnaise von Wild	2596
328	Mayonnaise von Wildgeflügel	2597
320	Meeraalcoteletten	2548
318	Meeraal, gedünstet	2544
317	Meeraal, gekocht	2498—2543

Seite		Nr.
319	Meeraal, gratinirt	2546
341	Meeraal in Aspic	2647a
319	Meeraal, polnisch	2545. 2611
320	Meeraalschnittchen, sautirte	2549
320	Meerforellencoteletten	2548
319	Meerforellen, gebackene	2547
318	Meerforellen, gedünstete	2544
317	Meerforellen, gekochte	2498—2543
319	Meerforellen, gratinirte	2546
341	Meerforellen in Aspic	2647a
319	Meerforellen, polnisch	2545. 2611
320	Meerforellenschnittchen, sautirt	2549
144	Meerkohlgemüse	608
126	Meerkohlpürée	552
159	Meerrettiggemüse	653
115	Meerrettigmayonnaise	466
111	Meerrettigsauce	427
112	Meerrettigsauce, abgerührte	444m
116	Meerrettigsauce, rohe (Kren)	471—477
111	Meerrettigsauce, weiße	427
441	Mehlauflauf	3299—3324a
448	Mehlbeignets	3363
128	Mehlbrei, gesalzener	557
130	Mehlbrei, süßer	563
387	Mehlklöße, gesalzene	2877
388	Mehlklöße, süße	2878—2939
397	Mehlnocken, abgebrannte, zu Suppen	2981
396	Mehlnocken, abgerührte, zu Suppen	2980
400	Mehlnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	2998—2999
407	Mehlpfanzel	3044
423	Mehlpuddings	3130—3156
128	Mehlpürée, gesalzenes	557
95	Mehlpüréesuppen (Mehlsuppe)	245
402	Mehlschmarrn, gesalzener	3011
403	Mehlschmarrn, süßer	3012—3030
440	Mehlspeisen, aufgelaufene	3298
95	Mehlsuppen	245
98	Mehlsuppen von Milch, gesalzen	265
141	Melde-Gemüse	603
441	Melonenauflauf	3310
494	Melonen-Backcrême	3580
493	Melonen-Blanc-manger	3579
507	Melonenbowlen	3708—3709
190	Melonencompot	776, I-II
491	Melonencrême, englischer	3561
492	Melonencrême, französischer	3575
494	Melonencrême, gefrorener	3581
496	Meloneneis	3591. 3600
434	Melonenflammeri	3274. 3278
487	Melonengelée	3520. 3539. 3547—3549
503	Melonenlimonade	3666
424	Melonenpudding	3141. 3152
137	Melonenpürée	592
511	Melonenpunsch	3754. 3757a
497	Melonen-Rahmeis	3614. 3622
119	Melonen-Rahmsauce	521
492	Melonen-Rahmschnee	3576
493	Melonen-Rahmschnee, gestürzter	3577
117	Melonensauce	486
99	Melonensuppe	291
500	Melonensyrup	3634
118	Melonen-Weinsauce	501
478	Merinquemasse	3475
371	Mettwurst	2807
368	Mettwurst, italienische	2800
368	Midder (Siehe Kalbsmilch)	
490	Milchbecher (Dunstcrêmes)	3551—3573
130	Milchbrei, süßer	563
517	Milchchocolade	3825
99	Milch-Coulissuppen, süße	288
106	Milch-Crêmekaltschaalen	378
492	Milchcrême mit Früchten	3574
99	Milchcrêmesuppen, süße	289
431	Milchflammeris	3196—3240
99	Milch-Fruchtpürées suppen	291
99	Milch-Fruchtsuppen, süße	290
97	Milch-Gemüsesuppen, gesalzene	262
435	Milch-Griesflammeris	3280
130	Milchgries, süßer	564
97	Milch-Griessuppen, gesalzene	264
130	Milchgrütze	565. 706
97	Milch-Grützesuppen	263
130	Milchhirse	567
97	Milch-Hirsesuppe	262
106	Milchkaltschaalen	377
	Milchling (Siehe Kalbsmilch)	
385	Milchmaccaroni	2867
121	Milchmarinade	532
98	Milch-Mehlsuppen	265
384	Milchnudeln	2866
97	Milch-Panadensuppe, gesalzene	261
130	Milchpürées, süße	563—567
98	Milch-Püréesuppen, gesalzene	265
130	Milchreis	566
436	Milchreisflammeri	3285
97	Milchreissuppe	262
97	Milchsagosuppe	262
99	Milch-Schaumsuppen, süße	289
98	Milch-Schleimsuppen, gesalzene	266
	Milchschwein (Siehe Spanferkel)	
96	Milchsuppen, einfache, gesalzene	250—260
99	Milchsuppen, legirte	289
98	Milchsuppen, süße	267—293
98	Milchsuppen, süße, einfache	267—287
97	Milch-Tapiocasuppe	262
194	Mirabellencompot	788. 789
105	Mirabellenkaltschaale	350
140	Mirabellenmarmelade	601
425	Mirabellenpudding	3154. 3156
138	Mirabellenpürée	596
104	Mirabellensuppe	331
166	Mischgemüse	684. 685, I-III
338	Mischgemüseragoût, kleines	2637. 684
187	Mixed-pickles	770
331	Mock-turtle-Ragoût	2609
93	Mock-turtle Soup	188
158	Möhren, gebackene	651
158	Möhrengemüse	650
126	Möhrenpürée	552
179	Möhrensalat	734
470	Mohnkuchen	3442
421	Mohnstrudel	3125
334	Monglasragoût	2617
442	Moosbeerenauflauf	3323. 3324a
507	Moosbeerenbowlen	3710—3711
197	Moosbeerencompot	793
496	Moosbeereneis	3599
434	Moosbeerenflammeri	3278. 3279
489	Moosbeerengelée	3547—3549
503	Moosbeerenlimonade	3667
141	Moosbeerenmarmelade	602

Seite		Nr.
424	Moosbeerenpudding	3152—3154
139	Moosbeerenpürée	597, I
501	Moosbeerensaft (Sauerach)	3651
103—104	Moosbeerensuppe	326—331
117	Moosbeerensauce	491
501	Moosbeerensyrup	3649
119	Moosbeeren-Weinsauce	509
136	Morchelfarce	588
165	Morchelgemüse	678
164	Morcheln, frische, zu reinigen	675
164	Morcheln, gedünstete	677
164	Morcheln, getrocknete zu reinigen	676
165	Morcheln in Büchsen	679
112	Morchelsauce, abgerührte	444n
108	Morchelsauce, braune	394
111	Morchelsauce, weiße	427a
368	Mortadellawurst	2800
125	Mousseronbutter	548
108	Mousseronsauce, braune	395
474	Mürbeteigbäckerei	3458—3465
465	Mürber Hefenteig	3417
474	Mürber Teig	3458
474	Mürber Zuckerteig	3459
358	Mundtäschchen, gebackene	2771
358	Mundtäschchen, gekochte	2770
455	Mundtaschen aus Blätterteig	3388
455	Mundtaschen aus Hefenteig	3388
320	Muränecoteletten	2548
319	Muräne, gebacken	2547
318	Muräne, gedünstet	2544
317	Muräne, gekocht	2498—2543
319	Muräne, gratinirt	2546
341	Muräne in Aspic	2647a
319	Muräne, polnisch	2545. 2611
125	Mus (Brei, Pürée)	550a—602
323	Muscheln als Suppeneinlage ꝛc.	2562
323	Muscheln, gebackene	2564
341	Muscheln in Aspic	2647c
323	Muscheln in der Schaale	2563
338	Muschelragoût, kleines	2638
111	Muschelsauce	428
112	Muschelsauce, abgerührte	444o
94	Muschelsuppe	197
94	Mussuppen	204—247

N.

466	Napfkuchen	3420. 3421. 3422—3428
359	Napfpasteten	2774
472	Natronkuchen	3449a
509	Nectar (Aepfelbowle)	3737
513	Negus	3773
141	Nesselgemüse	603
126	Nesselpürée	551
498	Nesselrode, Eis nach	3625
321	Neunaugen (Bricken) marinirt	2554
240	Nierenbraten vom Kalb	1377
386	Nocken (Siehe Klöße)	2876—3009a
513	Norfolkpunsch	3769
449	Nudelbeignets	3366
383	Nudeln	2860
384	Nudeln (Façon-)	2861
385	Nudeln, gebackene	2872
384	Nudeln in Butter	2864
384	Nudeln in Fleischbrühe	2863
384	Nudeln in Milch	2866
384	Nudeln mit Schinken	2870
351	Nudelpasteten, gestürzte	2711
407	Nudelpfanzel zu Suppen	3050
429	Nudelpudding	3184
89	Nudelsuppen	83. 87. 88. 89
513	Nürnberger Punsch	3770
441	Nußauflauf	3311
494	Nuß-Backcrême	3580
450	Nußbeignets	3374
493	Nuß-Blanc-manger	3579
491	Nußcrême, englischer	3562
492	Nußcrême, französischer	3575
494	Nußcrême, gefrorener	3581
493	Nußcrême, gestürzter	3579
438	Nußflammeris	3292
116	Nußkren	477
424	Nußpudding	3142. 3189
497	Nußrahmeis	3615. 3622
492	Nußrahmschnee	3576
493	Nußrahmschnee, gestürzter	3577
422	Nußstrudel	3127
480	Nußtorte	3488

O.

474	Obstkuchen, große, aus mürbem Teig	3460
475	Obstkuchen, große, aus mürbem Teig mit Guß	3461
476	Obstkuchen, kleine, aus mürbem Teig	3465
355	Obstpies	2762
379	Ochsenaugen	2831
216	Ochsengaum, gekochter	910
93	Ochsengaumsuppe	191
221	Ochsenschweif, gedünsteter	998
221	Ochsenschweif, glacirter	999
221	Ochsenschweif, panirter	1000
93	Ochsenschweifsuppe	190
115	Oelbutter (Mayonnaise)	456,V
122	Oele, fette	537
121	Oelmarinade	534
321	Oelsardinen	2553
114	Oelsaucen (Mayonnaisen)	456—470
440	Ofenheizen, zum Backen	3298 A.
108	Olivensauce, braune	396
	Omeletten (Siehe Eierkuchen)	
504	Orangeade	3675
193	Orangen	782
441	Orangenblüthenauflauf	3312. 3323
494	Orangenblüthen-Backcrême	3580
493	Orangenblüthen-Blanc-manger	3579
507	Orangenblüthenbowlen	3712—3713
491	Orangenblüthencrême, englischer	3563
492	Orangenblüthencrême, französischer	3575
494	Orangenblüthencrême, gefrorner	3581
496	Orangenblütheneis	3592. 3600
434	Orangenblüthenflammeri	3278. 3293
488	Orangenblüthengelée	3521. 3541. 3547—3549
105	Orangenblüthenkaltschaale	351
504	Orangenblüthenlimonade	3668
424	Orangenblüthenpudding	3143. 3152
511	Orangenblüthenpunsch	3755. 3757a
497	Orangenblüthen-Rahmeis	3616. 3622
119	Orangenblüthen-Rahmsauce	522
492	Orangenblüthen-Rahmschnee	3576
493	Orangenblüthen-Rahmschnee, gestürzt	3577
117	Orangenblüthensauce	487
103—104	Orangenblüthensuppe	326—330

Seite		Nr.
500	Orangenblüthensyrup	3635
118	Orangenblüthen-Weinsauce	502
193	Orangencompot	782
504	Orgeade	3674
93	Ox-Tail-Soup	190

P.

363	Pains von Fleisch	2782
490	Pains von Früchten	3550. 3578
338	Palermer Ragoût, kleines	2639
143	Palmenkohlgemüse	605
100	Panadensuppe von Bier	295
96	Panadensuppe von Fischbrühe	248
96	Panadensuppe von Fleischbrühe	247
104	Panadensuppe von Früchten	330
97	Panadensuppe von Milch	261
102	Panadensuppe von Wein	323
96	Panadensuppe von Wurzelbrühe	249
253	Panirte Hammelschweife	1629
221	Panirter Ochsenschweif	999
408	Pannequets, Siehe Plinsen	3055. 3060
200	Papin'scher Topf	799
295	Papricahühner	2166
234	Papricakalbfleisch	1255
241	Papricaschnitzel	1381
235	Papricaschnitzel, gedünstete	1256
296	Papricatauben	2169
509	Papst	3736
	Paradiesäpfel, Siehe Tomaten.	
338	Pariser Ragoût, kleines	2640
357	Pastetchen, geschlossene	2769
344	Pasteten	2648—2782
459	Pastetenform von Blätterteig, kleine	3398
358	Pasteten, gestürzte (Timbale)	2658—2711
352	Pasteten, große, von Blätterteig	2712—2756
342	Pasteten in Aspic	2647 i
344	Pasteten in Reifform	2648—2657
359	Pasteten, kalte	2773—2774
357	Pasteten, kleine	2766—2772
357	Pasteten, offene (Dariolen)	2768
356	Pasteten, russische	2763—2765
352	Pasteten von Blätterteig	2712
347	Pasteten von Geflügellebern	2651
347	Pasteten von Wild	2652
346	Pasteten von Wildgeflügel	2649
347	Pasteten von zahmen Geflügel	2650
158	Pastinakwurzel, gebackene	651
158	Pastinakwurzelgemüse	650
126	Pastinakwurzelpürée	552
453	Pavesen	3384
171	Perlsago	699
187	Perlzwiebeln in Essig	768
141	Petersiliengemüse	603
126	Petersilienpürée	551—552
94	Petersilienpüréesuppe	205
111	Petersiliensauce	429
112	Petersiliensauce, abgerührte	444'p
90	Petersiliensuppen, legirte	117—120
158	Petersilienwurzel, gebackene	651
158	Petersilienwurzelgemüse	650
126	Petersilienwurzelpürée	552
323	Pfahlmuscheln	2562—2564
402	Pfannenkuchen, große (Schmarrn)	3010—3042
408	Pfannenkuchen, kleine (Plinsen, Pannequets)	3055—3060 a
455	Pfannenkuchen (Krapfen)	3389
406	Pfanzel, Vorbemerkungen	3043
408	Pfanzel, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3054
406	Pfanzel zu Suppen	3043—3054
185	Pfeffergurken	761
108	Pfeffersauce, braune	397
400	Pfeilwurzelnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3004
397	Pfeilwurzelnocken zu Suppen	2986
441	Pfirsichauflauf	3313. 3323
494	Pfirsich-Backcrême	3580
493	Pfirsich-Blanc-manger	3579
507	Pfirsichbowlen	3714—3715
194	Pfirsichcompot	788—789
491	Pfirsichcrême, englischer	3564
492	Pfirsichcrême, französischer	3575
494	Pfirsichcrême, gefrorener	3581
496	Pfirsicheis	3593. 3600
496	Pfirsicheis aus frischen Früchten	3599
434	Pfirsichflammeri	3275. 3278
488	Pfirsichgelée	3522. 3542. 3547—3549
396	Pfirsichknödel	2978
504	Pfirsichlimonade	3669
140	Pfirsichmarmelade	601
424	Pfirsichpudding	3144. 3152. 3154. 3156
138	Pfirsichpürée	596
511	Pfirsichpunsch	3756—3757 a
497	Pfirsich-Rahmeis	3617. 3622
119	Pfirsich-Rahmsauce	523
492	Pfirsich-Rahmschnee	3576
493	Pfirsich-Rahmschnee, gestürzter	3577
117	Pfirsichsauce	488
421	Pfirsichstrudel	3123
104	Pfirsichsuppe	331
501	Pfirsichsyrup	3636
118	Pfirsichweinsauce	505
194	Pflaumencompot	788—789
105	Pflaumenkaltschaale	352
396	Pflaumenknödel	2978
472	Pflaumenkuchen	3447
140	Pflaumenmarmelade	601
138	Pflaumenmus	596
425	Pflaumenpudding	3154. 3156
421	Pflaumenstrudel	3123
104	Pflaumensuppe	331
378	Pflaumenweiche Eier	2822
187	Picalilly	771
355	Pies (Schüsselpasteten)	2760—2762
108	Pikante Sauce, braune	398
170	Pillaw	694
186	Pilze	766
164	Pilze in Büchsen conservirt	674
163	Pilzgemüse	673—681
128	Pilzpürées	555
180	Pilzsalat	742
109	Pilzsauce, braune	399
356	Pirogen (russische Pasteten) große	2763—2765
357	Pirogen, kleine	2769
441	Pistazienauflauf	3314
494	Pistazien-Backcrême	3580
450	Pistazienbeignets	3375
493	Pistazien-Blanc-manger	3579
491	Pistaziencrême, englischer	3565
492	Pistaziencrême, französischer	3575
494	Pistaziencrême, gefrorner	3581

Seite		Nr.
493	Pistaziencrême, gestürzter	3579
438	Pistazienflammeri	3294
430	Pistazienpudding	3189. 3145
492	Pistazienrahmschnee	3576
493	Pistazienrahmschnee, gestürzter	3577
409	Plinsen (Pannequets)	3056
409	Plinsen aus Hefenteig	3057
410	Plinsen, gefüllt, gebacken	3060
410	Plinsen mit Crême	3059
409	Plinsen mit Früchten	3058
431	Plumpudding	3192
259	Pökelfaß	1637 D
258	Pökellake	1637 C
258	Pökeln des Fleisches	1637
226	Pökeln u. Räuchern d. Rindfleisches	1067
259	Pökeln, Zeitdauer des	1637
258	Pökelsalz (Sommer-)	1637 A
258	Pökelsalz (Winter-)	1637 B
321	Pöklinge	2556 I
442	Polendagriesauflauf	3325—3350
400	Polendagriesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3000. 3001
397	Polendagriesnocken zu Suppen	2982. 2983
435	Polendagriesflammeri	3280
425	Polendagriespuddings	3157—3180
404	Polendagrützeschmarrn	3033
396	Polendamehlnocken zu Suppen	2980. 2981
182	Polnischer Salat	752
441	Pomeranzenauflauf	3315
494	Pomeranzen-Backcrême	3580
493	Pomeranzen-Blanc-manger	3579
507	Pomeranzenbowlen	3715 a. 3715 b
491	Pomeranzencrême, englischer	3566
492	Pomeranzencrême, französischer	3575
494	Pomeranzencrême, gefrorner	3581
496	Pomeranzeneis	3594—3600
434	Pomeranzenflammeri	3276
488	Pomeranzengelée	3523. 3543. 3547—3549
424	Pomeranzenpudding	3146
511	Pomeranzenpunsch	3756a. 3757a
492	Pomeranzen-Rahmschnee	3576
493	Pomeranzen-Rahmschnee, gestürzter	3577
118	Pomeranzen-Weinsauce	503
496	Ponche à la glace	3597
496	Ponche à la Romaine	3598
159	Porréezwiebelgemüse	655
126	Porréezwiebelpürée	552
95	Porréezwiebelpüréesuppe	233
109	Portugiesische Sauce	411
141	Portulacgemüse	603
126	Portulacpürée	551
94	Portulacpüréesuppe	207
175	Portulacsalat	715
91	Portulacsuppen, legirte	121—124
511	Portweinpunsch	3745, III
166	Potage von jungen Gemüsen	684
473	Potizen	3455
	Poularden (Siehe Hühner).	
373	Preisliste für Wurstgewürzsalze.	
524	Preisliste für Küchengewürze.	
442	Preißelbeerenauflauf	3323—3324a
508	Preißelbeerenbowlen	3716—3717
197	Preißelbeerencompot	793
496	Preißelbeereneis	3599
434	Preißelbeerenflammeri	S278. 3279
489	Preißelbeerengelée	3547—3549
504	Preißelbeerenlimonade	3670
141	Preißelbeerenmarmelade	602
424	Preißelbeerenpudding	3152—3154
139	Preißelbeerenpürée	597, I
120	Preißelbeeren-Rahmsauce	528
501	Preißelbeerensaft	3651
117	Preißelbeerensauce	491
103—104	Preißelbeerensuppe	326—331
501	Preißelbeerensyrup	3650
119	Preißelbeeren-Weinsauce	509
368	Preßkopf	2799
334	Providence-Ragoût	2618
120	Pudding-Rahmsauce	524
422	Puddings	3128—3194
423	Puddings, brennende	3129
430	Puddings, englische	3191. 3192
431	Puddings, gesalz.	3193—3194. 2776—2781
422	Puddings, süße	3128—3192
125	Pürées (Mus, Brei)	550a—602
137	Pürées aus Früchten	592—602
132	Pürées, gestockte	573
100	Püreesuppen von Bier	295
96	Püreesuppen von Fischbrühe	248
94	Püreesuppen von Fleischbrühe	204—247
104	Püreesuppen von Früchten	330. 331
98	Püreesuppen von Milch	265
102	Püreesuppen von Wein	323. 324
96	Püreesuppen von Wurzelbrühe	249
474	Puffer aus Hefenteig	3456
405	Puffer aus rohen Kartoffeln	3040
441	Punschauflauf	3316
512	Punsch aus Punschessenzen	3758
510	Punschbowlen	3745—3779
496	Punsch, gefrorner	3597
424	Punschpudding	3147
496	Punsch, römischer	3598
479	Punschtorte	3477
118	Punschweinsauce	504
	Puter (Siehe Truthan).	

Q.

394	Quarkkäulchen	2975
394	Quarkklöße, gebackene	2975
394	Quarkklöße, gesalzene	2978
394	Quarkklöße, süße	2974
470	Quarkkuchen	3441
420	Quarkstrudel, gesalzener	3121a
420	Quarkstrudel, süßer	3121
442	Quittenauflauf	3317. 3324a
494	Quittenbackcrême	3580
493	Quitten-Blanc-manger	3579
508	Quittenbowlen	3718—3719
192	Quittencompot	780
491	Quittencrême, englischer	3567
492	Quittencrême, französischer	3575
494	Quittencrême, gefrorner	3581
496	Quitteneis	3595. 3600
434	Quittenflammeri	3277. 3278
488	Quittengelée	3524. 3544. 3547—3549
504	Quittenlimonade	3671
139	Quittenmarmelade	598
424	Quittenpudding	3148. 3152. 3154. 3155
138	Quittenpürée	594
511	Quittenpunsch	3757. 3757a
497	Quitten-Rahmeis	3618. 3622
120	Quitten-Rahmsauce	525

Seite		Nr.
492	Quitten-Rahmschnee	3576
493	Quitten-Rahmschnee, gestürzter	3577
117	Quittensauce	489
104	Quittensuppe	331
501	Quittensyrup	3637
118	Quitten-Weinsauce	506

R.

177	Radieschensalat	719a
454	Rädergebackenes	3386
320	Ränkecoteletten	2548
319	Ränke, gebacken	2547
318	Ränke, gedünstet	2544
317	Ränke, gekocht	2493—2543
319	Ränke, gratinirt	2546
341	Ränke in Aspic	2647a
319	Ränke, polnisch	2545. 2611
320	Ränkeschnittchen, sautirt	2549
259	Räuchern d. Fleisch- u. Wurstwaaren	1638
226	Räuchern u. Pökeln d. Rindfleisches	1067
386	Rafflöße (Siehe Klöße)	2876—3009a
325	Ragoûts	2571—2643
334	Ragoût à la financière	2619
336	Ragoût fine	2626
338	Ragoût macedoine	2637
109	Ragoûtsauce, braune	409
329	Ragoûts, große, braune	2602—2619
325	Ragoûts, große weiße	2571—2601
334	Ragoûts, kleine	2621—2643
331	Ragoût von Fisch, großes	2611
336	Ragoût von Fisch, kleines	2627
336	Ragoût von Geflügel	2628
329	Ragoût von Hammelfleisch	2603
337	Ragoût von Hühnern	2629
337	Ragoût von Hummer	2630
337	Ragoût von Kalbfleisch	2632
331	Ragoût von Kalbskopf	2609
337	Ragoût von Kalbsmilch	2633
337	Ragoût von Kalbszungen	2633
337	Ragoût von Krebs	2631
330	Ragoût von Kuttelflecken	2607
330	Ragoût von Lunge	2606
330	Ragoût von Rindfleisch	2604
331	Ragoût von Schildkröte	2608
332	Ragoût von Wild, großes	2612
338	Ragoût von Wild, kleines	2643
332	Ragoût von Wildgeflügel (Salmis)	2613
336	Ragoût von Wildgefl., klein. 2628, II	2643
336	Ragoût von zahmen Geflügel, kleines	2628
330	Ragoût von Zunge	2605
497	Rahmeis	3601—3625
113	Rahmsauce, zu Blumenkohl ꝛc.	448
119	Rahmsaucen	510—528
498	Rahmschaumeise	3622
492	Rahmschneecrême, geschlagener	3576
493	Rahmschneecrême, gestürzter	3577
99	Rahmsuppe, sauere	292
420	Rahmstrudel	3122
446	Ramequins	3358, II
190	Rankenfruchtcompote	776—778
165	Rankenfruchtgemüse	682—683
137	Rankenfruchtpürées	592. 593
158	Raponticawurzel, gebackene	651
158	Raponticawurzelgemüse	650
126	Raponticawurzelpürée	552
180	Raponticawurzelsalat	739
141	Rapunzelgemüse	603
126	Rapunzelpürée	551
175	Rapunzelsalat	715
83	Rasche Fleischbrühe	1, II
265	Rauchfleisch	1725
370	Rauchwürste	2803
115	Ravigotsauce	467
358	Raviolen	2770
309	Rebhühnerbrüste, gebratene	2375
309	Rebhühner, conservirte	2378
309	Rebhühnercoteletten	2376
309	Rebhühner, gebackene	2377
308	Rebhühner, gebratene	2348—2373
308	Rebhühner, gedünstete	2347
309	Rebhühner, gefüllt, gebraten	2374
308	Rebhühner, gekochte	2346
131	Rebhühnerpürée	569
95	Rebhühnerpüreésuppe	236
332	Rebhühnersalmi	2613
346	Rebhuhnpastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
517	Reformirter Thee	3822
273	Reh (S. Rothwild) Vorbereit.	1812—1818
285	Rehblatt, gebraten	1959
282	Rehblatt, gedünstet	1906
285	Rehcoteletten	1961
285	Rehfilet, gebraten	1960
283	Rehfilet, gedünstet	1910
285	Rehkeule, gebraten	1958
282	Rehkeule, gedünstet	1905
282	Rehklein	1907
285	Rehleber, gebraten	1963
282	Rehleber, gedünstet	1908
282	Rehleber, Jägerart	1909
347	Rehpastete, warme, i. d. Reifform geb.	2652
282	Rehpfeffer (Rehklein)	1907
132	Rehpürée	570
285	Rehrouladen	1964
283	Rehrücken, gebraten	1911—1953
284	Rehrücken, gebraten, in Essig marinirt	1955
284	Rehrücken, gebraten, in Milch marinirt	1956
285	Rehrücken, gebraten, in Oel marinirt	1957
284	Rehrücken, gebraten, i. Wein marinirt	1954
281	Rehrücken, gedünstet	1879—1904
285	Rehschnitzel	1962
334	Reichenragoût	2619
109	Reichensauce	400
344	Reifform-Pasteten	2648—2657
194	Reineclaudencompot	788. 789
105	Reineclaudenkaltschaale	353
396	Reineclaudenknödel	2978
140	Reineclaudenmarmelade	601
425	Reineclaudenpudding	3154. 3156
138	Reineclaudenpürée	596
421	Reineclaudenstrudel	3123
104	Reineclaudensuppe	331
445	Reisauflauf	3357
169	Reis, ausgequellter	690
448	Reisbeignets	3365
129	Reisbrei, gesalzener	560
130	Reisbrei, süßer	566
451	Reiscroquets, gesalzene	3379
451	Reiscroquets, süße	3378
168	Reisgemüse zu gekochtem Fleisch	689
442	Reisgriesauflauf	3325—3350
435	Reisgriesflammeri	3280

Seite		Nr.
400	Reisgriesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen . .	3000. 3001
397	Reis-Griesnocken zu Suppen	2982. 2983
425	Reis-Griespudding . . .	3157—3180
404	Reis-Grützeschmarrn	3033
168	Reis in Fleischbrühe (Bouillonreis)	689
391	Reiskäulchen	2963
391	Reisklöße, gebackene	2963
391	Reisklöße, gesalzene	2961
391	Reisklöße, süße	2962
353	Reiskruste	2758
396	Reismehlnocken, gesalz z. Suppen	2980. 2981
400	Reismehlnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen . .	2998. 2999
169	Reis mit Butter (abgeschmalzener)	692
169	Reis mit Sauce gebunden . . .	691
398	Reisnocken, gesalzene, zu Suppen	2987
401	Reisnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3005
427	Reispudding	3181
91	Reisschleimsuppen	137—167
404	Reisschmarrn, gesalzener	3034
404	Reisschmarrn, süßer	3035
397	Reisstärkenocken, gesalz., zu Suppen	2986
400	Reisstärkenocken, süße zu Suppen und Kaltschaalen	3004
419	Reisstrudel, gesalzener	3112
418	Reisstrudel, süßer	3111
89	Reissuppe	93. 94
115	Remouladensauce	468
442	Resedaauflauf	3320
508	Resedabowlen	3720. 3721
488	Resedagelée	3525. 3549
177	Rettigsalat	719
223	Rinderbraten, Deutsche Art . . .	1052
224	Rinderbraten, Englische Art . .	1053
225	Rinderbraten, Jägerart	1058
224	Rinderbraten, Italienische Art . .	1054
224	Rinderbraten, Polnische Art . .	1055
224	Rinderbraten, Russische Art . .	1056
225	Rinderbraten, Ungarische Art . .	1057
219	Rinder-Sauerbraten . . .	992. 1059
226	Rinderschwanz	1064
212	Rinder zu schlachten und deren Einth.	810
82	Rindfleischbrühe	1, I
221	Rindfleisch, gebratenes, Vorbemerkgn.	1001
135	Rindfleischfarcen	578
216	Rindfleisch, gedünstetes . .	911—1000
216	Rindfleisch, gedünst., Deutsche Art	911—985
218	Rindfleisch, gedünst., Englische Art	986
218	Rindfleisch, gedünst., Französ. Art	987
218	Rindfleisch, gedünst., Irländer Art	990
218	Rindfleisch, gedünst., Italien. Art	988
218	Rindfleisch, gedünst., Russische Art	989
219	Rindfleisch, gedünst., Ungar. Art .	991
214	Rindfleisch, gekochtes . . .	811—852
226	Rindfleisch, gepökeltes	1067
347	Rindfleischpastete, warme, in der Reifform	2653
330	Rindfleischragoût	2604
375	Rindscoteletten	2817
222	Rindsfilet	1042
226	Rindshirn	1066
330	Rindskutteln	2607
222	Rindslende, gebraten . . .	1002—1051
220	Rindsrouladen	995
226	Rindsschnitten (Rindsschnitzel, Rumpfsteak, Entre-côte) . .	1068
220	Rindsschnitten, gedünstete . . .	996
214	Rindszunge, gekochte . . .	853—909
169	Risotto	693
358	Rissolen	2771
224	Roastbeef	1053
109	Robertsauce	413
206	Röhrenbraterei (mit Tabelle) . .	805
144	Römisch-Kohlgemüse	606
126	Römisch-Kohlpüré	551
496	Römischer Punsch	3598
400	Roggengriesnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen . .	3000 3001
397	Roggengriesnocken zu Suppen	2982 2983
404	Roggengrützeschmarrn	3033
396	Roggenmehlnocken, ges., z. Suppen	2980 2981
368	Rohwürste, Vorbemerkungen . .	2801
360	Roll-Pasteten	2775
442	Rosenauflauf	3319
488	Rosengelée	3526. 3549
144	Rosenkohlgemüse	609
126	Rosenkohlpürée	551
177	Rosenkohlsalat	723
470	Rosinenkuchen	3438
424	Rosinenpudding	3149
109	Rosinensauce	410
467	Rosinenstollen	3429
203	Rostbraterei (mit Tabelle) . . .	803
186	Rothe Rüben in Essig	767
179	Rother Rübensalat	737
148	Rothkraut (Rothkohl)	617. 612
178	Rothkrautsalat, kalter	725
148	Rothkrautsalat, warmer (Rothkraut)	617. 612
174	Rothweinessig	711 Anmerk.
510	Rothweinpunsch	3745, I
273	Rothwild, A. Kleinwild	1811
273	Rothwild, B. Hochwild	1811
273	Rothwild, Abhängen	1812
274	Rothwild, Abstreifen	1813
275	Rothwild, Braten	1819
276	Rothwild, Bratenknoch. z. verwenden	1821
275	Rothwild, Dünsten	1819
135	Rothwildfarcen	581
274	Rothwild, Häuten	1814
132	Rothwildpürées	570
274	Rothwild rasch genußfähig z. machen	1816
274	Rothwild, Zerhauen oder Zerwirken	1814
274	Rothwild, zerwirktes aufzubewahren	1815
275	Rothwild zu mariniren (Beizen) .	1817
275	Rothwild zu spicken	1818
275	Rothwild zu tranchiren	1820
365	Rothwurst	2784
368	Roth- und Dauerwurst, Vorbemerk.	2801
159	Rübengemüse, gelbes	654
159	Rübengemüse, weißes	654
126	Rübenpürée, gelbes	552
126	Rübenpürée, weißes	552
179	Rübensalat, gelber	736
179	Rübensalat, rother	737
179	Rübensalat, weißer	735
	Rührei (Siehe Eier, gerührte)	
442	Rumauflauf	3318
197	Rumcompot	795
226	Rumpfsteaks	1068
220	Rumpfsteaks, gedünstete	996

Seite		Nr.
511	Rumpunsch	3745, IV
118	Rumsauce	507
287	Rupfen des Geflügels	1967
439	Russische Charlotten	3295, II
356	Russische Pasteten, gr. (Pirogen)	2763—2765
109	Russische Sauce	412
182	Russischer Salat	753

S.

514	Sabayon	3793
501	Säfte aus Früchten	3651
171	Sago	699
171	Sago (Kartoffelsago)	700
400	Sagomehlnocken, süße, zu Suppen und Kaltschalen	3004
397	Sagomehlnocken zu Suppen	2986
407	Sagopfanzel zu Suppen	3046
91	Sagoschleimsuppen	137—167
89	Sagosuppe	95
320	Saiblingcoteletten	2548
319	Saibling, gebackener	2547
318	Saibling, gedünsteter	2544
317	Saibling, gekochter	2498—2543
319	Saibling, gratinirter	2546
341	Saibling in Aspic	2647a
319	Saibling, polnisch	2545. 2611
320	Saiblingschnittchen, sautirt	2549
371	Salami	2805
175	Salate	715—757
174	Salatessige	711—714
183	Salate, gestürzte	757
173	Salate, Vorbemerkungen	710
143	Salatgemüse	604
126	Salatpürée	551
94	Salatpüreesuppe	213
510	Saleptrank	3743
	Salm (Siehe Lachs)	
332	Salmis	2613
376	Salpiconcroquetten	2820
334	Salpicons	2621—2643
185	Salzgurken	763
161	Salzkartoffeln	660
320	Sander- (Zander) Coteletten	2548
319	Sander (Zander), gebacken	2547
318	Sander (Zander), gedünstet	2544
317	Sander (Zander gekocht),	2498—2543
319	Sander (Zander), gratinirt	2546
341	Sander (Zander in Aspic	2647a
319	Sander (Zander), polnische Art	2545. 2611
320	Sander- (Zander) Schnittchen sautirt	2549
476	Sandmasse	3468
480	Sandtorte	3481
509	Sangaree	3739
514	Sapazeau	3794
123	Sardellenbutter	542
136	Sardellenfarce	583
115	Sardellenmayonnaise	469
112	Sardellensauce, abgerührte	444q
109	Sardellensauce, braune	401
111	Sardellensauce, weiße	430
367	Sardellenwurst	2794
321	Sardinen in Oel	2553
320	Sardinen, marinirt	2552
111	Sauce, à la reine	440
201	Sauce bereiten aus Fond von gedünstetem Fleisch	801
113	Sauce mouseline	448a
210	Sauce zu bereiten von gebr. Fleisch	806
211	Sauce zu bereiten zu Heerdbraterei	808
109	Sauce, Financière	400
109	Sauce Robert	413
111	Sauce royale	441
111	Sauce Saubise	436
111	Sauce suprême	442
111	Sauce velouté	443
112	Saucen, abgerührte	444—455
119	Saucen aus Rahm	510—528
117	Saucen aus Wein	492—509
107	Saucen, braune Coulis-	381—413
211	Saucen für Heerdbraten	808
116	Saucen von Fruchtextracten	478—489
117	Saucen von Früchten	490—491
116	Saucen v. Meerrettig (rohem Kren)	471—477
114	Saucen von Oel (Mayonnaisen)	456—470
107	Saucen, Vorbemerkungen	381
109	Saucen, weiße Coulis-	414—443
372	Saucischen	2812
501	Sauerachsaft (Moosbeeren)	3651
141	Sauerampfergemüse	603
126	Sauerampferpürée	551
94	Sauerampferpüreesuppe	208
175	Sauerampfersalat	715, I-III
91	Sauerampfersuppe, legirte	125—128
219	Sauerbraten	992
379	Sauere Eier	2830
330	Sauere Flecke	2607
185	Sauere Gurken	763
231	Sauere Hacksen	1159
162	Sauere Kartoffeln	665
330	Sauere Lunge	2606
99	Sauere Rahmsuppe	292
147	Sauerkohl (Sauerkraut)	615
176	Sauerkrautsalat	717
219	Sauerer Rinderbraten	992
486	Saueres Gelée (Aspic)	3508
313	Sautirte Fasanenbrüste	2487
303	Sautirte Gänseleber	2294
299	Sautirte Hühnerschnittchen und -Brüstchen	2280
148	Savoyerkohlgemüse	616
126	Savoyer Kohlpürée	551
177	Savoyerkohlsalat	724
141	Schafgarbe-Gemüse	603
253	Schaf, junges	1632
159	Schalottengemüse	655
187	Schalotten in Essig	769
126	Schalottenpürée	552
112	Schalottensauce, abgerührte	444r
111	Schalottensauce, weiße	431
475	Schaumkuchen aus mürbem Teig	3463
401	Schaumnocken, süße	3009
401	Schaumnocken, gebackene (Baisers)	3009a
100	Schaumsuppe mit Bier	298
103	Schaumsuppe mit Wein	325
460	Schaumtörtchen von Blätterteig	3401
320	Schellfischcoteletten	2548
319	Schellfisch, gebacken	2547
318	Schellfisch, gedünstet	2544
317	Schellfisch, gekocht	2498—2543
319	Schellfisch, gratinirt	2546
341	Schellfisch, in Aspic	2647a
319	Schellfisch, polnisch	2545. 2611

Seite		Nr.
320	Schellfischschnittchen, sautirt	2549
505	Scherbet	3678
325	Schildkrötenfleisch zu Suppen und Ragoûts ꝛc.	2570
330	Schildkrötenragoût	2608
93	Schildkrötensuppe	189
93	Schildkrötensuppe, falsche	188
324	Schildkröten zu schlachten	2570
85	Schinkenbrühe	7
451	Schinkencroquets	3379
135	Schinkenfarce	577
267	Schinken, gebackener	1789
267	Schinken, gebratener	1788
267	Schinken, gedünsteter	1787
265	Schinken, gekochter	1726—1786
394	Schinkenklöße	2971
385	Schinkenmaccaroni	2871
385	Schinkennudeln	2870
348	Schinkenpastete, warme, in der Reiff.	2656
132	Schinkenpürée	571
95	Schinkenpüréesuppe	244
111	Schinkensauce	432
315	Schlachten der Aale	2494
314	Schlachten der Fische	2490
325	Schlachten der Schildkröte	2570
212	Schlachten des Rindes und Eintheil.	810
287	Schlachten des zahmen Geflügels	1966
244	Schlachten u. Zerhauen d. Hammel	1392
227	Schlachten u. Zerhauen d. Kälber	1068,I-XVI
254	Schlachten u. Zerhauen d. Schweine	1634
370	Schlackwurst	2804
320	Schleiecoteletten	2548
319	Schleie, gebacken	2547
318	Schleie, gedünstet	2544
317	Schleie, gekocht	2498—2543
319	Schleie, gratinirt	2546
341	Schleie, in Aspic	2647a
319	Schleie, polnisch	2545—2611
320	Schleieschnittchen, sautirt	2549
105	Schleimkaltschaalen von Wasser	374
106	Schleimkaltschaalen von Wein	376
91	Schleimsuppen von Fleischbrühe	137—167
103	Schleimsuppen von Früchten	327
98	Schleimsuppen von Milch	266
101	Schleimsuppen von Wein	321
517	Schlemp	3823
211	Schmalzbäckerei für Fleisch	809
447	Schmalzbäckerei f. Mehlspeisen	3360—3392
402	Schmarrn (große Pfannkuchen)	3010—3042
319	Schmerle, gebacken	2547
219	Schmorbraten, sauerer	992
201	Schmoren im Kunze'schen Schnellbr.	800
200	Schmoren im Papin'schen und Unbach'schen Topf	799
201	Schmoren in der Pfanne	800
216	Schmorfleisch (Schmorbraten)	911—992
161	Schmorkartoffeln	662
518	Schnaps	3830
322	Schnecken, als Suppeneinlage	2560
323	Schnecken, gebacken	2561
94	Schneckensuppe	198
322	Schnecken, Vorbemerkungen	2560
453	Schneeballen	3385
307	Schneehühner	2345—2378
131	Schneehühnerpürée	569
95	Schneehühnerpüréesuppe	238
346	Schneehuhnpastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
401	Schneenocken, süße	3008
201	Schnellbrater, Kunze'scher	800
346	Schnepfenpastete, warme, in der Reifform gebacken	2649
131	Schnepfenpürée	569
95	Schnepfenpüréesuppe	237
307	Schnepfenzubereitung	2345—2378
94	Schnittlauchpüréesuppe	209
109	Schnittlauchsauce	403
91	Schnittlauchsuppen, legirte	129—132
241	Schnitzel mit Paprikasauce	1381
253	Schnitzel von Hammelfleisch	1625
280	Schnitzel von Hasen	1878
286	Schnitzel von Hirsch	1965
241	Schnitzel von Kalbfleisch, gebraten	1379
235	Schnitzel von Kalbfleisch, gedünstet	1257
285	Schnitzel von Reh	1962
226	Schnitzel von Rindfleisch	1063
268	Schnitzel von Schweinefleisch	1793
	Schöps (Siehe Hammel)	
	Scholle (Siehe Goldbutt)	
155	Schotengemüse	641—649
155	Schotengemüse zu gebratenem Fleisch	642b
156	Schotengemüse zu gekochtem Fleisch	641a
156	Schotenkerne, getrocknete	644
156	Schotenkerne in Blechbüchsen	643
126	Schotenkernpürée	552
95	Schotenkernpüréesuppe	222
335	Schotenkernragoût mit Geflügelklößchen	2625
178	Schotensalat	727a
355	Schüsselpasteten (Pies)	2760—2762
355	Schüsselpasteten mit Fleischeinlagen	2761
355	Schüsselpasteten mit Obsteinlagen	2762
315	Schuppen der Fische	2492
404	Schwabengrützeschmarrn	3033
367	Schwartenwurst	2797
474	Schwarzbrod-Hefenteig	3457
319	Schwarzfisch (S. Fische, polnisch)	2545. 2611
292	Schwarzsauer von Gans	2068a
272	Schwarzwild (Wildschwein)	1809
347	Schwarzwildpastete, warme, in der Reifform	2652
135	Schwarzwildsarcen	581
132	Schwarzwildpürées	570
158	Schwarzwurzel, gebackene	651
158	Schwarzwurzelgemüse	650
126	Schwarzwurzelpürée	552
95	Schwarzwurzelpüréesuppe	221
179	Schwarzwurzelsalat	788
182	Schwedischer Salat	751
263	Schweinebraten	1688—1721
254	Schwein, Eintheilung	1634
135	Schweinefleischsarcen	577
263	Schweinefleisch, gebratenes	1688—1721
262	Schweinefleisch, gedünstetes	1662—1687a
262	Schweinefleisch, gekochtes	1640—1661
261	Schweinefleisch, Vorbemerkungen	1639
257	Schweine, Zerhauen	1686
254	Schweine zu schlachten	1634
268	Schweinscarbonaden	1793
264	Schweinscarrée	1790
268	Schweinscoteletten	1798
374	Schweinscoteletten, gehackte	2816

Seite		Nr.
256	Schweinsdärme-Vorbereitung	1635
269	Schweinshirn	1798
263	Schweinskeule, gebratene	1688—1718a
264	Schweinskeule, marinirt	1718b
264	Schweinskeule, wild, gebraten	1719
270	Schweinsknöchel, gebackene	1801
270	Schweinsknöchel, gekochte	1799
270	Schweinsknöchel in Gelée	1800. 2647k
270	Schweinskopf, gefüllter	1803. 1804
270	Schweinskopf, gekochter	1802
270	Schweinskopf in Gelée	1800. 2647k
269	Schweinsleber	1797
268	Schweinslendchen, gebratene	1791
268	Schweinslendchen, gedünstete	1790
268	Schweinslendchen, geschwungene	1792
269	Schweinsnieren	1795
270	Schweinsohren, gebackene	1801
270	Schweinsohren, gekochte	1799
270	Schweinsohren in Gelée	1800. 2647k
265	Schweinspökelfleisch, gebratenes	1724
265	Schweinspökelfleisch, gedünstetes	1723
265	Schweinspökelfleisch, gekochtes	1722
269	Schweinsrouladen	1794
264	Schweinsrücken (Carrée) gebraten	1720
265	Schweinsrücken, wild, gebraten	1721
269	Schweinszungen	1796
365	Schweißwurst	2784
182	Schweizersalat	750
113	Schweizersauce	449
242	Schweser (Siehe Kalbsmilch)	1385
	Scorzoneren (Siehe Schwarzwurzel)	
320	Seeforellencotcletten	2548
319	Seeforellen, gebackene	2547
318	Seeforellen, gedünstete	2544
317	Seeforellen, gekochte	2498—2543
319	Seeforellen, gratinirte	2546
341	Seeforellen in Aspic	2647a
319	Seeforellen, polnisch	2545. 2611
320	Seeforellenschnittchen, sautirt	2549
125	Seekrebsbutter	550
320	Seezungencoteletten	2548
319	Seezungen, gebackene	2547
318	Seezungen, gedünstete	2544
317	Seezungen, gekochte	2498—2543
319	Seezungen, gratinirte	2546
341	Seezungen in Aspic	2647a
319	Seezungen, polnisch	2545. 2611
320	Seezungenschnittchen	2549
508	Selleriebowlen	3722—3723
159	Sellerie, gebacken	651. 654
159	Selleriegemüse	654
126	Selleriepürée	552
95	Selleriepüreésuppe	223
179	Selleriesalat	732
444	Semmelauflauf	3352
449	Semmelbeignets	3367
451	Semmelcroquets, gesalzene	3379
451	Semmelcroquets, süße	3378
137	Semmelfarce, gesalzene	590
137	Semmelfarce, süße	591
394	Semmelklöße, gebackene	2970a
393	Semmelklöße, gesalzene	2969
393	Semmelklöße, süße	2970
397	Semmelnocken, abgebrannte zu Suppen	2985
397	Semmelnocken, abgerührte z. Suppen	2984
400	Semmelnocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3002—3003
407	Semmelpfanzel zu Suppen	3047
429	Semmelpudding	3186
96	Semmelpürée	247
405	Semmelschmarrn, gesalzener	3036
405	Semmelschmarrn, süßer	3037
453	Semmelschnitten, gebackene	3383
96	Semmelsuppe	247
124	Senfbutter	544
187	Senffrüchte (Tyroler)	772
185	Senfgurken	762
186	Senfkürbis	764
115	Senfmayonnaise	470
114	Senfsauce, abgerührte	454c
109	Senfsauce, braune	402
386	Serviettenklöße	2876
379	Setzeier	2831
510	Sherry-Cobbler	3740
519	Sherrypunsch	3745, III
513	Sillabub	3772
511	Slibowitzpunsch	3745, IV
378	Sooleier	2824
505	Sorbet	3678
315	Spalten der Fische	2491
271	Spanferkel, gebraten	1806
272	Spanferkel, gefülltes	1807
272	Spanferkel in Gelée	1808. 26471
271	Spanferkel, Vorbereitung	1805
	Spanische Artischocken (Siehe Cardonen)	
109	Spanische Sauce	404
478	Spanische Windmasse	3475
150	Spargelgemüse	623
150	Spargel, gratinirter	625
150	Spargel in Büchsen	626
150	Spargel, in Schmalz gebackener	624
150	Spargel in Stangen	622
150	Spargel mit Butter	622
126	Spargelpürée	552
95	Spargelpüreésuppe	220
338	Spargelragoût mit Geflügelklößchen	2641
179	Spargelsalat	729
149	Spargel, Vorbereitung	621
394	Speckklöße	2972
468	Speckkuchen	3432
114	Speksauce, abgerührte	455
420	Speckstrudel	3120
305	Sperlinge (Spatzen), Zubereit.	2303—2344
288	Spicken des Geflügels	1971
248	Spicken der Hammelkeulen	1513a
236	Spicken der Kalbskeulen	1265
275	Spicken des Wildes	1818
379	Spiegeleier (Siehe Eier auf Butter)	2831
204	Spießbraterei (mit Tabelle)	804
141	Spinatgemüse	608
126	Spinatpürée	551
94	Spinatpüreésuppe	210
175	Spinatsalat	715
91	Spinatsuppen, legirt	133—136
518	Spiritustabelle z. Liqueurfabrikation	3830
144	Sprossenkohlgemüse	609
177	Sprossenkohlsalat	723
321	Sprotten	2556
220	Straszy	994
305	Staare, Zubereitung	2303—2344
194	Stachelbeerencompot	787

Seite		Nr.
139	Stachelbeerenpürée	597.II
111	Stachelbeerensauce	433
104	Stachelbeerensuppe	331
400	Stärkemehlnocken, süße zu Suppen und Kaltschaalen	3004
397	Stärkenocken zu Suppen	2986
485	Stand aus Agar-Agar	3502
485	Stand aus Gelatine	3504
484	Stand von Hausenblase	3499
485	Stand aus Hirschhorn	3503
484	Stand von Kalbsfüßen	3500
485	Stand von Schweinsschwarten	3501
150	Stangenspargel	622
143	Staudengewächsgemüse	604
176	Staudengewächssalate	716
176	Staudensalat	716
143	Staudensalatgemüse	604
126	Staudensalatpürée	551
281	Steinböcke, Zubereitung (Siehe Reh)	1879—1964
320	Steinbuttcoteletten	2548
319	Steinbutt, gebacken	2547
318	Steinbutt, gedünstet	2544
317	Steinbutt, gekocht	2498—2534
319	Steinbutt, gratinirt	2546. I-III
341	Steinbutt in Aspic	2647a
319	Steinbutt, polnisch	2545. 1611
320	Steinbuttschnittchen, sautirt	2549
194	Steinfruchtcompote	788—789
140	Steinfruchtmarmeladen	601
138	Steinfruchtpürées	596
195	Steinfrüchte, getrocknete	789
163	Steinpilzgemüse	673
164	Steinpilze in Büchsen	674
186	Steinpilze in Essig	766
128	Steinpilzpürée	555
95	Steinpilzpüreesuppe	226
180	Steinpilzsalat	742
320	Sterletcoteletten	2548
319	Sterlet, gebacken	2547
318	Sterlet, gedünstet	2544
317	Sterlet, gekocht	2498—2543
319	Sterlet, gratinirt	2546
341	Sterlet in Aspic	2647a
319	Sterlet, polnisch	2545. 2611
320	Sterletschnittchen	2549
320	Stockfischcoteletten	2548
319	Stockfisch, gebacken	2547
318	Stockfisch, gedünstet	2544
317	Stockfisch, gekocht	2498—2543
319	Stockfisch, gratinirt	2546
341	Stockfisch in Aspic	2647a
319	Stockfisch, polnisch	2545. 2611
320	Stockfischschnittchen, sautirt	2549
467	Stollen	3429
470	Streußelkuchen	3439
410	Strudel	3061—3127
411	Strudel aus gezogenem Teig	3062
413	Strudel aus Hefenteig	3063
413	Strudel aus Pfannenkuchenteig, süßer	3064
413	Strudel aus Pflaumenkuchenteig, gesalzener	3065
417	Strudel, gesalzene, mit Gries	3110
419	Strudel, gesalzene, mit Kartoffeln	3114
419	Strudel, gesalzene, mit Reis	3112
421	Strudel mit Crême	3124
419	Strudel mit Fisch	3116
419	Strudel mit Fleisch	3115
421	Strudel mit Früchten (Siehe Schlagworte)	3123
420	Strudel mit Hummer	3118
420	Strudel mit Käse, gesalzener	3121a
420	Strudel mit Käse, süßer	3121
414	Strudel mit Kräutern	3065a
419	Strudel mit Krebsen	3117
421	Strudel mit Mandeln	3126
420	Strudel mit Mark, süßer	3119
420	Strudel mit Mark, gesalzener	3119a
421	Strudel mit Mohn	3125
422	Strudel mit Nüssen	3127
420	Strudel mit Rahm	3122
420	Strudel mit Speck	3120
415	Strudel, süße, mit Gries	3067—3109
419	Strudel, süße, mit Kartoffeln	3113
418	Strudel, süße, mit Reis	3111
414	Strudel zu Suppen	3066
410	Strudel-Vorbemerkungen	3061
486	Stürzen der Gelées	3507a
343	Sülze	2647m
368	Sülzenwurst	2798
451	Süße Croquets	3378
487	Süße Gelées	3509—3550
130	Süße Gemüsepürées	563—567
390	Süße Griesklöße	2942
415	Süße Griesstrudel	3067—3109
463	Süße Hefenteige	3410
513	Süße Kanne	3773
388	Süße Mehlklöße	2878—2939
403	Süße Mehlschmarrn	3012—3030
98	Süße Milchsuppen	267—293
399	Süße Nocken und Klößchen zu Suppen ꝛc.	2997—3009a
413	Süße Omelettenstrudel	3064
408	Süße Pfanzel zu Suppen und Kaltschaalen	3054
355	Süße Pies	2760
357	Süße Pirogen, große	2765
423	Süße Puddings	3128—3192
130	Süße Pürées	563—567
355	Süße Schüsselpasteten	2762
137	Süße Semmelfarce	591
393	Süße Semmelklöße	2970
	Süße Strudel (Siehe unter den Namen des Strudels)	
103	Suppen aus Früchten	326—331
92	Suppen, braune, Coulis-, von Fleischbrühe	168—192
94	Suppen, durchgestrichene	204—247
96	Suppen von Wurzelbrühe	249
93	Suppen, weiße, Coulis-, von Fleischbrühe	193—203
87	Suppen, klare, von Fleischbrühe	16—95
90	Suppen, legirte, von Fleischbrühe	96—186b
94	Suppen-Pürée von Fleischbrühe	204—247
414	Suppenstrudel	3066
100	Suppen von Bier	294—298
96	Suppen von Fischbrühe	248
96	Suppen von Milch	250—293
99	Suppen von saurem Rahm	292
101	Suppen von Wein	299—325
231	Suster, gekocht (Kalbsgekröse)	1158
500	Syrupe	3626—3650

Seite		Nr.
469	Syrupkuchen	3436
470	Syrupstreußelkuchen	3440

T.

208	Tabelle für Röhrenbraterei	805
204	Tabelle für Roſtbraterei	803
205	Tabelle für Spießbraterei	804
1—77	Tabellen, bromatologiſche.	
519	Tabellen zur Liqueurfabrikation	3830
400	Taganrockgriesnocken, ſüße, zu Suppen u. Kaltſchaalen	3000. 3001
397	Taganrockgriesnocken zu Suppen	2982. 2983
404	Taganrockgrützeſchmarrn	3033
410	Talken, böhmiſche	3060 a
171	Tapioca (Flockenſago)	699
442	Tapiocagriesauflauf	3325—3350
435	Tapiocagriesflammeri	3280
400	Tapiocagriesnocken, ſüße, zu Suppen und Kaltſchaalen	3000. 3001
397	Tapiocagriesnocken zu Suppen	2982. 2983
397	Tapiocamehlnocken zu Suppen	2986
91	Tapiocaſchleimſuppen	137—167
	Tarbutt (Siehe Steinbutt).	
476	Tarteletten m. Früchten a. mürb. Teig	3465
86	Taſchenbouillon (Glace)	13
84	Taubenbrühe	4
301	Taubencoteletten	2288
301	Tauben, gebackene	2289
301	Tauben, gebratene	2286
296	Tauben, gedünſtete	2168
301	Tauben, gefüllt, gebraten	2287
292	Tauben, gekochte	2066
347	Taubenpaſtete, warme, in der Reifform gebacken	2650
131	Taubenpürée	568
353	Teigkruſte	2757
469	Teigkuchen	3434
350	Teigpaſteten, geſtürzte	2709
359	Teigpaſteten, kalte	2773
159	Teltower Rübchen, gebackene	651
158	Teltower Rübchengemüſe	650
159	Teltower Rübchen in Blechbüchſen	652
126	Teltower Rübenpürée	552
95	Teltower Rübenpüréeſuppe	224
179	Teltower Rübenſalat	734
359	Terrinenpaſtete, kalte	2774
518	Thee	3828
517	Thee, reformirter	3822
494	Thee-Backcrême	3580
493	Thee-Blanc-manger	3579
491	Theecrême, engliſcher	3569
492	Theecrême, franzöſiſcher	3575
494	Theecrême, gefrorner	3581
424	Theepudding	3150
497	Thee-Rahmeis	3619. 3622
492	Thee-Rahmſchnee	3576
493	Thee-Rahmſchnee, geſtürzter	3577
392	Thüringer Klöße	2965, I
113	Thymianſauce, abgerührte	444 s
109	Thymianſauce, braune	405
111	Thymianſauce, weiße	434
366	Tiegelwurſt	2789
348	Timbale (Kaſſerolpaſteten)	2658—2711
349	Timbale von Fleiſchfarce	2659—2708
351	Timbale von Maccaroni	2710
351	Timbale von Nudeln	2711
350	Timbale von Teig	2709
511	Tokayer Punſch	3745, III
515	Tom and Sherry	3796
191	Tomatencompot	778
140	Tomatenmarmelade	600
137	Tomatenpürée, geſalzenes	593
111	Tomatenſauce	435. 436
113	Tomatenſauce, abgerührte	444 t
216	Topfbraten	911—985
219	Topfbraten, ſauerer	992
394	Topfenklöße (Käſeklöße)	2973—2975
420	Topfenſtrudel, geſalzener	3121a
420	Topfenſtrudel, ſüßer	3121
159	Topinamburknollengemüſe	654
126	Topinamburknollenpürée	552
177	Topinamburknollenſalat	720
478	Torten- und Törtchenbäckerei	3466—3492
334	Toulouſer Ragoût	2620
316	Tranchiren der Fiſche	2497
289	Tranchiren des Geflügels	1973
275	Tranchiren des Wildes	1820
168	Trockene Gemüſe	688—700
128	Trockene Gemüſepürées	557—567
125	Trüffelbutter	549
137	Trüffelfarce	589
165	Trüffeln	680
165	Trüffeln in Büchſen	681
128	Trüffelpürée	556
109	Trüffelſauce	407
366	Trüffelwurſt	2793
301	Truthahn, gebraten	2290
296	Truthahn, gedünſteter	2170
301	Truthahn, gefüllt, gebraten	2291
292	Truthahn, gekochter	2070
342	Truthahn, gekochter, in Aſpic	2647 f
347	Truthahnpaſtete, warme, in der Reifform gebacken	2650
131	Truthahnpürée	568
342	Truthahnweißſauer	2647 f
513	Tſchay	3777
183	Türkiſcher Gurkenſalat	756
183	Türkiſcher Salat	755
	Turbot (Siehe Steinbutt).	
330	Turtleragoût	2608
93	Turtle-Soup	189
197	Tutti-frutti	795
187	Tyroler Senffrüchte	772

U.

149	Ueberkruſteter (gratinirter) Blumenkohl	620
150	Ueberkruſteter (gratinirter) Spargel	625
163	Ueberzuckerte (candirte) Kaſtanien	672
515	Uhles	3797
200	Umbach'ſcher Topf	799

V.

338	Valenciennerагoût, kleines	2642
442	Vanilleauflauf	3321
494	Vanille-Backcrême	3580
493	Vanille-Blanc-manger	3579
491	Vanillecrême, engliſcher	3568
492	Vanillecrême, franzöſiſcher	3575
494	Vanillecrême, gefrorner	3581
424	Vanillepudding	3151

Seite		Nr.
497	Vanille-Rahmeis	3620. 3622
120	Vanille-Rahmsauce	526
492	Vanille-Rahmschnee	3576
493	Vanille-Rahmschnee, gestürzter . .	3577
473	Vanillestangen	3454
241	Vealsteaks	1380
96	Vegetarianersuppen	249
442	Veilchenauflauf	3322
508	Veilchenbowlen	3724. 3725
488	Veilchengelée	3527. 3549
379	Verlorne Eier	2829
383	Vermicellen	2860
276	Verwend. d. Bratenknochen v. Wild	1821
201	Verwend. des Fonds v. ged. Fleisch	801
515	Vin-brulé	3798
392	Voigtländische Klöße	2965, II
352	Vol-au-vents	2712
440	Vorbemerkungen zu Aufläufen . .	3298
324	Vorbemerkung zu Austern . . .	2565
448	Vorbemerkungen zu Beignets . .	3362
505	Vorbemerkungen zu Bowlen . .	3679
339	Vorbemerkungen zu Chaud-froid .	2644
188	Vorbemerkungen zu Compoten .	773
184	Vorbemerkungen zu Essigfrüchten und Essiggemüsen	758
133	Vorbemerkungen zu Farcen , . .	574
313	Vorbemerkungen zu Fischen . .	2488
431	Vorbemerkungen zu Flammeris .	3195
332	Vorbemerkungen zu Fröschen . .	2558
494	Vorbemerkungen zu Gefrorenem .	3582
484	Vorbemerkungen zu Gelées . . .	3498
248	Vorbemerkungen zu gebratenem Hammelfleisch	1513
244	Vorbemerkungen zu Hammel . .	1392
462	Vorbemerkungen z. Hefenteigbäckerei	3409
227	Vorbemerkungen zu Kalb . . .	1068
236	Vorbemerkungen zu gebr. Kalbfleisch	1264
104	Vorbemerkungen zu Kaltschaalen .	332
386	Vorbemerkungen zu Klößen und Nocken . . . . . 2876.	1—9
503	Vorbemerkungen zu Limonaden .	3652
518	Vorbemerk. z. Liqueurfabrikation .	3830
323	Vorbemerkungen zu Muscheln . .	2562
399	Vorbemerkungen zu süßen Nocken und Klößchen	2997
399	Vorbemerkungen zu süßen Nocken .	2997
357	Vorbemerk. zu kleinen Pastetchen .	2766
402	Vorbemerkungen zu großen Pfannenkuchen (Schmarrn)	3010
408	Vorbemerkungen z. kleinen Pfannenkuchen (Plinsen, Pannequets)	3055
406	Vorbemerkungen zu Pfanzel . .	3043
356	Vorbemerkungen zu Pirogen 2763.	2765
422	Vorbemerkungen zu Puddings 2776.	3128
125	Vorbemerkungen zu Pürées, Mus, Brei	550a
334	Vorbemerkungen zu kleinen Ragoûts	2621
344	Vorbemerk. z. Reifformpasteten .	2648
221	Vorbemerkungen zu gebr. Rindfleisch	1001
368	Vorbemerkungen zu Rohwürsten .	2801
368	Vorbemerkungen zu Rohwürsten und Dauerwürsten . . 2801.	2802
173	Vorbemerkungen zu Salaten . .	710
107	Vorbemerkungen zu Saucen . .	381
447	Vorbemerkungen z. Schmalzbäckerei	3360
322	Vorbemerkungen zu Schnecken . .	2560
355	Vorbemerk. z. Schüsselpasteten (Pies)	2760
261	Vorbemerkungen zu Schweinefleisch	1689
410	Vorbemerkungen zu Strudeln . .	3061
478	Vorbemerkungen zur Tortenbäckerei	3476
346	Vorbemerk. z. Wildgeflügel-Pasteten	2649
363	Vorbemerkungen zu Würsten . .	2783
151	Vorbereitung der Artischocken 629.	631
148	Vorbereitung von Blumenkohl . .	618
156	Vorbereitung der Bohnen . . .	646
154	Vorbereitung von Cardonen . .	637
256	Vorbereitung der Därme . . .	1635
287	Vorbereit. d. zahmen Geflügels 1966—	1972
168	Vorbereitung trockener Gemüse .	688
159	Vorbereitung der Knollen . . .	654
141	Vorbereitung der Kräuter . . .	608
164	Vorbereitung frischer Morcheln .	675
164	Vorbereitung getrockneter Morcheln	676
163	Vorbereitung der Pilze	673
165	Vorbereitung der Rankenfrüchte .	682
144	Vorbereitung von Rosenkohl . .	609
273	Vorbereitung des Rothwildes 1812—	1818
147	Vorbereitung von Sauerkraut . .	615
155	Vorbereitung der Schoten . . .	641
271	Vorbereitung der Spanferkel . .	1805
149	Vorbereitung von Spargel . . .	621
143	Vorbereitung der Staudengewächse	604
165	Vorbereitung der Trüffeln . . .	680
144	Vorbereitung von Rosenkohl . .	609
144	Vorbereitung von Weißkohl . .	610
304	Vorbereitung des Wildgeflügels .	2298
158	Vorbereitung der Wurzeln . . .	650
159	Vorbereitung der Zwiebelarten .	655

W.

305	Wachteln, Zubereitung . . 2303—	2344
346	Wachtelpasteten, warme, in der Reifform gebacken	2649
131	Wachtelpürée	569
95	Wachtelpüréesuppe	242
442	Waldkräuterauflauf	3323
508	Waldkräuterbowlen . . . 3728.	3729
434	Waldkräuterflammeri	3278
488	Waldkräutergelée 3529. 3546. 3547.	3549
496	Waldkräutermelangeeis . . 3596—	3600
424	Waldkräuterpudding	3152
501	Waldkräutersyrup	3639
442	Waldmeisterauflauf	3323
508	Waldmeisterbowlen . . . 3726—	3727
434	Waldmeisterflammeri	3278
488	Waldmeistergelée 3528. 3545. 3547.	3549
424	Waldmeisterpudding	3152
501	Waldmeistersyrup	3638
	Waller (Siehe Wels)	
193	Wallnüsse	784
517	Warmbier (297)	3821
439	Warme Charlotten . . . . 3295.	3296
146	Warmer Krautsalat	612
517	Wasserchocolade	3826
482	Wasserglasur	3494
185	Wassergurken	768
104	Wasserkaltschaalen, klare . . 333—	373
190	Wassermelonen	776 I-II
165	Wassermelonengemüse	682
137	Wassermelonenpürée	592
99	Wassermelonensuppe	291
105	Wasserschleimkaltschaalen	374

Seite		Nr.
397	Wasserspatzen, abgebrannte z. Suppen	2981
396	Wasserspatzen, abgerührte, z. Suppen	2980
96	Wassersuppen (Wurzelbrühsuppen)	249
378	Weiche Eier . . . . . 2821.	2825
496	Weichselkirschencis	3599
489	Weichselkirschengelée (Nr. 3547)	3548. 3549
191	Weinbeeren	777
141	Weinbeerenmarmelade	602
425	Weinbeerenpudding	3154
139	Weinbeerenpürée	597 II
104	Weinbeerensuppe	331
508	Weinblüthenbowlen . . . 3730.	3731
488	Weinblüthengelée	3530. 3546a. 3547. 3549
505	Weinbowlen . . . . . 3679—	3744
102	Wein-Coulissuppe	322
102	Wein-Coulissuppen, legirte . . .	322
174	Weinessig	711*
433	Weinflammeris . . . . . 3241—	3265
497	Weinfruchteise	3600
488	Weingelées . . . . . 3531—	3546a
435	Weingriesflammeris	3281
102	Weingriessuppen	324
106	Weinkaltschaalen, klare	375
146	Weinkohl (Weinkraut)	611
505	Weinlimonaden . . . . . 3679—	3731
120	Weinmarinade	530
102	Wein-Panadensuppe	323
102	Wein-Püréesuppen	324
437	Wein-Reisflammeri	3286
113	Weinsauce zu Fischen	450
117	Weinsaucen . . . . . 492—	509
118	Weinschaumsauce	508
103	Weinschaumsuppe	325
106	Wein-Schleimkaltschaalen . . .	376
101	Wein-Schleimsuppen	321
101	Weinsuppen . . . . . 299—	325
101	Weinsuppen, klare . . . . . 299—	320
101	Weinsuppe, legirte	321
102	Weinsuppe mit Gries	324
129	Weißbohnenpürée	562
474	Weißbrod-Hefenteig	3457
109	Weiße Coulissauce . . . . 414—	443
93	Weiße Coulissuppen . . . 193—	203
109	Weiße Grundsauce	414
111	Weiße Kraftsauce	442
179	Weißer Rübensalat	735
144	Weißkohl (Weißkraut)	610
126	Weißkohlpürée	551
144	Weißkraut	610
178	Weißkrautsalat, kalter	725
146	Weißkrautsalat, warmer	612
159	Weißrübengemüse	654
126	Weißrübenpürée	552
179	Weißrübensalat	735
292	Weißsauer von Gans . . 2068b.	2647f
174	Weißweinessig	711*
120	Weißweinmarinade	530
510	Weißweinpunsch 3745,	II
435	Weizengriesflammeri	3280
397	Weizenstärkenocken, gesalz., z. Suppen	2986
400	Weizenstärkenocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3004
254	Wellfleisch . . . . . 1634.	1661
148	Welschkohl (Welschkraut)	616

Seite		Nr.
126	Welschkohlpürée	551
95	Welschkohlpüréesuppe	214
177	Welschkohlsalat	724
320	Wels-Coteletten	2548
319	Wels, gebacken	2547
318	Wels, gedünstet	2544
317	Wels, gekocht . . . . . 2498—	2543
319	Wels, gratinirt	2546
124	Welsh rarebit	546
341	Wels in Aspic	2647a
319	Wels, polnisch . . . . . 2545.	2611
320	Welsschnittchen, sautirt	2549
515	Whip	3799
513	Whist	3771
374	Wiegebraten	2814
241	Wiener Schnitzel	1379
372	Wiener Würstchen	2810
273	Wild abhängen (Mortificiren) . .	1812
274	Wild abzustreifen	1813
304	Wildgeflügel, Abhängen (Mortificiren)	2299
84	Wildgeflügelbrühe	5
303	Wildgeflügel-Eintheilung	2297
135	Wildgeflügelfarcen	580
305	Wildgeflügel, frisch geschossenes, rasch genußfähig zu machen . . .	2301
309	Wildgeflügel, großes (III. Gruppe)	2379
342	Wildgeflügel in Aspic	2647g
339	Wildgeflügel in gesulzter Sauce .	2644
305	Wildgeflügel, kleines (I. Gruppe), Zubereitung . . . . 2303.	2344
305	Wildgeflügel, mariniren (beizen) 2302.	1817
307	Wildgeflügel, mittelgroß. (II. Gruppe)	2345
346	Wildgeflügel-Pasteten i. d. Reifform	2649
131	Wildgeflügel-Pürées	569
332	Wildgeflügel-Ragoût, großes . .	2613
336	Wildgeflügel-Ragoût, kleines 2628, II	2643
304	Wildgeflügel-Vorbereitung . . .	2298
304	Wildgeflügel, vorbereitetes, aufzubew.	2300
305	Wildgeflügel zu dünsten 2304. 2347.	2381
275	Wild mariniren (beizen)	1817
347	Wildpasteten	2652
332	Wildpfeffer	2612
274	Wild rascher genußfähig zu machen	1816
275	Wild zu spicken und dressiren . .	1818
274	Wild, zerwirktes, aufzubewahren .	1815
275	Wild zu dünsten	1819
84	Wildpretbrühe	6
135	Wildpretfarcen	581
132	Wildpretpürées	570
332	Wildragoût, großes	2612
338	Wildragoût, kleines	2643
272	Wildschwein (Schwarzwild) . . .	1809
135	Wildschweinfarce	581
273	Wildschweinskopf, gefüllt	1810
347	Wildschweinpastete, warme in der Reifform, gebackene . . .	2652
132	Wildschweinpürée	570
446	Windbeutel	3359
94	Windsorsuppe	199
143	Winterkohlgemüse	605
126	Winterkohlpürée	551, III
148	Wirsingkohlgemüse	616
126	Wirsingkohlpürée	551
177	Wirsingkohlsalat	724
513	Wonnetrank	3773
395	Wuchteln	2977

Seite		Nr.
259	Wurst zu räuchern	1638
363	Würste	2783—2812
363	Würste, Vorbemerkungen	2783
373	Wurstgewürzsalze	2812
85	Wurzelbrühe	10, I, II
96	Wurzelbrühsuppe	249
158	Wurzelgemüse	650—653

Z.

296	Zahmes Geflügel, gebratenes	2174—2296
293	Zahmes Geflügel, gedünstet	2071—2173
290	Zahmes Geflügel, gekocht	1977—2070
342	Zahmes Geflügel in Aspic	2647f
340	Zahmes Geflügel in gesulzter Sauce	2645
135	Zahmgeflügelfarcen	579
347	Zahmgeflügel-Pasteten	2650
131	Zahmgeflügelpürées	568
	Zander (Siehe Sander)	
259	Zeitdauer des Pökelns	1637
244	Zerhauen der Hammel	1392
227	Zerhauen der Kälber	1068
212	Zerhauen der Rinder	810
257	Zerhauen des Schweines	1636
274	Zerhauen (Zerwirken) des Wildes	1814
316	Zerlegen (Tranchiren der Fische)	2497
289	Zerlegen (Tranchiren des Geflügels)	1973
275	Zerlegen (Tranchiren) des Wildes	1820
253	Ziege, junge, gebraten	1633
469	Zimmtkuchen	3435
473	Zimmtstangen	3454
156	Zuckerschoten	645
454	Zuckerstrauben	3387
500	Zuckersyrup	3626
189	Zucker zu kochen für Compote ꝛc.	774
330	Zungenragoût	2605
365	Zungenwurst	2785
288	Zurichten des Geflügels	1969
275	Zurichten des Wildes	1818
444	Zwiebackauflauf	3353
449	Zwiebackbeignets	3368
397	Zwiebacknocken, abgebrannte zu Suppen	2985
397	Zwiebacknocken, abgerührte, z. Suppen	2984
400	Zwiebacknocken, süße, zu Suppen und Kaltschaalen	3002—3003
407	Zwiebackpfanzel zu Suppen	3047
430	Zwiebackpudding	3187
405	Zwiebackschmarrn	3038
159	Zwiebelgemüse	655
159	Zwiebeln, gebackene	656
160	Zwiebeln, gefüllte	658
159	Zwiebeln, glacirte	657
187	Zwiebeln in Essig	768
126	Zwiebelpürée	552
95	Zwiebelpüréesuppe	232
109	Zwiebelsauce, braune	408
111	Zwiebelsauce, weiße	436
366	Zwiebelwurst	2792

Druck von Johannes Päßler, Dresden, gr. Klostergasse 5.